

www.ozmermerun.com



# ÖZMERMER

FLOUR / FARINE / دقيق

Tasty  
Pages





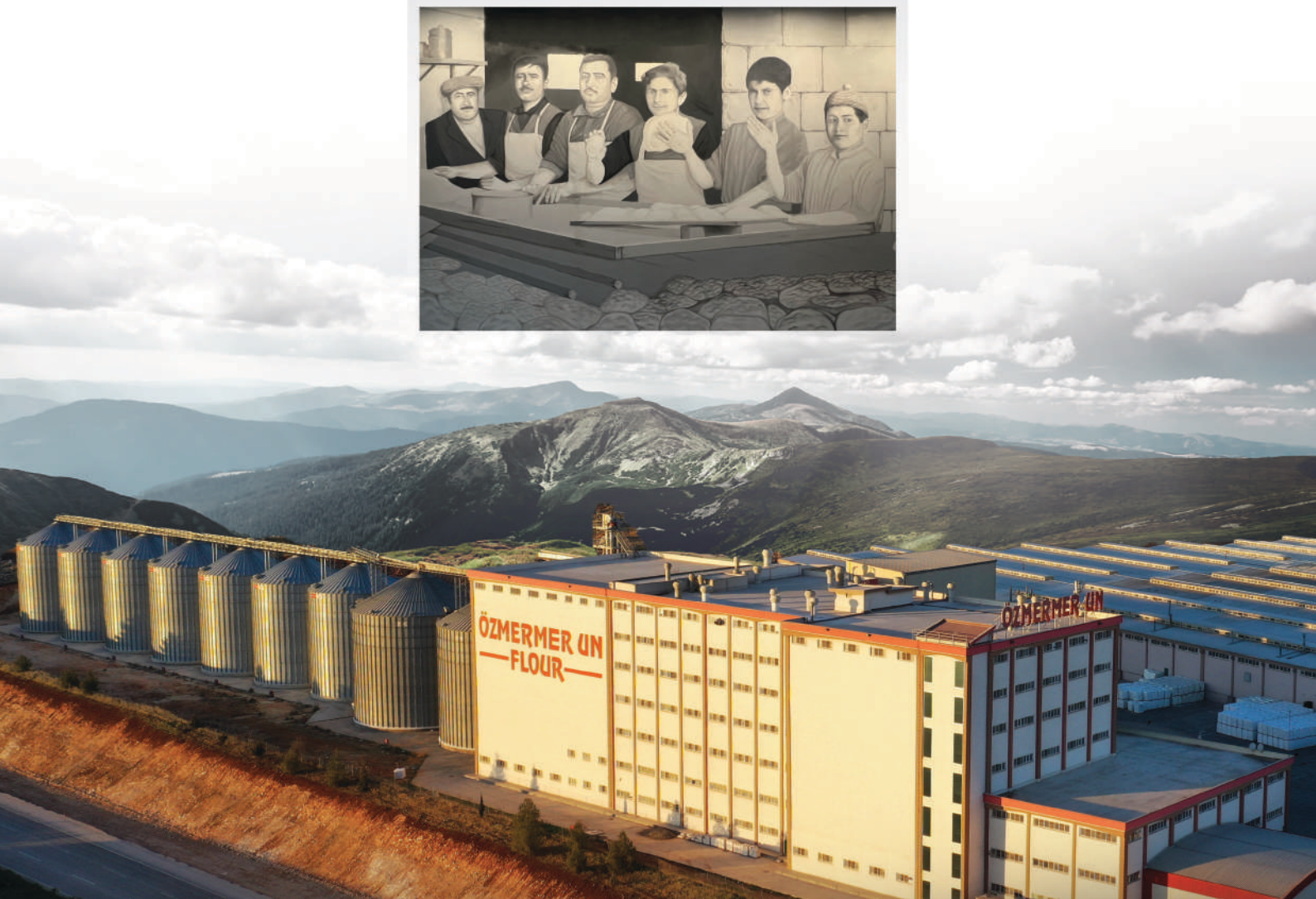
## We have been producing with sincerity, trust, and quality since 1952.

As the Özmermer family, we established the Özmermer Flour Factory in 1994 with a daily production capacity of 120 tons. In 2013, with a new investment, we built a modern facility on a 50,000 square meter plot in the 4th Organized Industrial Zone of Gaziantep, increasing our daily capacity to 650 tons. By 2025 through further capacity expansion investments, we reached a daily production capacity of 1,000 tons.

### منذ عام ١٩٥٢ ونحن ننتج بإخلاص، حب و جودة

بصفتنا عائلة أوزمرمر، أسسنا مصنع دقيق أوزمرمر عام ١٩٩٤ بطاقة إنتاجية يومية تبلغ ١٢٠ طنًا. في عام ٢٠١٣، وبفضل استثمار جديد، بنينا منشأة حديثة على قطعة أرض مساحتها ٥٠ ألف متر مربع في المنطقة الصناعية المنظمة الرابعة بغازي عنتاب، مما رفع طاقتنا الإنتاجية اليومية إلى ٦٥٠ طنًا. بحلول عام ٢٠٢٥، ومن خلال استثمارات إضافية لتوسيع طاقتنا الإنتاجية، وصلنا إلى طاقة إنتاجية يومية تبلغ ١٠٠٠ طن.

Year 1953 | Our founder Hasan Özmermer, was baking pita bread.  
سنة ١٩٥٣، كبير مؤسسنا حسن أوزمرمر وهو يخبز البيدا.



## Baklava Flour طدين البقلاوة

- It is recommended to be used in making machine and hand-rolled baklava.
- ◀ ينصح باستخدامه في صنع البقلاوة المخصصة للصنع الآلي واليدوي.



Ash رماد : % 0,75 Max | Protein بروتين : % 13 Min. | Moisture رطوبة : % 14,5 Max.

## Dessert Flour طدين الحلويات

- It is recommended to be used in making all kinds of syrup desserts.
- ◀ ينصح باستخدامه في صنع جميع أنواع الحلويات المحلاة بالقطر.



Ash رماد : % 1,00 Max | Protein بروتين : % 13 Min. | Moisture رطوبة : % 14,5 Max.

## Kadayif Flour طحين الكنافة

► It is recommended to be used in making all kinds of kadayif.

ينصح باستخدامه في صنع جميع أنواع الكنافة.



	Ash رماد : % 0,75 Max Protein بروتين : % 12 Min. Moisture رطوبة : % 14,5 Max.		Ash رماد : % 0,55 Max Protein بروتين : % 9 Min. Moisture رطوبة : % 14,5 Max.		Ash رماد : % 1,80 Max Protein بروتين : % 12 Min. Moisture رطوبة : % 14,5 Max.
--	---	--	--	--	---



## Cake and Pastry Flour

### طحين المعجنات والكيك

► It is recommended to be used in making all kinds of cakes pies, homemade baklava, desserts and other luxurious pastries.

ينصح باستخدامه في صنع جميع أنواع الكيك والفطائر والبقلاوة المنزلية والحلويات وغيرها من المعجنات الفاخرة.



Ash رماد : % 0,55 Max | Protein بروتين : % 11 Min. | Moisture رطوبة : % 14,5 Max.

## Croissant Flour

### طحين الكروسان

► It is recommended to be used in making all types of croissants.

ينصح باستخدامه في صنع جميع أنواع الكروسان.



Ash رماد : % 0,55 Max | Protein بروتين : % 13 Min. | Moisture رطوبة : % 14,5 Max.

## Bagel Flour

### طحين الكعك والسميت

► It is recommended to be used in making all kinds of bagels.

◀ ينصح باستخدامه في صنع جميع أنواع الكعك والسميت.



Ash رماد : % 0,65 Max | Protein بروتين : % 11,5 Min. | Moisture رطوبة : % 14,5 Max.

## Flour for Baklava , Pastry and Phyllo

### طحين البقلاوة و البورك و العجين المرقوق

► It is recommended to be used in the production of machine and hand rolled phyllo dough.

◀ ينصح باستخدامه في صنع عجينة الرقائق آليا ويدويا.



Ash رماد : % 0,55 Max | Protein بروتين : % 13 Min. | Moisture رطوبة : % 14,5 Max.

## Sugar and Butter Bread Flour

### طحين خبز الزبدة والسكر

► It is recommended to be used in making sugar and butter bread in all oven types.

ينصح باستخدامه في صنع خبز الزبدة والسكر في جميع أنواع الأفران.



Ash رماد : % 0,55 Max | Protein بروتين : % 13 Min. | Moisture رطوبة : % 14,5 Max.



## Pizza Flour Type 00

### طحين البيتزا نوع 00

► It is recommended to be used in making all kinds of pizza dough.

ينصح باستخدامه في صنع جميع أنواع عجينة البيتزا.



Ash رماد : % 0,55 Max | Protein بروتين : % 13 Min. | Moisture رطوبة : % 14,5 Max.

## Yellow Flour

### الطحين الأصفر

► It is recommended to use yellow flour produced from durum wheat for making bread, pasta, and all kinds of boutique pastry products.

ينصح باستخدام الطحين الأصفر المنتج من القمح القاسي في صنع الخبز، المعكرونة وجميع أنواع منتجات مخبز البوتيك.



Ash رماد : % 0,75 Max | Protein بروتين : % 13 Min. | Moisture رطوبة : % 14,5 Max.

## Whole Wheat Flour

## طحين القمح الكامل

► It is recommended to use unrefined whole wheat flour for making all kinds of bread, pastries, cakes, and similar products.

ينصح باستخدام طحين القمح الكامل غير المكرر في صنع جميع أنواع الخبز، المعجنات، الكيك والمنتجات المشابهة.



Ash رماد : % 1,2 Min | Protein بروتين : % 11 Min. | Moisture رطوبة : % 14,5 Max.



## Multi-Purpose Flour

### طحين متعدد الأغراض

It is recommended to be used in making all kinds of luxury lavash bread, flat bread, tortilla, and similar products.

ينصح باستخدامه في صنع جميع أنواع الخبز المرقوق الفاخر، خبز التورتيللا والمنتجات المشابهة.



Ash رماد : % 0,65 Max | Protein بروتين : % 11 Min. | Moisture رطوبة : % 14,5 Max.

## Lavash & Tortilla Flour

### طحين الخبز المرقوق والتورتيللا

It is recommended to be used in making all kinds of pita, meat pita, lavash, tortilla, chabati, and similar products.

ينصح باستخدامه في صنع جميع أنواع خبز البيدا، الشاباتي، الخبز المرقوق، خبز التورتيللا والمعجنات.



Ash رماد : % 0,55 Max | Protein بروتين : % 12 Min. | Moisture رطوبة : % 14,5 Max.

# FROM GRANDFATHER TO GRANDSON GROUP

مجموعة من الجد للحفيد

## Pita & Chabati Flour طحين خبز البيدا والشاباتي

► It is recommended to be used in making all kinds of pita, meat pita, chabati, and similar products.

◀ ينصح باستخدامه في صنع جميع أنواع خبز البيدا، اللحم بعجين، الصفيحة، الشاباتي والمنتجات المشابهة.



Ash رمال : % 0,55 Max | Protein بروتين : % 11,5 Min. | Moisture رطوبة : % 14,5 Max.



## French Baguette Flour طحين الباجيت (الصمون الفرنسي)

► It is recommended to be used in making all kinds of French baguette, bakery, loaf, and stone oven bread.

◀ ينصح باستخدامه في صنع جميع أنواع الباجيت، المخبوزات، الخبز الفرنسي والصلمون المصنوع في الأفران الحجرية.



Ash رماد : % 0,65 Max | Protein بروتين : % 12 Min. | Moisture رطوبة : % 14,5 Max.

## Toast Bread Flour طحين التوست

► It is recommended to be used in making toast bread.

◀ ينصح باستخدامه في صنع خبز التوست (الخبز المحمص).



Ash رماد : % 0,55 Max | Protein بروتين : % 12 Min. | Moisture رطوبة : % 14,5 Max.

## Hamburger & Sandwich Bread Flour طحين خبز الساندويش والهامبرغر

► It is recommended to be used in making all kinds of hamburger and sandwich bread.

◀ ينصح باستخدامه في صنع جميع أنواع خبز الساندويش والهامبرغر .



Ash رماد : % 0,65 Max | Protein بروتين : % 11 Min. | Moisture رطوبة : % 14,5 Max.



## Hard Flour for Cracker & Biscuit

### الطحين القاسي للمقرمشات والبسكويت

- It is recommended to be used in making all kinds of crackers, biscuits, and similar products.
- ◀ ينصح باستخدامه في صنع جميع أنواع المقرمشات، البسكويت والمنتجات المشابهة.



Ash رماد : % 0,65 Max | Protein بروتين : % 11 Min. | Moisture رطوبة : % 14,5 Max.

## Soft Flour for Biscuit

### الطحين الطري للبسكويت

- It is recommended to be used in making all kinds of biscuits and similar products.
- ◀ ينصح باستخدامه في صنع جميع أنواع البسكويت والمنتجات المشابهة.



Ash رماد : % 0,55 Max | Protein بروتين : % 10 Min. | Moisture رطوبة : % 14,5 Max.

## Chips Flour

## طحين الشيبس

► It is recommended to be used in making chips, cracker, and similar products.

◀ ينصح باستخدامه في صنع جميع أنواع الشيبس، المقرمشات والمنتجات المشابهة.



 Ash رماد : % 1,0 Max | Protein بروتين : % 10,5 Min. | Moisture رطوبة : % 14,5 Max.



## Iraq Bread Flour

### طحين الصمون العراقي

► It is recommended to be used in making all kinds of luxury bread and haceri bread produced in Iraq.

◀ ينصح باستخدامه في صنع جميع أنواع الخبز الفاخر والصلمون الحجري العراقي .



Ash رماد : % 0,55 Max | Protein بروتين : % 11,5 Min. | Moisture رطوبة : % 14,5 Max.

## Lebanese & Syrian Bread Flour

### طحين الخبز اللبناني والسوري

► It is recommended to be used in making all kinds of Syrian and Lebanese bread.

◀ ينصح باستخدامه في صنع جميع أنواع الخبز السوري واللبناني .



Ash رماد : % 0,65 Max | Protein بروتين : % 10 Min. | Moisture رطوبة : % 14,5 Max.

# MESOPOTAMIA GROUP مجموعة بلاد ما بين النهرين

## Tandoori Flour طحين خبز التنور

► It is recommended to be used in making all kinds of tandoori bread.

◀ ينصح باستخدامه في صنع جميع أنواع خبز التنور.



Ash رمال : % 1,1 Max | Protein بروتين : % 11 Min. | Moisture رطوبة : % 14,5 Max.



# MOTHER HAND PACKAGE GROUP

مجموعة يد الأم للعبوات



Tandoori Wheat Flour

طحين خبز التنور

Whole Wheat Flour

طحين القمح الكامل

All Purpose Wheat Flour

طحين متعدد الأغراض

Yellow Wheat Flour

الطحين الأصفر



Always the Best...

**ÖZMERMER**  
FLOUR / FARINE / دقيق

MIDDLE EAST EXPORT GROUP  
مجموعة التصدير للشرق الأوسط





# ÖZMERMER

FLOUR / FARINE / دقيق

Export Contact Information

 +90 0533 156 64 20



## Özmermer Un Sanayi ve Ticaret A.Ş.

**Adres:** 4.Organize Sanayi Bölgesi 83426 Nolu Cadde  
No: 10 - Şehitkamil/Gaziantep/Türkiye  
**Tel:** +90 342 241 50 50 (Pbx) - **Fax:** +90 342 241 50 54  
export@ozmermerun.com - www.ozmermerun.com

@ozmermerun      