



ECO AGRI GmbH
GERMANY





ECO AGRI GmbH GERMANY

ECO AGRI GmbH - Germany Starting out as a native potato starch supplier, and founded in northern Germany, ECO AGRI GmbH is active in sourcing and supplying ingredients and additives for the food processing and food industries. With a sourcing and sales network covering Europe, Asia Pacific, Africa, North and South America and the Middle East, we can call ourselves a truly global player. We can supply you with native starch and the modified starches based on potato and Tapioca that are used in mayonnaise, ketchup, and other sauces, cheeses, chips, and Processed meat.

شركة ECO AGRI GmbH - ألمانيا بدأت كمورد لنشا البطاطس الطبيعي، وتأسست في شمال ألمانيا، وتنشط شركة ECO AGRI في توفير وتوريد المكونات والمواد المضافة الأولية لصناعات و تجهيز الأغذية . ومن خلال شبكة المصادر والمبيعات التي تغطي أوروبا وآسيا والمحيط الهادئ، وأفريقيا وأمريكا الشمالية والجنوبية والشرق الأوسط ، يمكننا أن نطلق على أنفسنا لاعباً عالمياً حقاً. يمكننا توريد النشا الطبيعي و النشا المعدل من البطاطا والتايوكا و التي تستخدم في منتجات المايونيز والكاتشب وبقية الصلصات والاجبان والشيس واللحوم المعالجة.

ECO AGRI GmbH - Allemagne Créée en tant que fournisseur de féculé de pomme de terre naturelle et fondée dans le nord de l'Allemagne, ECO AGRI GmbH est active dans l'approvisionnement et la fourniture d'ingrédients et d'additifs pour l'industrie agroalimentaire et l'industrie alimentaire. Avec un réseau d'approvisionnement et de vente couvrant l'Europe, l'Asie-Pacifique, l'Afrique, l'Amérique du Nord et du Sud, et le Moyen-Orient, nous pouvons nous considérer comme un véritable acteur mondial. Nous pouvons vous fournir de l'amidon natif et des amidons modifiés à base de pomme de terre et de tapioca qui sont utilisés dans la mayonnaise, le ketchup et d'autres sauces, fromages, chips et viandes transformées.

Products list منتجات الشركة
list de produits



01



Potato Starch / نشاء البطاطس Fécule de pomme de terre

Francais

English

عربي

La fécule de pomme de terre est particulièrement adaptée à une utilisation dans l'industrie alimentaire comme substitut de graisse ou comme agent épaississant et de remplissage ; il est également utilisé comme support d'arômes et comme agent stabilisant lorsqu'il est utilisé dans des émulsions. La fécule de pomme de terre est également utilisée comme agent liant l'eau dans l'industrie alimentaire.

Deux particularités de la fécule de pomme de terre sont sa couleur blanche et son goût neutre ainsi que sa viscosité élevée.

Il est généralement utilisé dans les produits carnés, les pâtes, les produits de boulangerie, les collations ou les soupes et sauces où la fécule de pomme de terre est utilisée comme liant.

Potato starch is particularly well suited for use in the food industry as a substitute for fat or as a thickening and filling agent; it is also used as a carrier of flavors and as a stabilizing agent when used in emulsions. Potato starch is also used as a water binding agent in the food industry.

Two special features of potato starch are its white color and neutral flavor as well as its high viscosity.

It is typically used in meat products, pasta, baked goods, snacks or soups and sauces where the potato starch is used as a binding agent.

يعتبر نشاء البطاطس مادة ملائمة بشكل خاص للاستخدام في قطاع الصناعات الغذائية، يستخدم نشاء البطاطس كبديل للدهون، كما يستخدم أيضا كمادة مكثفة أو كمادة مالئة، وفضلا عن ذلك يمكن أن يستخدم نشاء البطاطس أيضا كمادة حاضنة للمكثفات وكذلك أيضا كمادة مثبتة في المستحلبات المختلفة. وبالإضافة إلى هذا وذاك فإن قطاع الصناعات الغذائية كثيرا ما يستفيد من نشاء البطاطس أيضا بفضل خواصه المميزة كمادة محبة الماء.

يمتاز نشاء البطاطس في المقام الأول بخاصيتين اثنتين هما لونه الأبيض وطعمه المحايد. وفضلا عن ذلك فإن نشاء البطاطس يبدى أيضا درجة عالية من اللزوجة. تشمل الاستخدامات التقليدية لنشاء البطاطس منتجات اللحوم، وكذلك أيضا المعجنات، والوجبات الخفيفة، وأنواع الحساء المختلفة، والصلصات وغيرها، حيث يستفاد من نشاء البطاطس كمادة رابطة.



نشاء التايوكا / Tapioca Starch Amidon De Tapioca

Francais

L'amidon de tapioca convient parfaitement à une utilisation comme amidon dans la production alimentaire.

Les possibilités d'application sont nombreuses et les propriétés de l'amidon de tapioca soulignent sa haute qualité.

Que ce soit comme agent épaississant ou comme agent stabilisant, elle est très similaire à la fécule de pomme de terre, c'est pourquoi elle est souvent utilisée comme substitut équivalent et constitue un amidon natif très apprécié.

English

Tapioca starch is excellently suited for use as a starch in food production.

The application possibilities are numerous, and the properties of tapioca starch highlight its high quality.

Be it as a thickening agent or a stabilizing agent, it is very similar to potato starch which is why it is often used as an equivalent substitute and is a very popular native starch.

عربي

نشاء التايوكا مناسب بشكل ممتاز للعديد من الاستخدامات في قطاع الصناعات الغذائية. مجالات استخدام نشاء التايوكا كثيرة ومتنوعة، ومواصفاته المتميزة تضعه في عداد أنواع النشاء الفاخرة. يبدى نشاء التايوكا، سواء لدى استخدامه كمادة مكثفة أو كمادة مثبتة، تشابها لافتا في المواصفات مع نشاء البطاطس.

ولذلك فإن نشاء التايوكا كثيرا ما يستخدم كبديل مكافئ لنشاء البطاطس، وهو واحد من أنواع النشاء الطبيعي التي تشهد طلبا كبيرا في الأسواق.



النشاء المعدل / Modified Starch Amidons Modifiés

Francais

English

عربي

Le point de départ de l'amidon modifié est toujours un amidon natif. Par conséquent, un produit indigène, tel que la féculé de pomme de terre, la féculé de tapioca, est traité selon diverses procédures alternatives et en même temps modifié ou altéré.

Il existe des procédés chimiques mais aussi des procédés physiques ou enzymatiques qui peuvent être utilisés pour créer de l'amidon modifié.

L'amidon modifié se caractérise par quelques nouvelles propriétés bénéfiques en phase de transformation.

Par conséquent, un amidon modifié peut différer, par exemple, d'un produit d'amidon natif, en ce sens qu'il permet des températures plus élevées dans le processus de production ou que la stabilité augmente lorsqu'il est combiné avec des acides. De plus, l'amidon modifié peut avoir un effet permanent sur les propriétés des aliments lorsqu'ils sont congelés ou décongelés.

The starting point for modified starch is always a native starch. Therefore, a native's product, such as potato starch, Tapioca starch, is processed in various alternative procedures and at the same time modified or altered.

There are chemical processes but also physical or enzyme-based processes that can be used to create modified starch.

The modified starch is marked by a few new properties that are beneficial in the processing phase.

Therefore, a modified starch can differ, for example, from a natives Starches product, in that it allows higher temperatures in the production process or that the stability increases when combined with acids. Furthermore, modified starch can have a permanent effect on the properties of food when it is frozen or defrosted.

المكون الأساسي الذي تنطلق منه عملية تحضير النشاء المعدل هو دائماً وأبداً واحد من أصناف النشاء الطبيعي. يؤخذ أحد أنواع النشاء الطبيعي، كنشاء البطاطس أو التابيوكا مثلاً، ويتم إحداث التعديل أو التغيير المرغوب في مواصفاته من خلال تعريضه لجملة من العلاجات البديلة المختلفة. وبالنسبة لطرائق المعالجة التي يمكن استخدامها في تحضير النشاء المعدل، فإن هنالك طرائق كيميائية كما إن هنالك أيضاً طرائق فيزيائية أو أنزيمية.

يمتاز النشاء المعدل عموماً بجملة من الخصائص الجديدة، والتي تفيده بالدرجة الأولى في تحسين شروط تصنيع المنتج النهائي.

وعلى سبيل المثال فإن النشاء المعدل قد يتفوق على النشاء الطبيعي في قدرته على تحمل درجات حرارة أكثر ارتفاعاً، أو في درجة ثباته في الأوساط الحمضية. وفضلاً عن ذلك فإن النشاء المعدل يمكن أن يكون له تأثير مديد على سلوك المادة الغذائية أثناء عملية التجميد أو فك التجميد.

04



Flocon De Pommes de terre / رقائق البطاطس المجففة Potato Flakes

Francais

English

عربي

Produit naturel obtenu à partir de pommes de terre cuites et séchées selon un procédé spécifique. Utilisé dans la fabrication de purée de pommes de terre, ainsi que dans les chips, snacks et pellets. Apprécié pour sa texture instantanée et sa qualité constante

A natural product made from cooked and specially dried potatoes. It is widely used in the production of mashed potatoes, as well as in chips, snacks, and pellets. Known for its instant texture and consistent quality

منتج طبيعي يُصنع من البطاطس المطهية والمجففة بطريقة خاصة، يُستخدم في صناعة عصيدة البطاطس (البطاطس المهروسة)، كما يدخل في إنتاج الشيبس، السناكات، والباليتس يتميز بقوامه الفوري . وجودته العالية

05



Adimon de ble / نشا القمح الطبيعي Wheat Starch

Francais

English

عربي

Extrait purifié de la farine de blé, séparé naturellement du gluten. Utilisé dans la fabrication de sauces, soupes, pâtisseries et confiseries, ainsi que dans des applications industrielles (papier, colles).
Apprécié pour sablancheur et sa texture fine.

A purified extract from wheat flour, separated naturally from gluten. Widely used in food production (sauces, soups, desserts, bakery) and in industrial applications such as paper and adhesives. Known for its fine texture and whiteness.

مستخلص نقي من دقيق القمح، يتم فصله عن الغلوتين بطرق طبيعية. يستخدم في صناعات الاغذية مثل الصلصات، الشوربات، الحلويات، والمعجنات، بالإضافة الى الاستخدامات الصناعية مثل الورق و المواد اللاصقة يتميز بلونه الابيض وقوامه الناعم

06



Gluten de ble / القمح غلوتين Wheat Gluten

Francais

English

عربي

Protéine naturelle extraite de la farine de blé, reconnue pour son élasticité et sa capacité à retenir l'eau. Utilisée dans les produits de boulangerie, ainsi que dans les aliments végétaux et l'alimentation animale. Riche en protéines.

A natural protein extracted from wheat flour, known for its elasticity and high water-binding capacity. Commonly used to enhance bakery products, and in plant-based foods and animal feed. Rich in protein and essential for texture development.

بروتين طبيعي مستخلص من دقيق القمح، يتميز بمرورته العالية وقدرته على الاحتفاظ بالماء يستخدم في تحسين جودة الخبز و المخبوزات، كما يدخل في صناعة الأعلاف النباتية واللحوم البديلة. يحتوي على نسبة عالية من البروتين







ECO AGRI GmbH
GERMANY