

Imported and Distributed Exclusively by
International Golden Foods, Inc.
819 Industrial Drive, Bensenville, IL 60106.
847-652-2408 / 630-860-5552
info@goldenfood.com
www.goldenfood.com

THE EXPERTS
CHOICE

UNPARALLELED QUALITY

الشيخ®

PROFILE
MENU

ABOUT US

Brothers Company for Food Industry (Al Shaikh Cheese) was established in 1998, in Amman-jordan.

AL-SHAikh CHEESE company is producing cheese products which specially made for sweets, AL-SHAikh are using the best kind of fresh cow milk which their cows farm is providing, using the best technologies and taking into account international high standards of health, safety and hygiene throughout manufacturing

Our company is on of the leading companies in Jordan.

We are devoted to provide our customers with the highest quality product .
The company seeks to become number-one choice locally and regionally in regards of world class service.

نبذة عن الشركة

شركة الأخوة للصناعات الغذائية (أجبان الشيخ) تأسست عام 1998 في الأردن - عمان
تقوم شركة اجبان الشيخ بصناعة الاجبان (و خصيصاً أجبان الحلويات) حيث تستخدم افضل انواع الحليب الطازج من الابقار التي تربي في مزارع الشركة باستخدام احداث الطرق مع مراعات معايير الصحة و السلامة و النظافة اثناء مراحل التصنيع و التعبئة.

تعتبر شركة الأخوة للصناعات الغذائية من الشركات الرائدة في الأردن في صناعة الأجبان . و تسعى الشركة لتقديم منتجات عالية الجودة و تهدف الى ان تصبح الخيار الاول محليا و اقليميا في تقديم خدمات عالية المستوى.



Brothers Company for Food Industry
(Al Shaikh Cheese) Al-Zarqa – Elduleil

Telfax : +962 3825988
Mobile : +962 79 0202679
+962 79 9963480

info@shaikhcheese.com
www.shaikhcheese.com

Specialized in Boiled Mashmoula Cheese

متخصصون في أجبان الحلويات



UNPARALLELED QUALITY

OUR PRODUCTS

منتجاتنا

OUR STORY: THE BEGINNING

The factory launched in 1945 in Palestine Jinin city Alarqa village established by Sheikh Ahmad Hasan Alrqawi (Abu Hussein). he began to manufacture cheese according to its high quality as a kind of cheese that make it received a great admiration and a lot of purchase orders relating to its delicious taste .After that, the son (Abu Zakarya Alarqawi) inherits this great legacy in manufacturing of cheese, he started establishing Alshiekh cheese factory with the participation of sons and grandsons seeking to keep the originality and develop the cheese manufacturing process.

Alshiekh cheese factory has followed a new method in the cheese manufacturing process ended up in establishing a private cow farms provide fresh milk and produce various types of cheese in a high quality. Currently we try to achieve and reach the first level in producing Mashmoula Cheese for sweet's from fresh cow milk and Boiled Nabulsi cheese from fresh sheep milk for pastry and pizza, our products have awarded a good reputation around Arab countries and the world, we export to all the world countries seeking to keep on update with every thinking new to say as usual on the top.

شركة أجبان الشيخ: البداية و التأسيس

كانت البداية عام 1945 في فلسطين مدينة جنين قرية العرقعة على يد المؤسس الشيخ احمد حسين العرقاوي (أبو حسن) ليبدأ في تصنيع الأجبان على أصولها و كان لذلك صدى في الطلب عليها لما كانت عليه من الجودة و الطعم المميز .

استمر الإبن (أبو زكريا العرقاوي) في تصنيع الاجبان ليبدأ في تأسيس أجبان الشيخ مع الأبناء و الأجداد للمحافظة على الأصالة و التطوير في صناعة الأجبان . أخذ أجبان الشيخ منهجاً في تصنيع الأجبان , لينشئ مزارع الأبقار الخاصة به لتوفير الحليب الطازج يومياً و تصنيع الأجبان عالية الجودة .

الن و بحمد الله استطعنا أن نكون من الأوائل في تصنيع الأجبان المشمولة لصناعة الحلويات من حليب الأبقار و الأجبان البلدية المصنوعة من حليب الأغنام الطازج المستخدمة في صناعة المعجنات والبيتزا , و أخذت منتجاتنا رواجاً عربياً و عالمياً و أصبحنا نصدر إلى جميع دول العالم و نحن دائماً نسعى إلى ما هو جديد لنبقى دائماً في الطليعة .



جبنة نابلسية مغلية
Boiled Nabulsi
Sheep Cheese

11 kg



جبنة مغلية مشمولة
Boiled Mashmoula
Cheese

11 kg



جبنة مشمولة مجمدة
Ready Frozen
Mashmouleh Cheese

2.75 kg



جبنة قطايف وكلاج
Ready Cheese for
Katayief & Kullaj

500 g



جبنة مشمولة مجمدة
Mashmouleh Cheese
for Nabulsi Kunafa

1 kg



قشطة قيمر
Thick Cream

5 kg

500 g

