



ريادة  
Riyada

PORT SAID FOR FOOD INDUSTRIES

## History

Founded in 2005 as an Egyptian shareholding company, Riyada's core business principal is to produce high quality cheese that satisfies customer needs in the Egyptian and Middle Eastern markets. Riyada is the Arabic term for "excellence", and the name was chosen carefully to reflect the foundation upon which the company is built upon. In Riyada, our main objective is to be the leader in the production and marketing of special types of cheese that provide excellent value for our esteemed customers.



Actual processing initiated towards the end of 2005, processing 20 tons of milk per day. As demand continues to increase for our current and new products, Riyada has raised processing capacity on a yearly basis and today, Riyada is processing up to 130 tons of milk per day. Currently, Riyada's product mix includes: Natural Cheese (Edam, Gouda, and flavored Gouda), Processed Cheese (Blocks, Slices, and Cream Cheese Spread), Oriental Cheese (Akawi and Magdoula), Loose and Tetra Pak White Cheese (Feta, Istanbulli, Sandwich and Spicy), Mozzarella Cheese (Blocks and Shredded), and Butter (10gm Mini Tubes).

Riyada has been established as a sister company of Soudanco S.A.E; a leading company in the importation and distribution of food products in the Egyptian Market for almost 40 years. "www.soudanco.com"

## Our Mission

To become regional leaders and achieve excellence in providing high quality dairy products to our valuable customers, in addition to optimizing the profitable growth of all shareholders concerned.

The quality of our products is the hallmark of our success.

## Business Principles

Riyada's chief business principles are deeply embedded across all activities the company undergoes. Additionally, all employees are bound by their strict adherence to the following principles:

### Customer Orientation:

Riyada prides itself on its innovative nature, and we are constantly following the market needs and investing to develop new products to satisfy our diversified customers' expectations.



### Expertise:

We are specialized in the processing of special types of cheese to fulfill all future and existing gaps in the local and international markets.

### Team work:

Our employees are our most important assets. Riyada provides an environment to all employees to develop their skills and abilities while enjoying the overall working environment. Our people are committed to work as one team and are dedicated to the necessity of achieving goals through customer satisfaction.



## Production

Riyada places excellence in the forefront of all activities, while providing high quality products and services. Although efforts are made to drive down costs, Riyada will never compromise the quality of products produced. We are bound by our promise of quality and excellence to our customers and partners.

Excellence is clearly visible across all aspects of Riyada. Our cheese products are produced using state-of-the-art technologies coupled with the vast experience of the finest cheese makers, in addition to strict adherence to the highest standards of hygiene and quality control across all stages of the production process.



### Semi-Hard Cheese

Controlling the source of raw milk is the first step to market premium quality of natural cheese. Different laboratory tests are applied to the raw milk to approve its specification according to the quality required, and then it is heat-treated as per the dictated international standards for semi-hard cheese production.

Additionally, Edam & Gouda are special products that require a unique ripening process for a period of 45 to 75 days in order to reach their distinctive aromas.



### Processed Cheese

Riyada's state-of-the-art equipment is fully-automated, allowing for efficient production of processed cheese across a wide range of size and flavor variants. Our expertise in this field results in the production of high-quality and flavorful processed cheese.



### Cheese Slices

Investments in the latest and the most advanced technologies have allowed us to process, slice and package our range of edam, gouda and processed cheese slices to the highest of standards. Riyada is one of the only companies in the region to possess the capabilities for pre-slicing and packaging cheese, resulting in added consumer convenience.



### White Cheese Tetra Pak®

In partnership with the world leader in packaging solutions, Riyada's core strength in the white cheese market stems from our high-capacity production capabilities. Our machinery is equipped with the capacity to increase production as demand increases, while continuously adding new flavor and size variants to our range of products.



## Production

---

### Shredded Cheese

Riyada utilizes the most advanced technologies in the production of shredded cheese. Our machinery processes a multitude of different recipes, and automatically shreds the cheese to the length and thickness specified. Riyada is one of the only companies with the available equipment to produce shredded cheese in an efficient manner.

### Butter

Riyada prides itself on the ability to understand customer needs and quickly responds to market demand. As such, we offer butter uniquely packaged in 10g plastic tubs. Riyada recognizes the gap in the market for single-serving butter, and we are currently the only company in the nation to produce 10g packaged butter.



## Hygiene and Control

---

Throughout the production process, we apply different laboratory tests starting with the raw milk to the final product. In Riyada, quality is assured through implementation of TQM “Total Quality Management” approach which is applied throughout each step of the production process. Each step is closely monitored and each batch is diligently recorded. Moreover, our specialists ensure that every material delivered to the factory adheres to its international specifications.

Riyada is proudly certified with ISO 9001:2008, ISO 22000:2005 and HACCP in year 2007 and with OHSAS 18001:2007 in year 2009 and License of Halal Mark.

## Research and Development

---

The dairy industry is very sensitive to quality fluctuations and, for this reason, Riyada constantly focuses tireless efforts to develop new products to satisfy customer needs and to improve the existing products across all aspects. Riyada heavily invests in research and development to enhance quality, productivity, and effectiveness. Riyada is committed to develop and improve performance of its employees by mandating extensive training programs, both internally and externally.

## Export activities

---

Products that qualify for exporting require high quality at competitive prices. Subsequently, Riyada commenced exporting operations in 2006, initially targeting a few neighboring countries. Year after year, Riyada has been able to expand exports by adding new types of cheese tailored to the Middle Eastern markets.

With the addition of a new production line in 2009, Riyada expanded exports to cover over 22 countries in Africa, Middle East, and South America. Today, the company’s exports represent 48% of total production. We believe that export is our current and future potential, adding a foundation of sustainability to our business.





**ALSO AVAILABLE  
IN 235g WEDGES**

## الايدام والجودة - جبن نصف جاف - (تشيزا) Edam & Gouda – Semi-hard Cheese (Cheesa)

التسوية: وسط، معتق Maturity: Medium, aged

**Edam** cheese is a semi-hard, yellow cheese with a mildly tangy and slightly salty taste. Edam is made from partially skimmed milk, resulting in a smooth, delicate texture and taste, suitable for many recipes. **Gouda**, the most popular cheese worldwide, is noted for its rich, unique flavor and smooth texture. This cheese, available in a range of flavors, can be used grated, shredded, sliced or melted.

### Category Range Offerings & Flavors:

#### EDAM

- Natural/Plain

#### GOUDA

- Natural/Plain
- Fine Herbs
- Mustard Seeds
- Cumin
- Black Pepper

الجبن الايدام هو جبن نصف جاف، جبن اصفر معتدل الملوحة، الايدام مصنوعة من لبن خالي الدسم، يعطى مذاق متميز ومناسب للعديد من الوجبات. الجبن الجودة هي أكثر الأجبان شهرة عالمياً ويعود ذلك لمذاقها الفريد في الغنى والتميز، هذا الجبن متاح بمجموعة من النكهات، يمكن استخدامه مبشور أو كشرائح ذاتية.

تتوافر بالنكهات و الاطعمة التالية:  
الايدام:

- طبيعي / سادة

الجودة:

- طبيعي / سادة
- بالكمون
- بالفلل الاسود
- بالاعشاب
- بحبوب الخردل



### الدسم Fat Content

Edam 40%-Gouda 48%  
في المادة الصلبة في الجبن



### العبوة Packing

Edam 6 Pcs. X 1.8 kg  
Gouda 4 Pcs. X 4.3 kg



### الحفظ Storage

+ 2°C to 5°C  
مبردة Refrigerated





## الايدام والجودة - جبن نصف جاف (تشيزا) Edam & Gouda – Semi-hard Cheese Wedges (Cheesa)

Pre-cut and packaged Edam and Gouda wedges are available for consumers to purchase immediately for added convenience. This smooth and delicate cheese is ideal for snacks, sandwiches, or to be served in cheese platters.

**Maturity: Medium**

**Unit Weight: 235g**

**Packaging: Red/Yellow-waxed, Vacuum-packed**

الجبن الجودة والايدام المقطعة مسبقاً والمعبأة متوفرة للشراء للمستهلكين فوراً لراحة المستهلك. هذا الجبن المتميز يعد جبن مثالي للوجبات الخفيفة والسندوتشات او للتقديم فى اطباق الجبن المختلفه.

**التسوية: وسط**

وزن الوحدة: ٢٣٥ جم  
التعبئة: شمع احمر/اصفر، عبوة مفرغة الهواء.

### Product Specifications

**Fat Content الدسم**  
Edam 40%-Gouda 48%  
في المادة الصلبة في الجبن

**Packing العبوة**  
42 Pcs. X 235g

**Storage الحفظ**  
+ 2°C to 5°C  
مبردة



## الجبين الشرائح الطبيعي والمطبوخ (تشيزا) Natural & Processed Cheese Slices (Cheesa)

Pre-sliced and packaged cheese slices provides the ultimate convenience for consumers. Offered in both natural cheeses (Edam, Gouda and Cheddar) as well as processed alternatives to avail a wide variety of different flavors. This pre-sliced range is ready to use in sandwiches or various snacks.

### Category Range Offerings & Flavors:

Natural Slices:	Cheese Slices:	
• Edam	• Jalapeno	• Pastrami
• Gouda	• Cumin	• Olive
• Cheddar	• Red Cheddar	• Smoked

شرائح جبين مقطعة مسبقا و معبأة تقدم السهولة و الراحة المطلقة للمستهلك. متوفرة كجبين طبيعي (إيدام، الجودة والشيدر) و جبين مطبوخ للاستفادة من مجموعة واسعة من النكهات المختلفة. هذه الشرائح المقطعة مسبقا معدة لاستخدامها في السندوتشات او مختلف الوجبات الخفيفة الأخرى.

### تتوافر بالنكهات والاطعمة التالية:

شرائح جبين طبيعي:	شرائح جبين مطبوخ:
• إيدام	• بالشطة
• جودة	• بالكمون
• شيدر	• بالشيدر الاحمر
	• بالزيتون
	• بالبسطرمة

### Product Specifications

**Fat Content الدسم**  
45%  
in Fat D.M. المادة الجافة

**Packing العبوة**  
4 trays X 12 slices  
X 150g

**Storage الحفظ**  
+ 2°C to 5°C  
Refrigerated مبردة

Produced by Riyada S.A.E., Egypt

Tel.: +20 66 377 2070/ 71 / 72 / 73

Email: info@riyada.net





## جبين مطبوخ بنكهات - اسطواناني (تشيزا) Processed Flavored Cheese Cylinders (Cheesa)

Processed cheese in cylinders comes in a variety of flavors, created to meet the taste demands of consumers. This cheese comes in an assortment of bold flavors, perfect for snacks, sandwiches, or to be served in cheese platters.

### Category Range Offerings & Flavors:

- Edam (flavored)
- Cheddar (flavored)
- Cumin
- Jalapeno
- Olive
- Smoked

جبين مطبوخ اسطواناني متعدد الاطعمة، مصنع ليتوافق مع اذواق المستهلكين المختلفة. و يأتي هذا الجبن في مجموعة من النكهات الجديدة و المناسبة للوجبات الخفيفة، والسندوتشات، او ليتم تقديمه في اطباق الجبن.

### تتوافر بالنكهات والاطعمة التالية:

- ايدام (نكهه)
- شيدر (نكهه)
- كمون
- جالابينو
- زيتون
- مدخن

### Product Specifications



#### الدسم Fat Content

24 : 26 %

35 : 65 % في المادة الصلبة in dry matter



#### العبوة Packing

4 cylinders X 2.5 kg



#### الحفظ Storage

تحفظ في مكان بارد و جاف  
من 2 : 5 درجة مئوية  
Keep in a cool and dry place  
From 2 : 5 °

Produced by Riyada S.A.E., Egypt

Tel.: +20 66 377 2070/ 71 / 72 / 73

Email: info@riyada.net





## البيتزاريلا والشيدر - جبن مبشور (تشيزا) Pizzarella & Cheddar Shredded Cheese (Cheesa)

An affordable alternative to shredded mozzarella, Pizzarella is a multipurpose cheese commonly used in pizzas, pastas and salads. Produced using an authentic Italian recipe, Pizzarella is comprised using a combination of milk protein and vegetable oil ingredients. Another option for shredded cheese is natural cheddar.

### Unit Weight:

Pizzarella: 200g, 350g, 1KG, 2KG, 2.5KG (Block)  
Shredded Cheddar: 350g

بديل مناسب للجبن الموتزاريلا المبشورة، البيتزاريلا جبن متعددة الاستخدامات تستخدم في البيتزا و الباستا و السلطة. باستخدام وصفة ايطالية حقيقية، البيتزاريلا تتألف من مزيج من بروتين اللبن و مكونات الزيت النباتي. و يتوفر ايضا الجبن الطيعي المبشور .

### تتوافر بالاوزان التالية:

بيتزاريلا:  
الوحدة: ٢٠٠ جم، ٣٥٠ جم، ١ كجم، ٢ كجم، ٢,٥ كجم (بلوك)  
الشيدر المبشور:  
٣٥٠ جم

### Product Specifications

	<b>Fat Content الدسم</b> 45% في دسم المادة الجافة D.M. in
	<b>Packing العبوة</b> 24 bags X 200,350g Shredded 12 KG (1 & 2KG) Block 20 kg
	<b>Storage الحفظ</b> Pizzarella - 18°C Frozen مجمدة Cheddar + 2°C to 5°C Refrigerated مبردة



## بيتزاريللا جولدن ديري Golden Dairy Pizzarella

An affordable alternative to shredded mozzarella, Pizzarella is a multipurpose cheese commonly used in pizzas, pastas and salads. Produced using an authentic Italian recipe, Pizzarella is comprised using a combination of milk protein and vegetable oil ingredients. Another option for shredded cheese is natural cheddar.

بدل مناسب للجبين الموتزاريللا المبشورة، البيتزاريللا جبين متعددة الاستخدامات تستخدم في البيتزا و الباستا و السلطة. باستخدام وصفة ايطالية حقيقية، البيتزاريللا تتألف من مزيج من بروتين اللبن و مكونات الزيت النباتي. و يتوفر ايضا الجبن الطيعي المبشور .

### Product Specifications

**Fat Content الدسم**  
40%  
في دسم المادة الجافة D.M. Fat in

**Packing العبوة**  
12 bags X 1 KG

**Storage الحفظ**  
Pizzarella - 18°C  
مجمدة Frozen





## جبين شيدر مطبوخ – بلوك (ضيافة) Processed Cheddar Block (Diafa)

The components contained in processed cheddar allows it to be more durable than natural cheese. Processed cheddar is perfect for cooking and the most popular dishes made using processed cheddar include sandwiches, pizza, feteer and sambousek.

### Category Range Offerings & Flavors:

- Plain
- Olives
- Red & Green Peppers
- Basterma

المكونات المستخدمة في إنتاج الجبن الشيدر المطبوخ تعطيها قدرة علي التحمل أكثر من الجبن الطبيعي. إن الجبن الشيدر المطبوخ مناسب جدا للطبخ حيث إن أكثر الأطباق شهرة تستخدم فيها مثل الساندوتشات، البيتزا، الفطائر و السمبوسك.

تتوافر بالنكهات والاطعمة التالية:

- سادة
- بالزيتون
- بالفلفل الاخضر والاحمر
- بالبسطرمة

### Product Specifications

**Fat Content الدسم**  
45%  
في المادة الصلبة الجافة

**Packing العبوة**  
24 Pcs. X 400g  
8 blocks X 1500g

**Storage الحفظ**  
تحفظ في مكان بارد و جاف  
Keep in a cool and dry place





## جبين شيدر مطبوخ - بلوك (تشيزا) Processed Cheddar Block (Cheesa)

Processed cheddar is made with a blend of cheddars and is heated to pasteurization temperatures which prevents further ripening and prolongs shelf-life. Processed cheddar is perfect for cooking, as it melts smoothly without separating.

Contains 100% Natural Fat

جبين مطبوخ مصنع من مزيج من الجبن الشيدر و يسخن لدرجات البسترة مما يؤدي الي اطالة فترة الصلاحية. ان الجبن المطبوخ مناسب للطبخ حيث انها تذوب بشكل سهل دون ان يفصل.

يحتوي على دهن طبيعي 100%

### Product Specifications

**Fat Content الدسم**  
45%  
في المادة الجافة في المصفاة

**Packing العبوة**  
48 blocks X 200g  
24 blocks X 400g  
8 blocks X 1500g

**Storage الحفظ**  
تحفظ في مكان بارد و جاف  
Keep in a cool and dry place



## جبنة بيضة طبيعي (تشيزا) White Cheese (Cheesa) معبأة آلياً Automatically Packed

White Cheese Is rich in calcium, vitamins and proteins, making it a staple in diets across Egypt and neighboring regions.

### Category Range Offerings & Flavors:

- Feta • Istanbolli
- Baramili • Low-Salt

Unit Weight:  
450g

جبنة بيضة طبيعي غنية بالبروتين والفيتامينات والكالسيوم، مما يجعلها عنصراً أساسياً في النظام الغذائي في مصر والدول المجاورة


تتوافر بالنكهات والأطعمة التالية:  
• فيتا • اسطنبولي  
• براميلي • ملح خفيف

وزن الوحدة:  
450 جم

### Product Specifications

 **الدسم 40%**  
Fat Content 40%  
في المادة الصلبة في الجبنة

 **العبوة 450g X 6 Tubs**  
Packing 450g X 6 Tubs

 **الحفظ +2°C to 5°C**  
Storage Refrigerated مبردة





## جبنة بيضاء (تشيزا) White Cheese (Cheesa)

White Cheese Is a great source of calcium, fat, vitamins and protein, Which makes it a basic element in your diets.

### Category Range Offerings & Flavors:

- Feta • Istanbulli
- Baramili • Low-Salt
- Double Cream

### Unit Weight:

7kg - 9 kg - 13kg

جبنة بيضاء غنية بالبروتين والدهون والفيتامينات والكالسيوم، مما يجعلها عنصراً أساسياً في النظام الغذائي.

تتوافر بالأطعمة التالية:

- فيتا • اسطنبولي
- براميلي • ملح خفيف
- دبل كريم

وزن الوحدة:

7 كجم - 9 كجم - 13 كجم

### Product Specifications

 **Fat Content** الدسم  
23% to 25%  
في المادة الصلبة In dry matter

 **Packing** العبوة  
7 kg - 9kg - 13 kg

 **Storage** الحفظ  
+2°C to 5°C  
مبردة Refrigerated





## الزبدة (تشيزا) Butter (Cheesa)

Butter is a dairy product that is made by churning fresh or fermented cream/milk, and contains 82%+ butterfat in its final state. This natural butter is rich in protein and calcium, and serves multiple cooking and eating purposes.



### Category Range Offerings & Flavors:

- Unsalted

الزبد من منتجات الالبان التي تنتج عن مخض اللبن او الكريمة الطازجة ، و تحتوي علي اكثر من ٨٢٪ من دهن الحليب في شكله النهائي. هذا الزبد الطبيعي غني بالبروتين و الكالسيوم و يستخدم في مختلف استخدامات الطبخ و الاكلات.

تتوافر بالنكهات والاطعمة التالية:  
• غير مملحة

### Product Specifications

	<b>Fat Content الدسم</b> 82% minimum ادنى
	<b>Packing العبوة</b> 10g Unit X 6 inner boxes each containing 100pcs
	<b>Storage الحفظ</b> - 18°C مجمدة



## زبدة جولدن ديري Golden Dairy Butter

Butter is a dairy product that is made by churning fresh or fermented cream/milk, and contains 80%+ butterfat in its final state. This vegan butter is rich in protein and calcium, and serves multiple cooking and eating purposes.

الزبد من منتجات الالبان التي تنتج عن مخض اللبن او الكريمة الطازجة ، و تحتوي علي أكثر من ٨٠٪ من دهن الحليب في شكله النهائي. هذا الزبد النباتي غني بالبروتين و الكالسيوم و يستخدم في مختلف استخدامات الطبخ و الاكلات.

### Product Specifications



**الدسم Fat Content**  
80%  
كحد أدنى



**العبوة Packing**  
8g unit  
x 6 inner boxes  
x 100 pcs



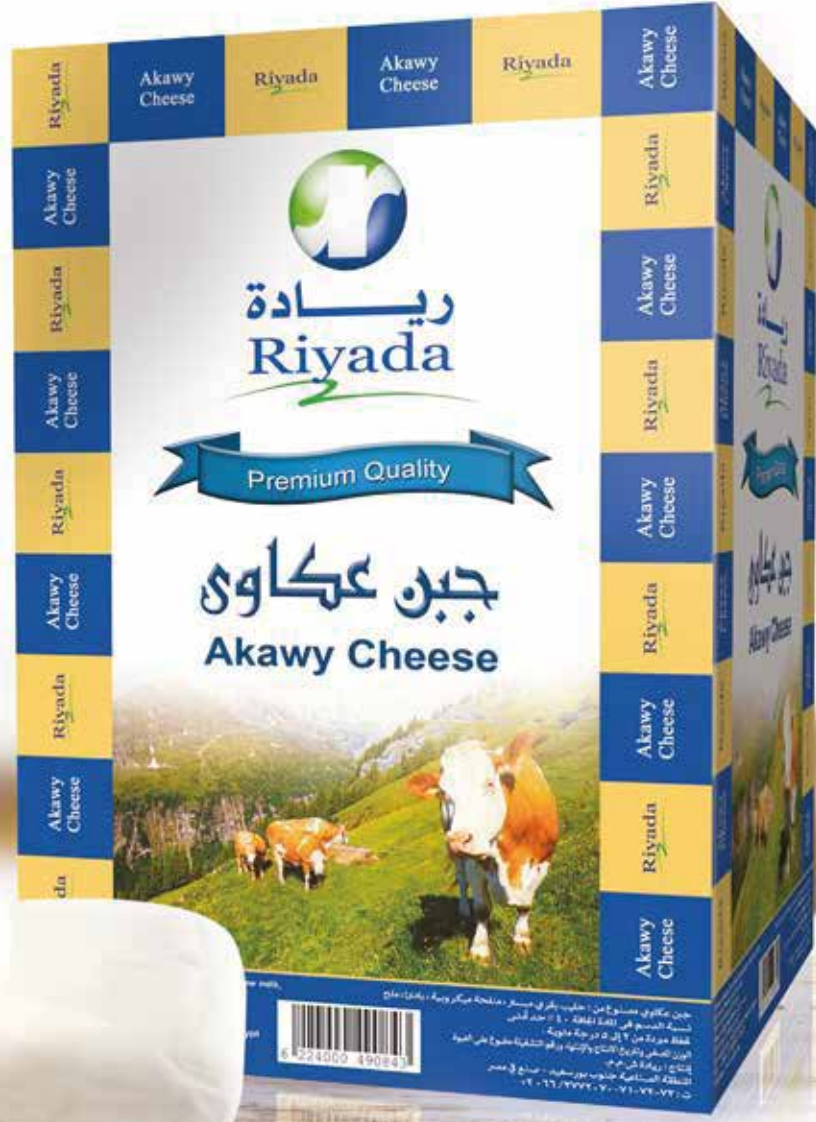
**الحفظ Storage**  
- 18°C  
مجمدة Frozen

Produced by Riyada S.A.E., Egypt

Tel.: +20 66 377 2070/ 71 / 72 / 73

Email: info@riyada.net





## الجبن العكاوي (ريادة) Akawi Cheese (Riyada)

Akawi is a unique type of brined cheese that undergoes a special process of pressing, salting and dripping, and the result is a very mild, slightly salty flavor. Its ability to melt makes Akawi cheese perfect for making oriental sweets, such as Konafa.

**Shape:**  
Pieces approx. 400g

الجبن العكاوي هو نوع خاص من الجبن يغمر في المحلول الملحي و يخضع لعمليات خاصة من الضغط و التملح و ينتج عنها طعم معتدل خفيف الملوحة. قابلية الجبن العكاوي للذوبان تجعلها الاصلح لعمل الحلويات الشرقية مثل الكنافة.

**الشكل:**  
قطع تقريبا ٤٠٠ جم / الوحدة

### Product Specifications

**Fat Content الدسم**  
40%  
في المادة الصلبة في الجبن

**Packing العبوة**  
Dr. Weight: 14KG  
Inner tins and outer cartons are waterproof  
العلبات الداخلية والخارجية مغلقة ضد الماء

**Storage الحفظ**  
+ 2°C to 5°C  
مبردة





## الجبن الجدل (أصالة) Gadal Cheese (Asala)

This traditional Middle Eastern cheese is loved and appreciated by all in the region. Gadal cheese is generally consumed on its own, with olive oil and herbs or thyme, or is accompanied with a salad. To increase shelf-life, Gadal cheese is soaked in a salt solution for about 16 hours, maintaining its freshness for over a year, despite the hot Middle Eastern climate.

**Shape:**  
Pieces approx. 300g

ان هذا الجبن التقليدي محبوب و مفضل في كل منطقة الشرق الاوسط، تؤكل الجبن الجدل وحدها مع اضافة زيت الزيتون و الاعشاب و الزعتر، او يتم اضافتها علي السلطة. و لاطالة فترة صلاحيتها، يتم غمر جبن الجدل في محلول ملحي لمدة 16 ساعة تقريبا، تحتفظ بالجودة لأكتر من سنة علي الرغم من الطقس الحار بالشرق الاوسط.

**الشكل:**  
قطع تقريبا ٣٠٠ جم / الوحدة

### Product Specifications

**Fat Content الدسم**  
40%  
في المادة الصلبة في الجبن

**Packing العبوة**  
Dr. Weight: 10KG  
Inner tins and outer cartons are waterproof  
العلبات الداخلية والخارجية مغلقة ضد الماء

**Storage الحفظ**  
+ 2°C to 5°C  
مبردة Refrigerated



ريادة  
Riyada

شركة بورسعيد للتصنيع الغذائي - ريادة  
المنطقة الصناعية جنوب بورسعيد القطعة ٥١/٥٠  
تليفون: ٢/٣ / ٣٧٧٢٠٧٠ / ٢٦٦ + فاكس: ٣٧٧٢٠٧٤ / ٢٦٦ +  
PORT SAID FOR FOOD INDUSTRIES - RIYADA  
Industrial Zone, South Port Said - Plot 50/51  
Tel.: +2 (066) 377 2070/1/2/3 Fax.: +2 (066) 3772074  
E-mail: portsaid@riyada.net

[www.riyada.net](http://www.riyada.net)