

MODERN  
TECHNOLOGY  
PREMIUM  
QUALITY

# Flora

**Roozbeh Chocolate** Food Industries

صنایع غذایی روزبه شکلات

2025 Catalogue of Products



Scan Me



West Azar St. Sepehr Industrial Estate, Nazar Abad,  
Alborz, Iran | Tel: +982645332453 (10 Line)  
[www.roozbehchocolate.com](http://www.roozbehchocolate.com)

[f](#) [yt](#) [in](#) [@](#) roozbehchocolate  
[www.roozbehchocolate.com](http://www.roozbehchocolate.com)





**TÜV**  
AUSTRIA

HACCP System | ISO 9001:2015 | ISO 22000:2018

EN

Compliance with global standards and continuous improvement of production processes have always been a top priority for Roozbeh Chocolate Food Industries. In this regard, the company has been successful in obtaining the above certifications.

FA

انطباق با استانداردهای روز جهانی و بهبود مستمر روند تولید، همواره یکی از اولویتهای صنایع غذایی روزبه شکلات می باشد. در این راستا موفق به اخذ گواهینامه های فوق گردیده است.



## Roozbeh Chocolate Food Industries



EN

**Roozbeh Chocolate Food Industries** has been operating in the confectionery industry since 1995, starting with the production of ingredients. By leveraging technical expertise, equipment, creativity, and innovation, the company has consistently produced a diverse range of high-quality products for industry professionals. Utilizing premium raw materials and advanced technologies in production, attention to customer needs, and collaboration with prominent experts, Roozbeh Chocolate Food Industries has become a preferred business partner for owners of cake, pastry, and chocolate industries. Today, Roozbeh Chocolate Food Industries operates in a 25,200 square meter facility, offering the Flora brand as a reliable choice for professionals in the pastry and chocolate industry. Flora's diverse and high-quality products, combined with the support of experts from the demo center and research and development unit, provide a suitable platform for responding to customer needs.

FA

صنایع غذایی روزبه شکلات از سال ۱۳۷۴ فعالیت خود را در زمینه تولید مواد اولیه فنای آغاز نموده است. این شرکت با تکیه بر دانش فنی، تجهیزات، خلاقیت و نوآوری همواره موفق به تولید محصولات متنوع و با کیفیت پایدار برای متخصصین این صنعت گردیده است. استفاده از مواد اولیه مرغوب و فناوریهای پیشرفته در تولید، توجه به نیاز مشتریان و همکاری با متخصصان برجسته، صنایع غذایی روزبه شکلات را به شریک تجاری منتخبی برای صاحبان صنایع کیک، شیرینی و شکلات تبدیل کرده است. امروزه صنایع غذایی روزبه شکلات در فضایی به وسعت ۲۵۲۰۰ متر مربع با ارائه برند فلورا انتخابی مطمئن برای حرفه ای ها در زمینه شیرینی و شکلات می باشد. محصولات متنوع و با کیفیت فلورا، به همراه پشتیبانی کارشناسان مرکز آموزش و واحد تحقیق و توسعه با ارائه راهکارهای سریع و مناسب، بستری مطلوب برای پاسخگویی به نیاز مشتریان می باشد.

Address : West Azar St. Sepehr Industrial Estate , Nazar Abad, Alborz, استان البرز، شهرک صنعتی سپهر، بلوار کار آفرینان،  
Iran | Tel : +982645332453 (10 Line) | [www.roozbehchocolate.com](http://www.roozbehchocolate.com) | [info@roozbehchocolate.com](mailto:info@roozbehchocolate.com) | تلفن: ۰۲۶-۴۵۳۳۳۲۴۵۳ | خیابان آذر غربی



## Innovation نوآوری

EN

The Research and Development department at **Roozbeh Chocolate Food Industries** plays a vital role in the development of new products and enhancement of existing ones, leveraging its state-of-the-art laboratory and expertise in the latest technical knowledge and global technologies. The experts in this department are always receptive to customer feedback and have consistently strived to create diverse products with easy usage, catering to the customers' preferences.

FA

دپارتمان تحقیق و توسعه صنایع غذایی روزبه شکلات با در اختیار داشتن آزمایشگاهی مجهز و با تکیه بر دانش فنی و تکنولوژی روز دنیا در توسعه سبد محصولات و ارتقاء کیفیت محصولات این شرکت نقش موثری را ایفا می‌نماید. متخصصین این دپارتمان همیشه پذیرای نقطه نظرات مشتریان می‌باشند و همواره کوشیده اند تا با بهره گیری از سلیق آنان محصولات متنوع با کاربرد آسان به ایشان ارائه دهند.

## Demo Center مرکز آموزش

EN

**Roozbeh Chocolate Food Industries** is committed to not only meeting but also exceeding customer expectations. Our Demo Center is designed to support our customers by providing innovative training and solutions. With this goal in mind, we continuously share our expertise and knowledge with our customers, empowering them to create dynamic and thriving businesses that ease their transition into the professional world.

FA

**صنایع غذایی روزبه شکلات** همواره خود را متعهد می‌داند تا در کنار تامین نیاز مشتریان، رضایت آنان را نیز کسب نماید. مرکز آموزش این شرکت با هدف پشتیبانی مشتریان و ارائه آموزش و راهکارهای خلاقانه به ایشان طراحی شده است؛ با این هدف دائما دانش و تخصص خود را در اختیار مشتریان قرار می‌دهد تا با ایجاد پویایی و رونق در کسب و کار ایشان، ورودشان به دنیای حرفه‌ای‌ها آسان‌تر شود.



## Compound Chocolate Coins فرآورده کاکائویی سکه‌ای

Unit Weight / وزن :

500g / 2.5kg

Packaging / بسته‌بندی :

500g x 12pcs / 2.5kg x 4pcs

Variety / تنوع :



EN

- **Product feature:** Pleasant Aroma and Taste
- **Applications:** Flora Compound Chocolate Coins is ideal for covering and decorating a diverse range of cakes and pastries
- **Direction for use:** Flora Compound Chocolate Coins melts indirectly at a temperature of 45 to 50 °C

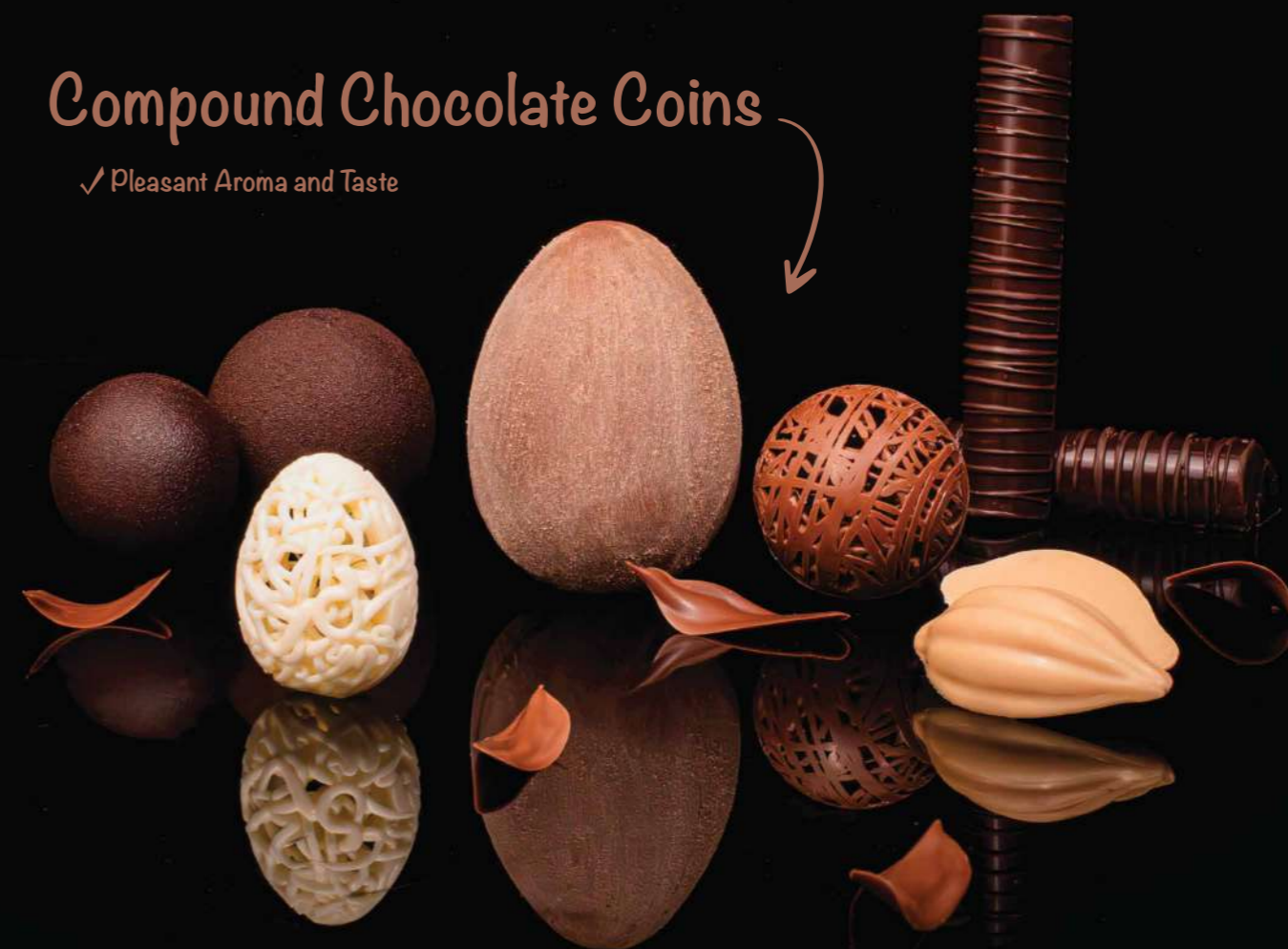
Keep in a cool and dry place, away from direct sunlight

FA

- **ویژگی محصول:** عطر و طعم دلپذیر
- **کاربردها:** فرآورده کاکائویی سکه‌ای فلورا مناسب برای استفاده در پوشش و دکور انواع کیک و شیرینی
- **طریقه‌ی مصرف:** فرآورده کاکائویی سکه‌ای فلورا در دمای 45 الی 50 درجه سانتیگراد به صورت غیر مستقیم ذوب شود. در جای خشک، خنک و دور از نور مستقیم آفتاب نگهداری شود.

## Compound Chocolate Coins

✓ Pleasant Aroma and Taste



## Compound Chocolate Slab

### فرآورده کاکائویی تخته‌ای

Unit Weight / وزن :

2.5kg

Packaging / بسته‌بندی :

2.5kg x 4pcs

Variety / تنوع :



EN

- **Product feature:** Soft and Flexible Texture / Suitable Coverage / Formability / Pleasant Aroma and Taste
- **Applications:** Flora Compound Chocolate Slab is ideal for covering and decorating a diverse range of cakes and pastries
- **Direction for use:** Flora Compound Chocolate Slab melts indirectly at a temperature of 45 to 50 °C

Keep in a cool and dry place, away from direct sunlight

FA

- **ویژگی محصول:** بافت نرم و انعطاف پذیر / پوشش دهی مناسب / شکل پذیری / عطر و طعم دلپذیر
- **کاربردها:** فرآورده کاکائویی تخته‌ای فلورا مناسب برای استفاده در پوشش و دکور انواع کیک و شیرینی
- **طریقه‌ی مصرف:** فرآورده کاکائویی تخته‌ای فلورا در دمای 45 الی 50 درجه سانتیگراد به صورت غیر مستقیم ذوب شود.  
در جای خشک، خنک و دور از نور مستقیم آفتاب نگهداری شود.

## Compound Chocolate Slab

- ✓ Soft and Flexible Texture
- ✓ Suitable Coverage
- ✓ Formability
- ✓ Pleasant Aroma and Taste



## Compound Chocolate Tablet

### فرآورده کاکائویی تابلت

Unit Weight / وزن :

200g

Packaging / بسته‌بندی :

200g x 10pcs

Variety / تنوع :

Dark تلخ      Milk شیری      White سفید



EN

- **Product feature:** Pleasant Aroma and Taste
- **Applications:** Flora Compound Chocolate Tablet is ideal for covering and decorating a diverse range of cakes and pastries.
- **Direction for use:** Flora Compound Chocolate Tablet melts indirectly at a temperature of 45 to 50 °C

Keep in a cool and dry place, away from direct sunlight

FA

- **ویژگی محصول:** عطر و طعم دلپذیر
- **کاربردها:** فرآورده کاکائویی فلورا مناسب برای استفاده در پوشش و دکور در انواع کیک و شیرینی
- **طریقه‌ی مصرف:** فرآورده کاکائویی فلورا در دمای 45 الی 50 درجه سانتیگراد به صورت غیر مستقیم ذوب شود در جای خشک، خنک و دور از نور مستقیم آفتاب نگهداری شود.

TUV

AUSTRIA HACCP System | ISO 9001:2015 | ISO 22000:2018

Flora  
MODERN TECHNOLOGY, PREMIUM QUALITY

## Compound Chocolate Tablet

✓ Pleasant Aroma and Taste



www.roozbehchocolate.com

## Biscuits Cream کرم بیسکویت

Unit Weight / وزن :

1kg / 6kg

Packaging / بسته‌بندی :

1kg x 8pcs / 6kg x 2pcs



EN

- **Product feature:** Creamy and Smooth Texture / Suitable Coverage / Pleasant Aroma and Taste
- **Applications:** Flora Biscuits Cream, with its delightful biscuit flavor, is usable in the various cakes and pastries for coating or decorating.
- **Direction for use:** Flora Biscuits Cream can be used directly or heated as a filling or coating for various cakes, pastries, and other products.

Keep in a cool and dry place, away from direct sunlight. Close the product after each use.

FA

• **ویژگی محصول:** بافت لطیف و کرمی / پوشش‌دهی مناسب / عطر و طعم دلپذیر

• **کاربردها:** کرم بیسکویت فلورا قابل استفاده در انواع کیک و شیرینی جهت روکش یا تزئین دارای طعمی دلپذیر از بیسکویت

• **طریقه‌ی مصرف:** کرم بیسکویت فلورا را می‌توان به طور مستقیم یا با حرارت دادن به عنوان مغزی یا روکش در انواع کیک، شیرینی و دیگر محصولات استفاده نمود

در جای خشک، خنک و دور از نور مستقیم آفتاب نگهداری شود. پس از هر بار مصرف در محصول بسته شود.

## Biscuits Cream

- ✓ Soft and Delicate Texture
- ✓ Pleasant Aroma and Taste



## Hazelnut Cocoa Cream کرم کاکائو فندقی

Unit Weight / وزن :

1kg / 3kg

Packaging / بسته‌بندی :

1kg x 8pcs / 3kg x 4pcs

Variety / تنوع :

Hazelnut Flavoured Cocoa Cream  
کرم کاکائو با طعم فندق

Hazelnut Cocoa Cream  
کرم کاکائو فندقی

Cocoa Cream with Hazelnut Pieces  
کرم کاکائو با تکه های فندق



with Hazelnut Pieces  
با تکه های فندق

EN

- **Product feature:** Suitable texture with high cuttability / Suitable Coverage / Featuring luminosity and shine / Freeze-thaw stable / Pleasant aroma and taste
- **Applications:** Flora Hazelnut Cocoa Cream is usable as a coating, filling, and decoration for various cakes and pastries.
- **Direction for use:** Flora Hazelnut Cocoa Cream is usable directly as a filling or coating for cakes and pastries. To handle this product, use a clean and dry spoon or spatula. To prevent cracking, avoid exposing the product to thermal shock

Keep in a cool and dry place, away from direct sunlight. Close the pack after each use.

FA

• **ویژگی محصول:** بافت مناسب با قابلیت برش پذیری بالا / پوشش دهی مناسب / دارای درخشندگی و براقیت / مقاوم به انجماد / عطر و طعم دلپذیر

• **کاربردها:** کرم کاکائو فندقی فلورا قابل استفاده به عنوان پوشش، مغزی و دکور انواع کیک و شیرینی

• **طریقه مصرف:** کرم کاکائو فندقی فلورا را می‌توان به صورت مستقیم به عنوان مغزی و یا روکش کیک و شیرینی استفاده نمود. برای استفاده از این محصول از قاشق یا کاردک خشک و تمیز استفاده کنید. به منظور عدم ترک خوردگی، از شوک دمایی به محصول جلوگیری کنید.

در جای خشک، خنک و دور از نور مستقیم آفتاب نگهداری شود. پس از هر بار مصرف در محصول بسته شود.

TÜV

AUSTRIA HACCP System | ISO 9001:2015 | ISO 22000:2018

**Flora**  
MODERN TECHNOLOGY, PREMIUM QUALITY



## Hazelnut Cocoa Cream

- ✓ Suitable Texture with High Cuttability
- ✓ Suitable Coverage
- ✓ Featuring Luminosity and Shine
- ✓ Freeze-Thaw Stable
- ✓ Pleasant Aroma and Taste

www.roozbehchocolate.com

## Compound Chocolate Coating فرآورده کاکائویی پوششی

Unit Weight / وزن :

6kg

Packaging / بسته‌بندی :

6kg x 2pcs

Variety / تنوع :

Dark تلخ      Milk شیری



EN

- **Product feature:** Suitable Texture with High Cuttability / Suitable Coverage / Featuring Luminosity and Shine / Freeze-Thaw Stable / Pleasant Aroma and Taste
- **Applications:** Flora Compound Chocolate Coating is usable as a coating and decoration for various cakes and pastries.

- **Direction for use:** Flora Compound Chocolate Coating is usable directly as a coating for cakes and pastries. To handle this product, use a clean and dry spoon or spatula. To prevent cracking, avoid exposing the product to thermal shock

Keep in a cool and dry place, away from direct sunlight. Close the pack after each use.

FA

- **ویژگی محصول:** بافت مناسب با قابلیت برش پذیری بالا / پوشش دهی مناسب / دارای درخشندگی و براقیت / مقاوم به انجماد / عطر و طعم دلپذیر
- **کاربردها:** فرآورده کاکائویی پوششی فلورا قابل استفاده به عنوان پوشش و دکور انواع کیک و شیرینی.
- **طریقه‌ی مصرف:** فرآورده کاکائویی پوششی فلورا را می‌توان به صورت مستقیم و یا پس از ذوب به عنوان روکش کیک و شیرینی استفاده نمود. برای استفاده از این محصول از قاشق یا کاردک خشک و تمیز استفاده کنید. به منظور عدم ترک خوردگی، از شوک دمایی به محصول جلوگیری کنید. در جای خشک، خنک و دور از نور مستقیم آفتاب نگهداری شود. پس از هر بار مصرف در محصول بسته شود.

TUV

AUSTRIA HACCP System | ISO 9001:2015 | ISO 22000:2018

**Flora**  
MODERN TECHNOLOGY, PREMIUM QUALITY

### Compound Chocolate Coating

- ✓ Suitable Texture with High Cuttability
- ✓ Featuring Luminosity and Shine
- ✓ Pleasant Aroma and Taste



## Crunchy Compound Chocolate Coating

### فرآورده کاکائویی پوششی کرانچی

Unit Weight / وزن :

6kg

Packaging / بسته‌بندی :

6kg x 2pcs

Variety / تنوع :

with Coffee Pieces  
با تکه های قهوه



with Coffee Pieces  
با تکه های قهوه

EN

- **Product feature:** Suitable Texture with High Cuttability / Suitable Coverage / Freeze-Thaw Stable / Pleasant Aroma and Taste
- **Applications:** Flora Crunchy Compound Chocolate Coating is usable as a coating and decoration for various cakes and pastries.
- **Direction for use:** Flora Crunchy Compound Chocolate Coating is usable directly as a coating for cakes and pastries. To handle this product, use a clean and dry spoon or spatula. To prevent cracking, avoid exposing the product to thermal shock

Keep in a cool and dry place, away from direct sunlight. Close the pack after each use.

FA

- **ویژگی محصول:** بافت مناسب با قابلیت برش پذیری بالا / پوشش دهی مناسب / مقاوم به انجماد / عطر و طعم دلپذیر
- **کاربردها:** فرآورده کاکائویی پوششی کرانچی فلورا قابل استفاده به عنوان پوشش و دکور انواع کیک و شیرینی.
- **طریقه‌ی مصرف:** فرآورده کاکائویی پوششی کرانچی فلورا را می‌توان به صورت مستقیم و یا پس از ذوب به عنوان روکش کیک و شیرینی استفاده نمود. برای استفاده از این محصول از قاشق یا کاردک خشک و تمیز استفاده کنید. به منظور عدم ترک خوردگی، از شوک دمایی به محصول جلوگیری کنید. در جای خشک، خنک و دور از نور مستقیم آفتاب نگهداری شود. پس از هر بار مصرف در محصول بسته شود.

## Crunchy Compound Chocolate Coating

- ✓ Suitable Texture with High Cuttability
- ✓ Pleasant Aroma and Taste
- ✓ Suitable Coverage



## Compound Chocolate Dragee فرآورده کاکائویی درازه

Unit Weight / وزن :

3kg

Packaging / بسته‌بندی :

3kg x 4pcs

Variety / تنوع :

Cocoa  
کاکائو



EN

- **Product feature:** Thermally Stable / Maintains its Original Appearance After Baking / Pleasant Aroma and Taste
- **Applications:** Flora Compound Chocolate Dragee is usable as a filling and decoration for various cakes and pastries.
- **Direction for use:** Flora Compound Chocolate Dragee is usable directly as a filling or decoration in various cakes, pastries, and other confectionery products.

Keep in a cool and dry place, away from direct sunlight. Close the pack after each use.

FA

- **ویژگی محصول:** مقاوم به حرارت / عدم تغییر در شکل ظاهری پس از پخت / عطر و طعم دلپذیر
- **کاربردها:** فرآورده کاکائویی درازه فلورا قابل استفاده به عنوان مغزی و دکور انواع کیک و شیرینی
- **طریقه مصرف:** فرآورده کاکائویی درازه فلورا را می توان به طور مستقیم به عنوان مغزی یا دکور در انواع کیک، شیرینی و دیگر محصولات استفاده نمود.  
در جای خشک، خنک و دور از نور مستقیم آفتاب نگهداری شود. پس از هر بار مصرف در محصول بسته شود.

## Compound Chocolate Dragee

- ✓ Thermally Stable
- ✓ Maintains its Original Appearance After Baking
- ✓ Pleasant Aroma and Taste



## Compound Chocolate Chips فرآورده کاکائویی چیپسی

Unit Weight / وزن :

500g / 2.5kg

Packaging / بسته‌بندی :

500g x 12pcs / 2.5kg x 4pcs

Variety / تنوع :

Dark  
تلخ



EN

- **Product feature:** Thermally Stable /Maintains its Original Appearance After Baking/Pleasant Aroma and Taste
- **Applications:** Flora Compound Chocolate Chips is usable as a filling and decoration for various cakes and pastries.
- **Direction for use:** Flora Compound Chocolate Chips is usable directly as a filling or decoration in various cakes, pastries, and other confectionery products

Keep in a cool and dry place, away from direct sunlight

FA

- **ویژگی محصول:** مقاوم به حرارت / عدم تغییر در شکل ظاهری پس از پخت / عطر و طعم دلپذیر
- **کاربردها:** فرآورده کاکائویی چیپسی فلورا قابل استفاده به عنوان مغزی و دکور انواع کیک و شیرینی
- **طریقه مصرف:** فرآورده کاکائویی چیپسی فلورا را می‌توان به طور مستقیم به عنوان مغزی یا دکور در انواع کیک، شیرینی و دیگر محصولات استفاده نمود.  
در جای خشک، خنک و دور از نور مستقیم آفتاب نگهداری شود.

**Flora**  
MODERN TECHNOLOGY, PREMIUM QUALITY

## Compound Chocolate Chips

- ✓ Thermally Stable
- ✓ Maintains its Original Appearance After Baking
- ✓ Pleasant Aroma and Taste



## Filling Cream کرم فیلینگ

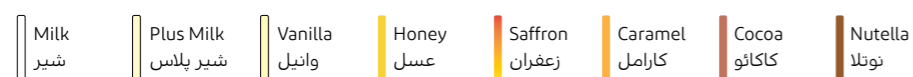
Unit Weight / وزن :

6.5kg / 13kg

Packaging / بسته‌بندی :

6.5kg x 2pcs / 13kg x 1pcs

Variety / تنوع :



EN

- **Product feature:** Bake and Freeze-Thaw Stable / Pleasant Aroma and Taste / Creamy and Smooth Texture
- **Applications:** Flora Filling Cream is usable as a filling in various cakes, croissants, tarts, macarons, doughnuts, desserts, and pastries, Capability of composition with the cream for coating and decoration of the cakes and pastries.
- **Direction for use:** Flora Filling Cream can be used directly as a coating and filling on the various cakes, pastries, and other products.

Keep in a cool and dry place, away from direct sunlight. Close the pack after each use.

FA

• **ویژگی محصول:** مقاوم به حرارت و انجماد / عطر و طعم دلپذیر / بافت لطیف و کرمی

- **کاربردها:** کرم فیلینگ فلورا قابل استفاده به عنوان مغزی در انواع کیک، کروسان، تارت، ماکارون، دونات، دسر، شیرینی های تر و خشک، با قابلیت ترکیب با خامه و استفاده به عنوان مصارف روکشی و تزئینی کیک و شیرینی.
- **طریقه مصرف:** کرم فیلینگ فلورا را می توان به صورت مستقیم به عنوان پوشش و مغزی بر روی انواع کیک، شیرینی و دیگر محصولات استفاده نمود.

در جای خشک، خنک و دور از نور مستقیم آفتاب نگهداری شود. پس از هر بار مصرف در محصول بسته شود.

## Filling Cream

- ✓ Bake and Freeze-Thaw Stable
- ✓ Pleasant Aroma and Taste
- ✓ Soft and Delicate Texture



## Fruit Filling فروت فیلینگ

Unit Weight / وزن :

6.5kg

Packaging / بسته‌بندی :

6.5kg x 2pcs

Variety / تنوع :

Sour Cherry / آلبالو  
Strawberry / توت فرنگی  
Orange / پرتقال



EN

- **Product feature:** Pleasant Aroma and Taste / Creamy and Smooth Texture / Made of Fruit Concentrate
- **Applications:** Flora Fruit Filling is usable as a filling in various cakes, croissants, tarts, macarons, doughnuts, desserts, and pastries, Capability of composition with the cream for coating and decoration of the cakes and pastries.
- **Direction for use:** Flora Fruit Filling can be used directly as a coating and filling on the various cakes, pastries, and other products.

Keep in a cool and dry place, away from direct sunlight. Close the pack after each use.

FA

• **ویژگی محصول:** عطر و طعم دلپذیر / بافت لطیف و کرمی / تهیه شده از کنسانتره میوه

- **کاربردها:** فروت فیلینگ فلورا قابل استفاده به عنوان مغزی در انواع کیک، کروسان، تارت، ماکارون، دونات، دسر، شیرینی های تر و خشک ، با قابلیت ترکیب با خامه و استفاده به عنوان مصارف روکشی و تزئینی کیک و شیرینی.
- **طریقه مصرف:** فروت فیلینگ فلورا را می‌توان به صورت مستقیم به عنوان پوشش و مغزی بر روی انواع کیک، شیرینی و دیگر محصولات استفاده نمود.

در جای خشک، خنک و دور از نور مستقیم آفتاب نگهداری شود. پس از هر بار مصرف در محصول بسته شود.

## Fruit Filling

- ✓ Bake and Freeze-Thaw Stable
- ✓ Pleasant Aroma and Taste
- ✓ Made of Fruit Concentrate



## Fruity Pastry Filling

### کرم مغزی میوه‌ای

Unit Weight / وزن :

6.5kg

Packaging / بسته‌بندی :

6.5kg x 2pcs

Variety / تنوع :

Black Mulberry / شاتوت  
Apricot / زردآلو  
Strawberry / توت فرنگی  
Apple / سیب



EN

- **Product feature:** Pleasant Aroma and Taste and Soft and Delicate Texture/ Contains 20% Fruit
- **Applications:** Flora Fruity Pastry Filling is usable as a filling in various cakes, croissants, tarts, macarons, doughnuts, desserts, and pastries, Capability of composition with the cream for coating and decoration of the cakes and pastries.
- **Direction for use:** Flora Fruity Pastry Filling can be used directly as a coating and filling on the various cakes, pastries, and other products.

Keep in a cool and dry place, away from direct sunlight. Close the pack after each use.

FA

• **ویژگی محصول:** عطر و طعم دلپذیر و بافت نرم و لطیف / حاوی ۲۰٪ میوه

- **کاربردها:** کرم مغزی میوه ای فلورا قابل استفاده به عنوان مغزی در انواع کیک، کروسان، تارت، ماکارون، دونات، دسر، شیرینی های تر و خشک ، با قابلیت ترکیب با خامه و استفاده به عنوان مصارف روکشی و تزئینی کیک و شیرینی.
- **طریقه‌ی مصرف:** کرم مغزی میوه ای فلورا را می توان به صورت مستقیم به عنوان پوشش و مغزی بر روی انواع کیک، شیرینی و دیگر محصولات استفاده نمود.

در جای خشک، خنک و دور از نور مستقیم آفتاب نگهداری شود. پس از هر بار مصرف در محصول بسته شود.

TÜV

AUSTRIA HACCP System | ISO 9001:2015 | ISO 22000:2018

**Flora**  
MODERN TECHNOLOGY, PREMIUM QUALITY

## Fruity Pastry Filling

- ✓ Bake and Freeze-Thaw Stable
- ✓ Pleasant Aroma and Taste and Soft and Delicate Texture
- ✓ Contains %20 Fruit



## Toffee Cream کرم تافی

Unit Weight / وزن :

1kg / 6.5kg

Packaging / بسته‌بندی :

1kg x 8pcs / 6.5kg x 2pcs

Variety / تنوع :

Caramel  
کارامل



EN

- **Product feature:** Extremely Intense Flavoring
- **Applications:** Flora Toffee Cream is usable as flavoring agent in various cakes, croissants, tarts, macarons, doughnuts, desserts, ice creams and pastries. Capability of composition with the cream for coating and decoration of the cakes and pastries.
- **Direction for use:** Gently stir the Flora Toffee Cream with a spoon until it reaches the desired consistency, Then, use it directly. To enhance the flavor, you can combine it with other products.

Keep in a cool and dry place, away from direct sunlight. Close the pack after each use.

FA

• **ویژگی محصول:** طعم دهی فوق العاده قوی

- **کاربردها:** کرم تافی فلورا قابل استفاده به عنوان طعم دهنده در انواع کیک، کروسان، تارت، ماکارون، دونات، دسر، بستنی و شیرینی‌های تر و خشک با قابلیت ترکیب با خامه و استفاده به عنوان مضاف روکشی و تزئینی کیک و شیرینی
- **طریقه‌ی مصرف:** کرم تافی فلورا را قبل از استفاده به آرامی به وسیله قاشق به هم بزنید تا به غلظت مورد نظر برسد و سپس مستقیماً مصرف نمایید. برای بهبود طعم خامه می‌توانید آن را با محصول ترکیب نمایید.

در جای خشک، خنک و دور از نور مستقیم آفتاب نگهداری شود. پس از هر بار مصرف در محصول بسته شود.

**Flora**  
MODERN TECHNOLOGY, PREMIUM QUALITY

## Toffee Cream

✓ Extremely Intense Flavoring



## Cold Glaze

### ژله تزئین کیک

Unit Weight / وزن :

6.5kg

Packaging / بسته بندی :

6.5kg x 2pcs

Variety / تنوع :

Lychee لیچی	Sour Cherry آلبالو	Strawberry توت فرنگی	Orange پرتقال	Mango انبه	Banana موز	Pineapple آناناس	Green Apple سیب سبز	Blueberry بلوبری
Cocoa کاکائو	Caramel کارامل	Neutral ساده	White سفید صدفی					



EN

- **Product feature:** Glossy and Glitter / Pleasant Aroma and Taste
- **Applications:** Flora Cold Glaze Jelly is usable for coating, decorating and glazing various cakes, pastries, desserts and ice creams.
- **Direction for use:** Apply Flora Cold Glaze Jelly by using a pallet or a brush in a thin layer on the surface of the product. You can add water to achieve the desired consistency.

Keep in a cool and dry place, away from direct sunlight. Close the pack after each use.

FA

• **ویژگی محصول:** شفاف و درخشان / طعم و عطر دلپذیر

• **کاربردها:** ژله تزئین کیک فلورا قابل استفاده جهت روکش، تزئین و جلا بخشیدن به انواع کیک و شیرینی تر، دسر و بستنی

• **طریقه‌ی مصرف:** ژله تزئین کیک فلورا را به وسیله پالت یا به کمک برس به صورت لایه ای نازک روی سطح محصول بکشید. برای رسیدن به غلظت مناسب می‌توانید به آن آب اضافه نمایید.

در جای خشک، خنک و دور از نور مستقیم آفتاب نگهداری شود. پس از هر بار مصرف در محصول بسته شود.



## Fondant خمیر فوندانت

Unit Weight / وزن :

200g / 1kg / 5kg

Packaging / بسته بندی :

200g x 12pcs / 1kg x 12pcs / 5kg x 2pcs

Variety / تنوع :

Black مشکی	Navy Blue سرمه‌ای	Dark Blue آبی تیره	Light Blue آبی روشن	Light Green سبز روشن	Dark Green سبز تیره	Cream کرم	Yellow زرد	White سفید
Orange نارنجی	Pink صورتی	Purple بنفش	Light Red قرمز روشن	Dark Red قرمز تیره	Brown قهوه‌ای			



EN

- **Product feature:** Highly Pliable / Capability to Thin up to a Thickness of 1 mm / Pleasant Aroma and Taste
- **Applications:** Flora fondant is suitable for covering the cakes, creating flowers, figures and variety of edible decorative designs.
- **Direction for use:** Take the desired amount of Flora Fondant and knead it until it becomes completely pliable. The created designs should be kept away from moisture to prevent drying; store them in nylon bags and after each use close the container tightly.

Keep in a cool and dry place, away from direct sunlight.

FA

- **ویژگی محصول:** بسیار منعطف / قابلیت نازک سازی تا ضخامت ۱ میلی متر / عطر و طعم دلپذیر
  - **کاربردها:** خمیر فوندانت فلورا مناسب جهت کاور کیک، ساخت گل، مجسمه و انواع طرح‌های تزئینی خوراکی.
  - **طریقه‌ی مصرف:** خمیر فوندانت فلورا را به میزان مورد نظر برداشته، ورز دهید تا کاملاً منعطف گردد. طرح‌های ساخته شده باید به دور از رطوبت و برای جلوگیری از خشک شدن محصول آنها را درون نایلون قرار دهید و پس از هر بار مصرف در ظرف را ببندید.
- در جای خشک، خنک و دور از نور مستقیم آفتاب نگهداری شود.

**Flora**  
MODERN TECHNOLOGY, PREMIUM QUALITY

## Fondant

- ✓ Highly Pliable
- ✓ Capability to Thin up to a Thickness of 1 mm
- ✓ Pleasant Aroma and Taste



**TUV**

AUSTRIA HACCP System | ISO 9001:2015 | ISO 22000:2018

www.roozbehchocolate.com

## Whipping Cream Powder

### پودر خامه

Unit Weight / وزن :

1kg / 10kg

Packaging / بسته بندی :

1kg x 10pcs / 10kg x 1pcs

Variety / تنوع :

Vanilla  
وانیلی



EN

- **Product feature:** Higher Resistance Against The Heat Comparing to The Confectionary Cream / High Plasticity / No Cracking and Discoloration After Use
- **Applications:** Flora Whipping Cream is suitable for decorating and coating various cakes, pastries, ice creams, desserts and creamy drinks / capable of coloration by adding jelly colors
- **Direction for use:** Required ingredients: Flora Whipping Cream Powder: 1 Kg, Cold Water: 1/5 - 2 Kg | Pour the whipping cream powder in a deep container, add cold water. Mix for 2 minutes on low speed and then 3 minutes on high speed until it swells, hardens and the traces of the stirrer blades remain on the cream. To improve the quality put the prepared cream into the freezer for 15-30 minutes and remix it for 1 minute.

Keep in a cool and dry place, away from direct sunlight.

FA

• **ویژگی محصول:** مقاومت بالاتر در برابر گرما نسبت به خامه های قنادی / فرم پذیری بالا / بدون ترک خوردگی و تغییر رنگ پس از استفاده

- **کاربردها:** پودر خامه فلورا مناسب جهت تزئین و روکش انواع کیک، شیرینی، بستنی، دسر و نوشیدنی های خامه ای / قابلیت رنگ پذیری با اضافه کردن رنگهای زله ای
- **طریقه مصرف:** مواد لازم: پودر خامه فلورا: ۱ کیلوگرم، آب سرد: ۲-۱/۵ کیلوگرم | پودر خامه را در ظرف گودی بریزید، آب سرد را به آن اضافه نموده، ۲ دقیقه با دور کند و ۳ دقیقه با دور تند هم بزنید تا پف کرده، سفت شود و رد پره های همزن روی خامه بماند. برای بهبود کیفیت، خامه آماده را به مدت ۳۰ الی ۱۵ دقیقه در فریزر قرار داده، مجدداً ۱ دقیقه میکس نمایید. در جای خشک، خنک و دور از نور مستقیم آفتاب نگهداری شود.

TUV

AUSTRIA HACCP System | ISO 9001:2015 | ISO 22000:2018

**Flora**  
MODERN TECHNOLOGY, PREMIUM QUALITY



## Whipping Cream Powder

- ✓ Higher Resistance Against The Heat Comparing to The Confectionary Cream
- ✓ High Plasticity
- ✓ No Cracking and Discoloration After Use

www.roozbehchocolate.com

## Sponge Cake Mix

### پودر کیک اسفنجی

Unit Weight / وزن :

10kg

Variety / تنوع :

Vanilla / وانیلی  
Cocoa / کاکائویی



EN

- **Product feature:** Characterized by a tender, voluminous, and spongy texture / Maintains Moisture and High Durability / Pleasant Aroma and Taste
- **Applications:** Flora Sponge Cake Mix is suitable for baking various layered pastries, wedding cakes, moist cakes, glass desserts, Swiss rolls, and others

- **Direction for use: Vanilla :** Required Ingredients: Cake powder: 10 kg, Eggs: 7 kg, Water: 2 kg
- **Direction for Use:** Using a mixer, combine the above ingredients and mix them for 1 minutes at low speed and 5 minutes at medium or high speed. Then, pour the mixture into baking molds. Then bake it at a temperature of 180°C for 30 minutes.
- **Cocoa :** Required Ingredients: Cake powder: 10 kg , Eggs: 8 kg, Water: 1/100 kg
- **Direction for Use:** Using a mixer, combine the above ingredients and mix them for 1 minutes at low speed and 5 minutes at medium or high speed. Then, pour the mixture into baking molds. Then bake it at a temperature of 180°C for 30 minutes.

Keep in a cool and dry place, away from direct sunlight.

FA

• **ویژگی محصول:** دارای بافتی نرم، حجیم و کاملاً اسفنجی / حفظ رطوبت و ماندگاری بالا / عطر و طعم دلپذیر

• **کاربردها:** پودر کیک اسفنجی فلورا قابل استفاده جهت پخت انواع شیرینی های لایه ای، کیک های مجلسی و تر، دسر های لیوانی، سوئیس رول و ...

- **طریقه مصرف:** اسفنجی وانیل : مواد مورد نیاز: پودر کیک: 10 کیلوگرم، تخم مرغ: 7 کیلو گرم، آب: 2 کیلوگرم  
مواد فوق را به وسیله همزن 1 دقیقه با دور پایین و 5 دقیقه با دور متوسط یا تند میکس کنید. خمیر را در قالب های پخت بریزید و سپس در دمای 180 درجه سانتیگراد به مدت 30 دقیقه پخت کنید.
- **اسفنجی کاکائو:** مواد مورد نیاز: پودر کیک: 10 کیلوگرم، تخم مرغ: 8 کیلوگرم، آب: 1/100 کیلوگرم  
مواد فوق را به وسیله همزن 1 دقیقه با دور پایین و 5 دقیقه با دور متوسط یا تند میکس کنید. خمیر را در قالب های پخت بریزید و سپس در دمای 180 درجه سانتیگراد به مدت 30 دقیقه پخت کنید.

در جای خشک، خنک و دور از نور مستقیم آفتاب نگهداری شود.

**Flora**  
MODERN TECHNOLOGY, PREMIUM QUALITY



## Sponge Cake Mix

- ✓ Characterized by a Tender and Cohesive Texture
- ✓ Maintains Moisture and High Durability
- ✓ Pleasant Aroma and Taste

## Cake Mix

### پودر کیک

Unit Weight / وزن :

1kg / 10kg

Packaging / بسته‌بندی :

1kg x 8pcs / 10kg x 1pcs

Variety / تنوع :



EN

- **Product feature:** Appropriate Texture / High Durability / Pleasant Aroma and Taste
- **Applications:** Flora Cake Mix is Suitable for Preparing Various Types of Muffins, Cupcakes, Cheesecakes, Pies, Oily and Frozen Cakes.
- **Direction for use:** **Vanilla, Carrot, Cappuccino:** Required Ingredients: Cake powder: 10 kg, Eggs: 3.5 kg, Oil: 3 kg, Water: 2.25 kg | Using a mixer, combine the above ingredients and mix them for 2 minutes at low speed and 2 minutes at medium speed. Then, pour the mixture into baking molds. If desired, add various fillings such as cream filling, fruit filling, and thermal resistant chocolates. Then bake it at a temperature of 170-180°C for 30-45 minutes.  
**Cocoa:** Required Ingredients: Cake powder: 10 kg, Eggs: 4 kg, Oil: 4 kg, Water: 2 kg | Using a mixer, combine the above ingredients and mix them for 2 minutes at low speed and 2 minutes at medium speed. Then, pour the mixture into baking molds. If desired, add various fillings such as cream filling, fruit filling, and thermal resistant chocolates. Then bake it at a temperature of 170-180°C for 35-40 minutes.

Keep in a cool and dry place, away from direct sunlight.

FA

• **ویژگی محصول:** دارای بافتی مناسب / ماندگاری بالا / عطر و طعم دلپذیر

• **کاربردها:** پودر کیک نیمه آماده فلورا مناسب جهت تهیه انواع مافین کیک، کاپ کیک، چیز کیک، پای، کیک های روغنی و یخچالی

• **طریقه مصرف:** وانیلی، هویج، کاپوچینو: مواد لازم: پودر کیک ۱۰ کیلوگرم، تخم مرغ ۳/۵ کیلوگرم، روغن ۳ کیلوگرم، آب ۲/۲۵ کیلوگرم | مواد فوق را به وسیله همزن ۲ دقیقه با دور پایین و ۲ دقیقه با دور متوسط میکس نمایید. سپس خمیر را در قالب های پخت بریزید و در صورت تمایل از انواع مغزی نظیر کرمفیلینگ، فروت فیلینگ و شکلاتهای مقاوم به حرارت استفاده کنید. سپس در دمای ۱۷۰ الی ۱۸۰ درجه سانتیگراد به مدت ۳۰ الی ۴۵ دقیقه پخت نمایید.  
کاکائویی: مواد لازم: پودر کیک ۱۰ کیلوگرم، تخم مرغ ۴ کیلوگرم، روغن ۴ کیلوگرم، آب ۲ کیلوگرم | مواد فوق را به وسیله همزن ۲ دقیقه با دور پایین و ۲ دقیقه با دور متوسط میکس نمایید. سپس خمیر را در قالب های پخت بریزید و در صورت تمایل از انواع مغزی نظیر کرمفیلینگ، فروتفیلینگ و شکلاتهای مقاوم به حرارت استفاده کنید. سپس در دمای ۱۷۰ الی ۱۸۰ درجه سانتیگراد به مدت ۳۵ الی ۴۰ دقیقه پخت نمایید.

در جای خشک، خنک و دور از نور مستقیم آفتاب نگهداری شود.

# Flora

MODERN TECHNOLOGY, PREMIUM QUALITY



## Cake Mix

- ✓ Appropriate Texture
- ✓ High Durability
- ✓ Pleasant Aroma and Taste



TUV

AUSTRIA HACCP System | ISO 9001:2015 | ISO 22000:2018

www.roozbehchocolate.com

## Velvet Cake Mix پودر کیک ولوت

Unit Weight / وزن :

10kg

Variety / تنوع :

Red Velvet  
ردولوت



EN

- **Product feature:** Appropriate Texture / High Durability / Natural and Attractive Colors / Pleasant Aroma and Taste
- **Applications:** Flora Velvet Cake Mix is suitable for preparing various types of cakes, cupcakes, cheesecakes, pies, oily and frozen cakes.
- **Direction for use:** Required Ingredients: Cake powder: 10 kg , Eggs: 3/5 kg , Water: 2/25 kg Oil: 3 kg ,  
Using a mixer, combine the above ingredients and mix them for 2 minutes at low speed and 2 minutes at medium speed. Then, pour the mixture into baking molds. If desired, add various fillings such as cream filling, fruit filling, and thermal resistant chocolates. Then bake it at a temperature of 170-180°C for 35-40 minutes.  
  
Keep in a cool and dry place, away from direct sunlight.

FA

• **ویژگی محصول:** دارای بافتی مناسب / ماندگاری بالا / رنگهای طبیعی و جذاب / عطر و طعم دلپذیر

• **کاربردها:** پودر کیک ولوت فلورا مناسب جهت تهیه انواع کیک، کاپ کیک، چیز کیک، پای، کیک های روغنی و پخجالی .

• **طریقه ی مصرف:** مواد لازم: پودر کیک ولوت: ۱۰ کیلوگرم، تخم مرغ: ۳/۵ کیلوگرم، آب: ۲/۲۵ کیلوگرم، روغن ۳ کیلوگرم  
مواد فوق را به وسیله همزن ۲ دقیقه با دور پایین و ۲ دقیقه با دور متوسط میکس کنید و خمیر را در قالب های پخت بریزید و در صورت تمایل از انواع مغزی نظیر کرم فیلینگ، فروت فیلینگ و شکلات های مقاوم به حرارت استفاده و سپس در دمای ۱۷۰ الی ۱۸۰ درجه سانتیگراد به مدت ۳۵ الی ۴۰ دقیقه پخت نمایید  
  
در جای خشک، خنک و دور از نور مستقیم آفتاب نگهداری شود.

**Flora**  
MODERN TECHNOLOGY, PREMIUM QUALITY

## Velvet Cake Mix

- ✓ Appropriate Texture
- ✓ High Durability
- ✓ Natural and Attractive Colors
- ✓ Pleasant Aroma and Taste



## Cake Gel ژل کیک

Unit Weight / وزن :

5kg / 13kg

Packaging / بسته‌بندی :

5kg x 2pcs / 13kg x 1pcs



EN

- **Product feature:** Fine and Orderly Texture / Maintains Softness and Moisture / Excellent Volume / Easy to Bake
- **Applications:** Flora Cake Gel is usable as an emulsifier and stabilizer in various cakes and pastries, such as sponge cake powders, Swiss rolls, and more, to create excellent volume and maintain moisture and high durability.
- **Direction for use:** Depending on the product type, Flora Cake Gel can be added at 3-4% in various sponge cakes and other confectionary products.

Keep in a cool and dry place, away from direct sunlight. Close the pack after each use.

FA

- **ویژگی محصول:** بافت ریز و منظم / حفظ نرمی و رطوبت / حجم بسیار عالی / سهولت در پخت
- **کاربردها:** ژل کیک فلورا قابل استفاده به عنوان امولسیفایر و استابلیزر در انواع کیک و شیرینی مانند پودر کیک های اسفنجی، سوئیچس رول و ... به جهت ایجاد حجم بسیار عالی و حفظ رطوبت و ماندگاری بالا
- **طریقه‌ی مصرف:** ژل کیک فلورا را بسته به نوع محصول میتوان، ۳ الی ۴ درصد در انواع کیکهای اسفنجی و سایر محصولات اضافه نمود. در جای خشک، خنک و دور از نور مستقیم آفتاب نگهداری شود. پس از هر بار مصرف در محصول بسته شود.

## Cake Gel

- ✓ Fine and Orderly Texture
- ✓ Maintains Softness and Moisture
- ✓ Excellent Volume
- ✓ Easy to Bake



## Concentrated Paste

### طعم دهنده

Unit Weight / وزن :

1kg

Packaging / بسته بندی :

1kg x 8pcs

Variety / تنوع :

banana موز      Caramel کارامل      Strawberry توت فرنگی



EN

- **Product feature:** Pleasant Aroma and Taste
- **Applications:** Flora Concentrated Paste can be used in sponge cakes, cookies, creams, desserts, and ice creams to enhance the aroma, flavor, and color of products.
- **Direction for use:** The Flora Concentrated Paste can be used in a ratio of 4-8% in various cakes, pastries, and other confectionary products. Direct use of it is not recommended.

Keep in a cool and dry place, away from direct sunlight. Close the pack after each use.

FA

• **ویژگی محصول:** رنگ و طعم دلپذیر

• **کاربردها:** طعم دهنده فلورا قابل استفاده در کیک های اسفنجی، کوکی، خامه، دسر و بستنی جهت بهبود در عطر، طعم و رنگ محصولات

• **طریقه مصرف:** طعم دهنده فلورا را می توان به نسبت ۴ الی ۸ درصد در انواع کیک و شیرینی و دیگر محصولات استفاده نمود. استفاده مستقیم آن پیشنهاد نمی شود.

در جای خشک، خنک و دور از نور مستقیم آفتاب نگهداری شود. پس از هر بار مصرف در محصول بسته شود.

TUV

AUSTRIA HACCP System | ISO 9001:2015 | ISO 22000:2018

Flora  
MODERN TECHNOLOGY, PREMIUM QUALITY

## Concentrated Paste

✓ Pleasant Aroma and Taste

