

The logo is centered on a white, circular container lid. It features a thick blue swoosh at the top and bottom, framing the text. The word "ORIGINAL" is in red, uppercase, sans-serif font. Below it, the word "PHILADELPHIA" is in a large, bold, blue, serif font.

ORIGINAL
PHILADELPHIA

FRESH & CREAMY TASTE
TRY IT ONCE, LOVE IT FOREVER

RECIPE BOOK



PHILADELPHIA CHEESE FATAYER

INSTRUCTIONS

Step 1:

Mix Philadelphia Original with
parsley, basil & mint

Step 2:

Spread on dough

Step 3:

Fold & bake

فطائر جبنة فيلادلفيا

الإرشادات :

الخطوة ١ :

اخلطي فيلادلفيا الأصلية مع
البقدونس والريحان والنعناع

الخطوة ٢ :

وزّعي على العجينة

الخطوة ٣ :

اطويها واخبزيها



PHILADELPHIA & SPINACH DIP

INSTRUCTIONS

Step1:

Mix chopped spinach & Philadelphia

Original

Step2:

Serve with crackers

تغميسة فيلادلفيا والسبانخ

الإرشادات :

الخطوة ١ :

اخلطي السبانخ المقطّع مع فيلادلفيا الأصلية

الأصلية

الخطوة ٢ :

قدميها مع رقائق مقرمشة



Light PHILADELPHIA

PHILADELPHIA LIGHT VEGGIE DIP

INSTRUCTIONS

Step1:

Mix chopped parsley into
Philadelphia Light

Step2:

Serve with veggies

تغميسة فيلادلفيا لايت مع الخضار

الإرشادات :

الخطوة ١ :

اخلطي البقدونس المقطع مع فيلادلفيا لايت

الخطوة ٢ :

قدميها مع الخضار



PHILADELPHIA CHEESECAKE

INSTRUCTIONS

Step1:

Line tin with crushed cookies & butter mixture

Step2:

Mix Philadelphia Original with honey.

Step3:

Pour into crust & refrigerate until set

Step 4:

Decorate

فيلادلفيا تشيزكايك

الإرشادات :

الخطوة ١ :

مدّي طبقة من خليط البسكويت المطحون والزبدة

الخطوة ٢ :

اخلطي فيلادلفيا الأصلية مع العسل

الخطوة ٣ :

ضيفيها على البسكويت وضعيها فالبراد

الخطوة ٤ :

زينيها



PHILADELPHIA BERRY PASTRY

INSTRUCTIONS

Step1:

Cut puff pastry & bake

Step2:

Top with Philadelphia Original &
fresh fruits

فطيرة التوت مع فيلادلفيا

الإرشادات :

الخطوة ١ :

قطعي عجينة الفطيرة واخبزيها

الخطوة ٢ :

ضيفي فيلادلفيا الأصلية والفواكه الطازجة



ORIGINAL
PHILADELPHIA

PHILADELPHIA OSMALEYA

INSTRUCTIONS

Step1:

Top vermicelli layer with Philadelphia Original & honey mixture.

Step2:

Add one more layer of vermicelli & garnish

CELEBRATE RAMADAN WITH
A FRESH AND CREAMY TASTE

عثمالية فيلادلفيا

الإرشادات :

الخطوة ١ :

ضيفي خليط فيلادلفيا الأصلية
والعسل على الشعيرية

الخطوة ٢ :

ضيفي طبقة شعيرية ثانية
وزينها



ORIGINAL
PHILADELPHIA

HALAWET EL JIBAN WITH PHILADELPHIA

INSTRUCTIONS

Step1:

Brush sugar syrup on semolina
cheese dough

Step2:

Roll Philadelphia Original & honey
in dough

Step 3:

Cut & garnish

CELEBRATE RAMADAN WITH
A FRESH AND CREAMY TASTE

حلاوة الجبن مع فيلادلفيا

الإرشادات :

الخطوة ١ :

زبد القطر على عجينة السميد
والجبنة

الخطوة ٢ :

ضيفي فيلادلفيا الأصلية والعسل

الخطوة ٣ :

لقّيعها، قطّعيها وزينّيعها



PHILADELPHIA MAFROOKA

INSTRUCTIONS

Step1:

Soak semolina dough in sugar syrup

Step2:

Spread on Philadelphia Original.

Step3:

Add sugar syrup & garnish

CELEBRATE RAMADAN WITH
A FRESH AND CREAMY TASTE

مفروكة مع فيلادلفيا

الإرشادات :

الخطوة ١ :

اغمرى عجينة السميد بالقطر

الخطوة ٢ :

ضيفي عليها فيلادلفيا الأصلية

والقطر

الخطوة ٣ :

زينيها