





شرکت صنایع غذایی روزبه شکلات
ROOZBEH CHOCOLATE Co.
تولید کننده انواع مواد اولیه قنادی

[نمادهای توصیفی [Description Icons



Unit Weight
وزن محصول



Package
بسته بندی



Storage Temp.
دمای نگهداری



Shelf Life
بهترین زمان مصرف



No need for oil
بدون نیاز به روغن



No need for eggs
بدون نیاز به تخم مرغ



Bake Stable
مقاوم به حرارت



Freeze-Thaw Stable
مقاوم به انجماد



Roozbeh Chocolate Food Industries Co. entered the market in 1996 with the manufacturing of a variety of industrial sweets and was able to preserve its position in this market and in 2011, with the introduction of Flora brand name, started manufacturing of confectionery, bakery and pastry ingredients.

During the years of activity in this market, by construction a factory with the area of 25,000 square meters, Roozbeh Chocolate Co. was able to approach the considered goals and achieve the predetermined vision, such as manufacturing quality goods in accordance with international standards and most importantly, providing products that deserve Iranian customers, competing with foreign brands available in Iran and world markets, introducing novel goods and upgrading the level of confectionery in Iran.

This catalogue is for providing information on application, instruction for use, storage conditions and packaging of products. If you are interested in more information on Flora products and Roozbeh Chocolate Food Industries Co., scan the QR CODE.

شرکت صنایع غذایی روزبه شکلات در ابتدای فعالیت خود در سال ۱۳۷۵ با تولید انواع شیرینی‌های صنعتی وارد بازار شد و توانست به‌عنوان لیدر جایگاه خود را در این بازار حفظ نماید و در سال ۱۳۹۰ با معرفی برند فلورا وارد حوزه تولید مواد اولیه صنایع قنادی، نان و شیرینی گردید و در طول سال‌های فعالیت در این بازار و با احداث کارخانه‌ای به مساحت ۲۵۰۰۰ مترمربع توانست به اهدافی که در نظر داشت نزدیک شده و به چشم اندازهایی که از پیش تعیین کرده بود مانند تولید کالای با کیفیت با استانداردهای بین‌المللی و مهمتر از همه محصولاتی درخور مشتری ایرانی، رقابت با برندهای خارجی موجود در بازار ایران و جهان، معرفی کالاهای نوین و ارتقاء سطح قنادی در ایران، دست یابد.

این کاتالوگ جهت راهنمایی بر موارد مصرف، نحوه استفاده، شرایط نگهداری و بسته‌بندی محصولات است. در صورتیکه علاقه‌مند به کسب اطلاعات بیشتر درباره محصولات فلورا و شرکت صنایع غذایی روزبه شکلات هستید QR CODE را اسکن نمایید.

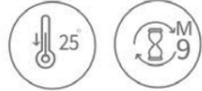




	HACCP System	 
	ISO 9001:2015	
	ISO 22000:2018	

Cream Filling

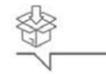
کرم فیلینگ



Bake Stable
مقاوم به حرارت

Freeze-Thaw Stable
مقاوم به انجماد

Assortments تنوع



شیر Milk

300g

300g x 24

عسل Honey

وانیل Vanilla

کاکائو Cocoa

کارامل Caramel

نوتلا Nutella

2Kg

2Kg x 6

6.5Kg

6.5Kg x 2



Application

Useable as a filling for the cakes, croissants, tarts, macarons, doughnuts, desserts, and pastries. Capability of composition with the cream for coating and decoration of the cakes and pastries.

- Bake and Freeze-Thaw Stable
- Featuring Pleasant Scent and Flavor

کاربردها

قابل استفاده به عنوان مغزی در انواع کیک، کروسان، تارت، ماکارون، دونات، دسر و شیرینی‌های تر و خشک با قابلیت ترکیب با خامه و استفاده به عنوان مصارف روکشی و تزئینی کیک و شیرینی

- مقاوم به حرارت و انجماد
- با عطر و طعم دلپذیر



Fruit Filling

فروت فیلینگ



Bake Stable Freeze-Thaw Stable
مقاوم به حرارت مقاوم به انجماد

Assortments

تنوع



300g

300g x 24

■ آلبالو Sour Cherry

■ توت فرنگی Strawberry

■ پرتقال Orange

6.5Kg

6.5Kg x 2



Application



Usable as a filling for the cakes, croissants, tarts, macarons, doughnuts, desserts, and pastries. Capability of composition with the cream for coating and decoration of the cakes and pastries.

- Bake and Freeze-Thaw Stable
- Made of Fruit Concentrate
- Featuring Pleasant Scent and Flavor

کاربردها



قابل استفاده به عنوان مغزی در انواع کیک، کروسان، تارت، ماکارون، دونات، دسر و شیرینی‌های تر و خشک با قابلیت ترکیب با خامه و استفاده به عنوان مصارف روکشی و تزئینی کیک و شیرینی

- مقاوم به حرارت و انجماد
- تهیه شده از کنسانتره میوه
- با عطر و طعم دلپذیر



Deli Cream Filling کرم دلی



Assortments
تنوع



300g

300g x 24

کaramel ■ Caramel

کاپوچینو ■ Cappuccino

6.5Kg

6.5Kg x 2



Application

Useable as a flavoring agent for the cakes, croissants, tarts, macaroons, doughnuts, desserts, ice creams, and pastries

Capability of composition with the cream for coating and decoration of the cakes and pastries

- Free of Artificial Color and Essences
- Extremely Strong Flavoring

کاربردها

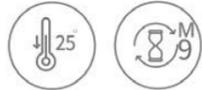
قابل استفاده به عنوان طعم‌دهنده در انواع کیک، کروسان، تارت، ماکارون، دونات، دسر، بستنی و شیرینی‌های تر و خشک

با قابلیت ترکیب با خامه و استفاده به عنوان مصارف روکشی و تزئینی کیک و شیرینی

- بدون رنگ و اسانس
- طعم‌دهی فوق‌العاده قوی



Fondant فوندانت



Assortments تنوع	KG	
قرمز تیره ■ Dark Red	200g	200g x 12
قرمز روشن ■ Light Red	200g	200g x 12
نارنجی ■ Orange		
زرد تیره ■ Dark Yellow		
زرد روشن ■ Light Yellow	1Kg	1Kg x 12
سبز تیره ■ Dark Green		
سبز فسفری ■ Phosphoric		
سرمه‌ای ■ Navy Blue		
آبی تیره ■ Dark Blue	5Kg	5Kg x 2
آبی روشن ■ Light Blue		
ارغوانی ■ Dark Purple		
بنفش ■ Light Purple		
صورتی ■ Pink		
بدن ■ Skin		
قهوه‌ای ■ Brown		
مشکی ■ Black		
سفید ■ White		

Application

For covering the cakes, creating flowers, figures, and variety of edible decorative designs

- Highly pliable
- Capability to thin up to a thickness of 1 mm
- Pleasant smell and flavor

Instructions For Use:

Take a desired amount of fondant and knead it until becomes perfectly soft and pliable. To prevent the remaining paste from drying, keep it inside a plastic bag.

To get the designs form faster, you can mix the fondant with Flora Gum-Tex or Tylose powder. Note that the created designs should be kept away from moisture.

کاربردها

مناسب جهت کاور کیک، ساخت گل، مجسمه و انواع طرح‌های تزئینی خوراکی

- بسیار منعطف
- قابلیت نازک‌سازی تا ضخامت ۱ میلی‌متر
- با عطر و طعم دلپذیر

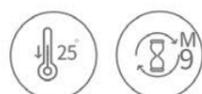
طریقه مصرف:

قبل از استفاده خمیر فوندانت فلورا را به میزان مورد نظر برداشته، ورز دهید تا کاملا نرم و منعطف گردد، جهت جلوگیری از خشک شدن خمیر، باقی مانده آن را در نایلون در بسته نگهداری نمایید.

به منظور حالت گرفتن سریع‌تر طرح‌های ساخته شده می‌توانید خمیر را با پودر گام تکس فلورا یا پودر تایلوس ترکیب نمایید. طرح‌های ساخته شده باید به دور از رطوبت باشد.



Cold Glaze Jelly ژله تزئین کیک



Assortments تنوع	KG	
لیچی Lychee	300g	300g x 24
تمشک Raspberry		
آلبالو Sour cherry		
بلک کارنت Black Current		
توت فرنگی Strawberry		
پرتقال Orange		
انبه Mango		
موز Banana	6.5Kg	6.5Kg x 2
آناناس Pineapple		
ساده Neutral		
سیب سبز Green Apple		
بلوبری Blueberry		
کاکائو Cocoa		
کارامل Caramel		
سفیدمدفی White		

Application

Usable for decorating and glazing various cakes, pastries, desserts, and ice creams.

- With a Pleasant Scent and Flavor
- Glossy and Glitter

Instructions For Use:

To use as a coating, mix the glaze jelly with a little bit cold water to get the suitable density. Then, place the cake on the turntable and turn it gently, and pour the glaze over the cake gradually. Use an offset spatula or palette knife to smooth it out evenly if needed.

For designing, drawing or writing on the cakes, you can use the cold glaze jelly with a piping bag and tips. Applying this product on decorative fruits, makes them more effulgent and durable.

کاربردها

قابل استفاده جهت روکش، تزئین و جلا بخشیدن به انواع کیک و شیرینی تر، دسر و بستنی

- طعم و عطر مطبوع
- شفاف و درخشان

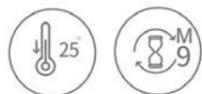
طریقه مصرف:

برای استفاده به عنوان روکش، ژله را با مقداری آب سرد ترکیب نمائید تا به غلظت مناسب برسد، سپس کیک را بر روی میز گردان قرار داده، به آرامی بچرخانید و ژله را به آهستگی بر روی کیک بریزید، برای اینکه ژله یکنواخت بر روی کیک پخش گردد می توانید از پالت استفاده کنید.

جهت تزئین، کشیدن طرح و یا نوشتن متن بر روی کیک می توانید از قیف به همراه ژله استفاده نمایید. استفاده از این محصول بر روی میوه های تزئینی باعث درخشندگی و ماندگاری بیشتر آن ها می گردد.



Muffin Cake Mix پودر کیک مافین



Assortments
تنوع



کاکائو Cocoa
وانیل Vanilla

20Kg



Application

Perfect for making various types of muffin cakes, cupcakes, cheesecakes, oily cakes, and refrigerator cakes.

- Appropriate Texture
- Pleasant Scent and Flavor
- High Durability

Instructions For Use:

Muffin Cake Mix 1Kg
Eggs 300g
Oil 350g
Water 150g

Mix the above ingredients with an egg electric beater for 2 minutes on low speed and 2 minutes on medium speed. Pour the batter into the cake pan and then bake at a temperature of 180-200 °C for 30-40 minutes depending on the cake pan size. If you want, you can use various types of Fillings to diversify the cake.

کاربردها

مناسب جهت تهیه انواع مافین کیک، کاپ کیک، چیز کیک، پای، کیک‌های روغنی و یخچالی

- دارای بافت مناسب
- عطر و طعم دلپذیر
- ماندگاری بالا

طریقه مصرف

پودر کیک 1 کیلوگرم
تخم مرغ 300 گرم
روغن 350 گرم
آب 150 گرم

مواد فوق را بوسیله سفیده‌زن دستگاه همزن برقی به مدت 2 دقیقه با دور پایین و 2 دقیقه با دور متوسط میکس نمایید، سپس خمیر را در قالب‌های پخت بریزید و با توجه به حجم قالب آن را در دمای 180 - 200 درجه سانتیگراد به مدت 30 - 40 دقیقه پخت نمایید. در صورت تمایل می‌توانید از انواع مغزی جهت تنوع بخشیدن به کیک استفاده نمایید.



Sponge Cake Mix پودر کیک اسفنجی



No need for oil بدون نیاز به روغن
No need for eggs بدون نیاز به تخم مرغ

Assortments تنوع



1Kg



1Kg x 12

■ Cocoa کاکائو

■ Vanilla وانیل

20Kg



Application

For all kinds of layered pastries, wedding and wet cakes, glass deserts, swiss rolls, etc.

- Cost-effective
- No need for oil and eggs
- Cohesive, voluminous and completely spongy texture

Instructions For Use:

In order to make the cake, add 650g of water to per kilogram of Flora Sponge Cake Mix and mix for 2 minutes on slow speed and utmost 12 minutes on fast speed.

Pour the prepared mixture into a mold and put it in the oven at 180°C for 30 to 35 minutes.

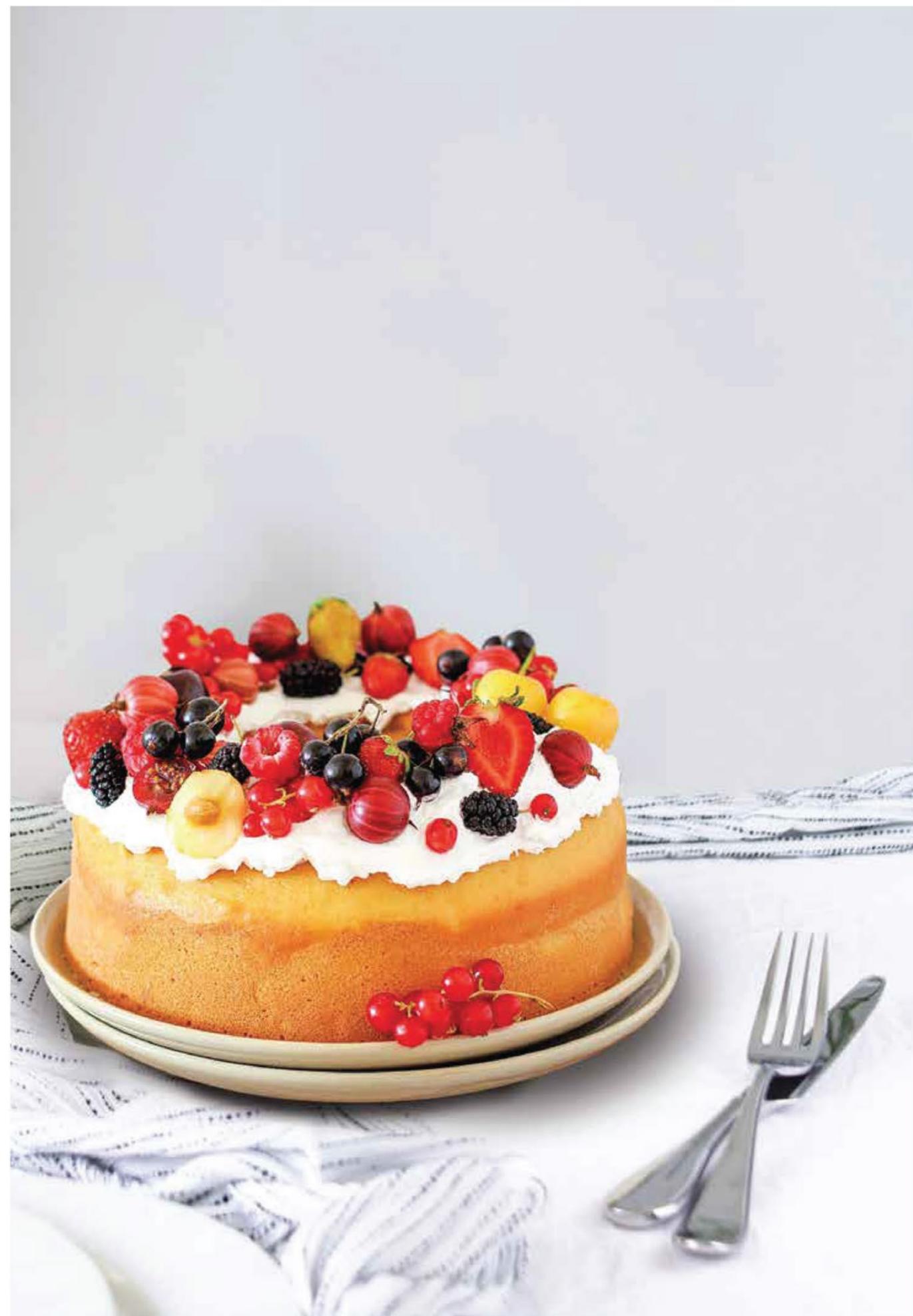
کاربردها

قابل استفاده جهت انواع شیرینی‌های لایه‌ای، کیک‌های مجلسی و تر، دسرهای لیوانی، سوئیس رول و ...

- بسیار مقرون به صرفه
- بدون نیاز به روغن و تخم مرغ
- بافتی منسجم، حجیم و کاملا اسفنجی

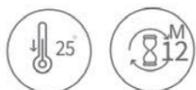
طریقه مصرف:

برای تهیه کیک، به ازای هر کیلوگرم پودر کیک اسفنجی فلورا، 650 گرم آب اضافه نموده و 2 دقیقه با دور کند و سپس به مدت حداکثر 12 دقیقه با دور تند هم بزنید. مخلوط آماده شده را در قالب ریخته و به مدت 30 الی 35 دقیقه در دمای 180 درجه درون فر قرار دهید.



Whipped Cream Mix

پودر خامه



Assortments

تنوع



کاکائو Cocoa
وانیل Vanilla

200g

200g x 24



Application

To decorate and cover all kinds of cakes, pastries, ice-cream, desserts, and creamy drinks.

- Higher durability against the heat comparing to the pastry shop cream
- High formability
- No cracking and discoloration after use

Instructions For Use:

Pour the whipped cream mix in a deep bowl and add 200g cold water. Mix for 2 minutes on slow speed and then 3 minutes on fast 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. To color the cream, after the cream takes form, you can pour a few drops of jelly color into the cream and mix it.

کاربردها

مناسب جهت تزئین و روکش انواع کیک، شیرینی، بستنی، دسرها و نوشیدنی‌های خامه‌ای

- مقاومت بالاتر در برابر گرما نسبت به خامه‌های قنادی
- فرم پذیری بالا
- بدون ترک خوردگی و تغییر رنگ پس از استفاده

طریقه مصرف:

پودر خامه را در ظرف گودی بریزید، 200 گرم آب سرد به آن اضافه نموده، 2 دقیقه با دور کند و 3 دقیقه با دور تند هم بزنید تا پف کرده، سفت شود و رد پره‌های همزن روی خامه بماند. برای بهبود کیفیت، خامه آماده را به مدت 15 الی 30 دقیقه در فریزر قرار داده و مجدداً یک دقیقه میکس نمایید.

جهت رنگ دهی به خامه می‌توانید پس از فرم گرفتن خامه، چند قطره از رنگ ژله‌ای داخل خامه ریخته و مخلوط نمایید.





- Employing advanced machinery and equipment in line with the world state-of-the-art technology
- Manufacturing by fully mechanized approaches without manual intervention
- Manufacturing with High capacity in the least possible time to meet the customers' needs as soon as possible
- Systematic and knowledge-oriented warehousing of products
- Using outgoing goods inspection system for loading to enhance promptitude and precision as much as possible

- به کارگیری ماشین آلات و تجهیزات پیشرفته همگام با تکنولوژی روز دنیا
- تولید با روش های کاملاً مکانیزه و بدون دخالت دست
- امکان تولید با ظرفیت بالا در کمترین زمان، جهت پاسخگویی هرچه سریع تر به نیاز مشتریان
- انبارش محصولات به صورت استاندارد و علمی
- استفاده از سیستم کنترلینگ خروجی محصول در هنگام بارگیری



استان البرز، نظرآباد، شهرک صنعتی سپهر، بلوار کار آفرینان
 خیابان آذر غربی، ۳۳۲۴۵۳ - ۴۵۳۳۲۴۵۳ - ۰۲۶ (خط ۱۰)
 Azar Gharbi St., Karafarinan Blvd., Sepehr
 Industrial Estate, Nazarabad, Alborz, Iran.
 +9826-45332453 (10 Lines)
 www.roozbehchocolate.com



@roozbehchocolate