

MODERN  
TECHNOLOGY  
PREMIUM  
QUALITY

# Flora

**Roozbeh Chocolate** Food Industries

صنایع غذایی روزبه شکلات





— 2024 Catalogue of Products —



◀ Scan Me



West Azar St. Sepehr Industrial Estate, Nazar Abad,  
Alborz, Iran | Tel: +98 2645332453 (10 Line)  
[www.roozbehchocolate.com](http://www.roozbehchocolate.com)

    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 فناوری های 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
- **کاربرد ها:** فرآورده کاکائویی سکه ای فلورا مناسب برای استفاده در پوشش و دکور انواع کیک و شیرینی
- **طریقه ی مصرف:** فرآورده کاکائویی سکه ای فلورا در دمای 45 الی 50 درجه سانتیگراد به صورت غیر مستقیم ذوب شود.  
درجای خشک، خنک و دور از نور مستقیم آفتاب نگهداری شود.

**Flora**  
MODERN TECHNOLOGY, PREMIUM QUALITY

## Compound Chocolate Coins

✓ Pleasant aroma and taste



## Compound Chocolate

### فرآورده کاکائویی تخت‌های

Unit Weight / وزن :

2.5kg

Packaging / بسته‌بندی :

2.5kg x 4pcs

Variety / تنوع :



EN

- **Product feature:** Soft and flexible texture / Adequate coverage / Formability / Pleasant aroma and taste
- **Applications:** Flora Compound Chocolate is ideal for covering and decorating a diverse range of cakes and pastries
- **Direction for use:** Flora Compound Chocolate 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
- **کاربرد ها:** فرآورده کاکائویی تخت‌های فلورا مناسب برای استفاده در پوشش و دکور انواع کیک و شیرینی
- **طریقه ی مصرف:** فرآورده کاکائویی تخت‌های فلورا در دمای 45 الی 50 درجه سانتیگراد به صورت غیر مستقیم ذوب شود.  
درجای خشک، خنک و دور از نور مستقیم آفتاب نگهداری شود.

## Compound Chocolate

- ✓ Soft and flexible texture
- ✓ Adequate coverage
- ✓ Formability
- ✓ Pleasant aroma and taste



# Biscuits Cream

## کرم بیسکویت

Unit Weight / وزن :

6kg

Packaging / بسته‌بندی :

6kg x 2pcs



EN

- **Product feature:** Soft and delicate texture/ 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 نرم و لطیف / عطر و طعم دلپذیر

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

• **طریقه ی 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.

درجای 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

## Biscuits Cream

- ✓ Soft and delicate texture
- ✓ Pleasant aroma and taste



## Hazelnut Cocoa Cream کرم کاکائو فندقی

Unit Weight / وزن :

3kg

Packaging / بسته‌بندی :

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



EN

- **Product feature:** Suitable texture with high cuttability / Suitable covering / 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
- **کاربرد ها:** کرم کاکائو فندقی فلورا قابل استفاده به عنوان پوشش، مغزی و دکور انواع کیک و شیرینی
- **طریقه ی 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. درجای 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 covering
- ✓ Featuring luminosity and shine
- ✓ Freeze-thaw stable
- ✓ Pleasant aroma and taste

www.roozbehchocolate.com



## Cocoa Cream with Pistachio Pieces کرم کاکائو با تکه‌های پسته

Unit Weight / وزن :

3kg

Packaging / بسته‌بندی :

3kg x 4pcs



with Pistachio Pieces  
با تکه‌های پسته

EN

- **Product feature:** Suitable texture with high cuttability / Suitable covering / Featuring luminosity and shine / Freeze-thaw stable / Pleasant aroma and taste
- **Applications:** Flora Cocoa Cream with Pistachio Pieces is usable as a coating, filling, and decoration for various cakes and pastries.
- **Direction for use:** Flora Cocoa Cream with Pistachio Pieces 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

• **کاربرد ها:** کرم کاکائو با تکه‌های پسته فلورا قابل استفاده به عنوان پوشش، مغزی و دکور انواع کیک و شیرینی

• **طریقه ی مصرف:** کرم کاکائو با تکه‌های پسته فلورا را می توان 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.

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

**Flora**  
MODERN TECHNOLOGY, PREMIUM QUALITY



## Cocoa Cream with Pistachio Pieces

- ✓ Suitable texture with high cuttability
- ✓ Suitable covering
- ✓ 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 / بسته بندی :

6kg x 2pcs

Variety / تنوع :

Dark تلخ      Milk شیری      with Coffee Pieces با تکه های قهوه



with Coffee Pieces  
با تکه های قهوه

EN

- **Product feature:** Suitable texture with high cuttability / Suitable covering / Featuring luminosity and shine / Freeze-thaw stable / Pleasant aroma and taste
- **Applications:** Flora Compound Chocolate Coating is usable as a coating, filling, and decoration for various cakes and pastries.
- **Direction for use:** Flora Compound Chocolate Coating 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
- **کاربرد ها:** فرآورده کاکائویی پوششی فلورا قابل استفاده به عنوان پوشش، مغزی و دکور انواع کیک و شیرینی.
- **طریقه ی مصرف:** فرآورده پوششی فلورا را می توان 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.

TUV

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

**Flora**  
MODERN TECHNOLOGY, PREMIUM QUALITY

## Compound Chocolate Coating

- ✓ Thermally stable
- ✓ Maintains its original appearance after baking
- ✓ Pleasant aroma and taste



## Compound Chocolate Dragee

### فرآورده کاکائویی درازه

Unit Weight / وزن :

3kg

Packaging / بسته‌بندی :

3kg x 4pcs

Variety / تنوع :

Cocoa  
کاکائویی



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

• **کاربرد ها :** فرآورده کاکائویی درازه فلورا قابل استفاده به عنوان مغزی و دکور انواع کیک و شیرینی

• **طریقه ی 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.

TUV

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

**Flora**  
MODERN TECHNOLOGY, PREMIUM QUALITY

## 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 / Soft and delicate 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 نرم و لطیف

- **کاربرد ها:** 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 ی 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.

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

**Flora**  
MODERN TECHNOLOGY, PREMIUM QUALITY

## 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:** Bake and freeze-thaw stable / Pleasant aroma and taste/ 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:** مقاوم به حرارت و انجماد / عطر و طعم دلپذیر و بافت نرم و لطیف / تهیه شده از کنسانتره میوه

• **کاربرد ها:** 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 ی مصرف:** فروت فیلینگ فلورا را می‌توان به صورت مستقیم به عنوان پوشش و مغزی بر روی انواع کیک، شیرینی و دیگر محصولات استفاده نمود.

درجای 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 | Sour Cherry / آلبالو | Strawberry / توت فرنگی | Orange / پرتقال | Fig / انجیر | Apricot / زردآلو | Mango / انبه | Apple / سیب



EN

- **Product feature:** Bake and freeze-thaw stable / 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 :** مقاوم به حرارت و انجماد / عطر و طعم دلپذیر و بافت نرم و لطیف / حاوی ۲۰٪ میوه

- **کاربرد ها :** 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.
- **طریقه ی 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.

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

**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 Filling Cream

## کرم دلی

Unit Weight / وزن :

6.5kg

Packaging / بسته‌بندی :

6.5kg x 2pcs

Variety / تنوع :

Caramel کارامل	Cappuccino کاپوچینو	Tiramisu تیرامیسو	Cocoa شکلات
-------------------	------------------------	----------------------	----------------



EN

- **Product feature:** free of artificial color and essences / extremely intense flavoring
- **Applications:** Flora Toffee Filling 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 Filling 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:** بدون رنگ و اسانس / طعم دهی فوق العاده قوی

- **کاربردها:** کرم دلی 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 مصارف روکشی و تزئینی کیک و شیرینی
- **طریقه مصرف:** کرم دلی فلورا را قبل از استفاده به آرامی به وسیله قاشق به هم بزنید تا به غلظت مورد نظر برسد و سپس مستقیماً مصرف نمائید. برای بهبود طعم خامه می‌توانید آن را با محصول ترکیب نمائید.

درجای 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 Filling Cream

- ✓ Free of artificial color and essences
- ✓ Extremely intense flavoring



## Cold Glaze

### ژله تزئین کیک

Unit Weight / وزن :

6.5kg

Packaging / بسته بندی :

6.5kg x 2pcs

Variety / تنوع :

Lychee لیچی	Raspberry تمشک	Sour Cherry آلبالو	Black Current بلک کانت	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

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

• **طریقه ی 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.

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

**Flora**  
MODERN TECHNOLOGY, PREMIUM QUALITY



# 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	Green سبز	Brown قهوه‌ای	Cream کرم	Yellow زرد	White سفید
Orange نارنجی	Pink صورتی	Purple بنفش	Light Red قرمز روشن	Dark Red قرمز تیره				



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.
  - **طریقه مصرف:** خمیر فوندانت فلورا را به میزان مورد نظر برداشته، ورز دهید تا کاملا 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.
- درجای 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



# Whipping Cream

## پودر خامه

Unit Weight / وزن :

1kg / 10kg

Packaging / بسته‌بندی :

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

- **کاربرد ها:** پودر خامه فلورا مناسب جهت تزیین و روکش انواع کیک، شیرینی، بستنی، دسر و نوشیدنی‌های خامه‌ای / قابلیت رنگ پذیری با اضافه کردن رنگهای ژله ای
- **طریقه ی 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. درجای خشک، خنک و دور از نور مستقیم آفتاب نگهداری شود.

**Flora**  
MODERN TECHNOLOGY, PREMIUM QUALITY



# Whipping Cream

- ✓ Higher resistance against the heat comparing to the confectionary cream
- ✓ High plasticity
- ✓ No cracking and discoloration after use

## Sponge Cake Mix

### پودر کیک اسفنجی

Unit Weight / وزن :

10kg

Variety / تنوع :

Vanilla / وانیلی  
Cocoa / کاکائویی



EN

- **Product feature:** Characterized by a tender and cohesive texture, it is voluminous and exhibits a perfect sponge-like structure / 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:** To bake the cake, add 650 grams of water to each kilogram of Sponge Cake Mix. Initially, mix them at a slow speed for 2 minutes, then at high speed for 12 minutes. Pour the prepared mixture into a baking mold and put it in the oven at 180°C for 30-35 minutes.

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

FA

- **ویژگی محصول:** دارای بافتی نرم و متسجم، حجیم و کاملاً اسفنجی / حفظ رطوبت و ماندگاری بالا / عطر و طعم دلپذیر
  - **کاربرد ها:** 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 ی مصرف:** به جهت پخت کیک، به ازای هر کیلوگرم پودر کیک اسفنجی، ۶۵۰ گرم آب اضافه نموده و ۲ دقیقه با دور کند و سپس به مدت ۱۲ دقیقه با دور تند هم بزنید. مخلوط آماده شده را در قالب ریخته و به مدت ۳۰ الی ۳۵ دقیقه در دمای ۱۸۰ درجه درون فر قرار دهید.
- درجای 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

# Muffin Cake Mix

## پودر کیک مافین

Unit Weight / وزن :

10kg

Variety / تنوع :

- Vanilla  
وانیلی
- Carrot  
هویج
- Cappuccino  
کاپوچینو
- Cocoa  
کاکائویی



EN

- **Product feature:** Appropriate texture / high durability / pleasant aroma and taste
- **Applications:** Flora Muffin 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

● **کاربرد ها:** پودر کیک مافین فلورا مناسب جهت تهیه انواع مافین کیک، کاپ کیک، چیز کیک، پای، کیک های روغنی و بخجالی.

● **طریقه ی 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.

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

**Flora**  
MODERN TECHNOLOGY, PREMIUM QUALITY



## Muffin Cake Mix

- ✓ Appropriate texture
- ✓ High durability
- ✓ Pleasant aroma and taste

## Velvet Cake Mix

### پودر کیک ولوت

Unit Weight / وزن :

10kg

Assortment / طعمها :

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 یخچالی.

• **طریقه ی مصرف:** مواد لازم: پودر کیک ولوت: ۱۰ کیلو گرم، 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.  
  
درجای 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

- **کاربرد ها:** ژل کیک فلورا قابل استفاده به عنوان امولسیفایر و استابلاایزر در انواع کیک و شیرینی مانند پودر کیک های اسفنجی، سوئیس رول و ... به جهت ایجاد حجم بسیار عالی و حفظ رطوبت و ماندگاری بالا
- **طریقه ی مصرف:** ژل کیک فلورا را بسته به نوع محصول میتوان ، ۳ الی ۴ درصد در انواع کیکهای اسفنجی و سایر محصولات اضافه نمود.

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

**Flora**  
MODERN TECHNOLOGY, PREMIUM QUALITY

## Cake Gel

- ✓ Fine and orderly texture
- ✓ Maintains softness and moisture
- ✓ Excellent volume
- ✓ Easy to bake



## Concentrated Paste

### طعم دهنده طبیعی

Unit Weight / وزن :

1kg

Packaging / بسته بندی :

1kg x 8pcs

Assortment / طعمها :



 Limon لیمو	 Pistachio پسته	 Orange پرتقال	 Mango انبه	 banana موز	 Caramel کارامل	 Strawberry توت فرنگی	 Raspberry تمشک
---	---	--	---	---	---	---	---

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

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

• **طریقه ی مصرف:** طعم دهنده طبیعی 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.

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

## Concentrated Paste

✓ Pleasant aroma and taste

