

MODERN
TECHNOLOGY
PREMIUM
QUALITY

Flora

Roozbeh Chocolate Food Industries

روزبه الشوكولاتة للصناعات الغذائية

2024 Catalogue of Products



◀ Scan Me



Roozbeh Chocolate Co.

West Azar St. Sepehr Industrial Estate, Nazar Abad,
Alborz , Iran | Tel : +982645332453 (10 Line)

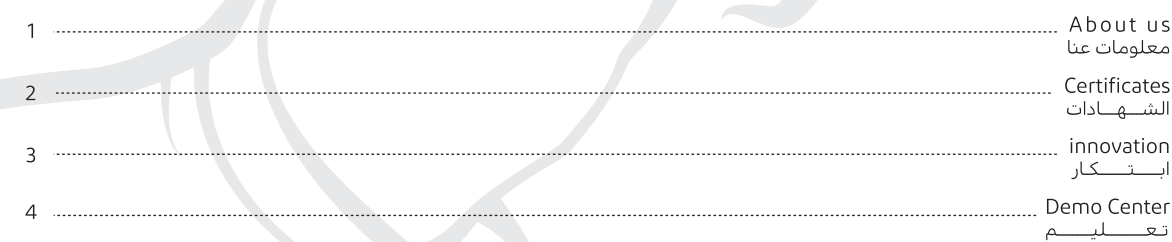
www.roozbehchocolate.com

[f](#) [v](#) [in](#) [@](#) roozbehchocolate

www.roozbehchocolate.com

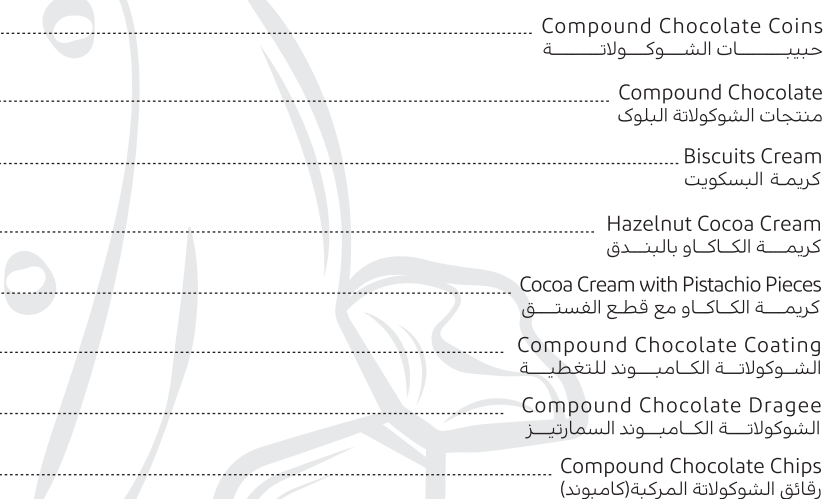
Contents

قائمة



1		About us معلومات عنا
2		Certificates الشهادات
3		innovation ابتكار
4		Demo Center معلم

Chocolate / شوكولاتة



6	Compound Chocolate Coins	حبيبات الشوكولاتة
8	Compound Chocolate	منتجات الشوكولاتة البلوك
10	Biscuits Cream	كريمة البسكويت
12	Hazelnut Cocoa Cream	كريمة الكاكاو بالبندق
14	Cocoa Cream with Pistachio Pieces	كريمة الكاكاو مع قطع الفستق
16	Compound Chocolate Coating	الشوكولاتة الكامبوند للتغطية
18	Compound Chocolate Dragee	الشوكولاتة الكامبوند السماتيز
20	Compound Chocolate Chips	رقائق الشوكولاتة المركبة (كامبوند)

حلويات / Pastry

22	Filling Cream	حشوة الكريمة
24	Fruit Filling	حشوة الفاكهة
26	Fruity Pastry Filling	حشوة المعجنات بالفواكه
28	Toffee Filling Cream	كريم ديلي
30	Cold Glaze	جيلي للزينة
32	Fondant	عجينة سكر
34	Whipping Cream	مسحوق الكريم
36	Sponge Cake Mix	خليط الكعكة الإسفنجية
38	Muffin Cake Mix	خليط الكعكة المافن
40	Velvet Cake Mix	خليط الكعكة ريد فلف
42	Cake Gel	جيلي للكعكة
44	Concentrated Paste	عججون مركز

Note



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.

AR

يعد التوافق مع المعايير الدولية والتحسين المستمر لعملية الإنتاج دائمًا أحد أولويات شركة روزبه الشوكولاتة، وقد نجحت في هذا الصدد في الحصول على الشهادات الفوق.



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.

AR

شركة روزبه الشوكولاتة لصناعة الغذائية بدأت نشاطها في مجال إنتاج المواد الخام للحلويات منذ عام ١٩٩٥ وبل اعتماد على المعرفة التقنية والمعدات والإبداع والابتكار، نجحت هذه الشركة دائمًا في إنتاج منتجات عالية الجودة ومتنوعة ومستدامة لخبراء هذه الصناعة. إن استخدام المواد الخام عالية الجودة والتقنيات المتقدمة في الإنتاج، مع الاهتمام باحتياجات العملاء والتعاون مع الخبراء المتميزين، جعل من روزبه الشوكولاتة الشريك التجاري المختار لأصحاب صناعات الكيك والحلويات والشوكولاتة. اليوم، تعد صناعة المواد الغذائية في شركة روزبه شوكولاتة على مساحة ٢٥٢٠٠ متر مربع، والتي تقدم علامة فلورا التجارية، خيارًا آمنًا للمحترفين في مجال الحلويات والشوكولاتة. إن منتجات فلورا المتنوعة، إلى جانب دعم الخبراء من مركز التدريب ووحدة البحث والتطوير، من خلال تقديم حلول سريعة ومناسبة، تشكل منصة مناسبة لتلبية احتياجات العملاء.

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

ایران، محافظة البرز، منطقة نظراباد، مدينة السبهر الصناعية، طريق كارافيرنان،
شارع آذر الغربي | تلفن: ۰۲۶-۴۵۳۳۳۴۵۳ | info@roozbehchocolate.com



innovation ابتكار

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.

AR

يلعب قسم البحث والتطوير في شركة **روزبه الشوكولاتة** دورًا فعالًا في تطوير مجموعة المنتجات وتحسين جودة منتجات الشركة من خلال وجود مختبر مجهز جيدًا والاعتماد على المعرفة التقنية والتكنولوجيا الحديثة في العالم. يتقبل المتخصصون في هذا القسم دائمًا وجهات نظر العملاء ويحاولون دائمًا تقديم مجموعة متنوعة من المنتجات سهلة الاستخدام لهم من خلال الاستفادة من أذواقهم.

Demo Center تعليم

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.

AR

شركة **روزبه الشوكولاتة** تلتزم دائمًا بتلبية احتياجات العملاء إلى جانب كسب رضاهم. لهذا السبب تم تصميم مركز التدريب الخاص بهذه الشركة بهدف دعم العملاء وتزويدهم بالتدريب والحلول الإبداعية؛ ومن أجل هذا الهدف، يقدم باستمرار معرفته وخبرته للعملاء بحيث يكون من الأسهل عليهم دخول عالم المحترفين من خلال خلق الديناميكية والازدهار في أعمالهم.



Compound Chocolate Coins

حبيبات الشوكولاتة

Unit Weight / الوزن :

500g / 2.5kg

Packaging / التعبئة والتغليف :

500g x 12pcs / 2.5kg x 4pcs

Variety / متنوع :



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.

AR

- **وصف المنتج:** رائحة و عظم لطيفة

- **التطبيقات:** منتجات حبيبات الشوكولاتة من فلورا مناسب للاستخدام في تغطية وتزيين جميع أنواع الكيك والمعجنات

- **طريقة الاستخدام:** يجب إذابة حبيبات الشوكولاتة الفلورا بطريقة غير مباشرة عند درجة حرارة تتراوح من 45 إلى 50 درجة مئوية.

تحفظ في مكان جاف وبارد بعيدا عن أشعة الشمس المباشرة.

Compound Chocolate Coins

✓ Pleasant aroma and taste



Compound Chocolate

منتجات الشوكولاتة البلوك

Unit Weight / الوزن :

2.5kg

Packaging / التعبئة والتغليف :

2.5kg x 4pcs

Variety / متنوع :

Dark داكن	Cocoa ككاو	White أبيض	Gold(Caramel) ذهبي (كراميل)	Banana موز	Strawberry فراولة
--------------	---------------	---------------	--------------------------------	---------------	----------------------



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.

AR

- **وصف المنتج:** ملمس ناعم ومرن / تغطية مناسبة / قابلية للتشكيل / رائحة وطعم لطيف
- **التطبيقات:** منتج الشوكولاتة البلوك فلورا مناسب لتغطية وتزيين جميع أنواع الكعك والمعجنات
- **طريقة الاستخدام:** يجب إذابة لوح الشوكولاتة الفلورا بشكل غير مباشر عند درجة حرارة تتراوح من 45 إلى 50 درجة مئوية.

تحفظ في مكان جاف وبارد بعيدا عن أشعة الشمس المباشرة.

Compound Chocolate

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



Biscuits Cream

كريمة البسكويت

Unit Weight / الوزن :

6kg

Packaging / التعبئة والتغليف :

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.

AR

- **وصف المنتج:** نكهة لطيفة / ملمس ناعم

- **التطبيقات:** يمكن استخدام كريمة بسكويت الفلورا في جميع أنواع الكيك والمعجنات للتغليف أو التزيين، مع طعم البسكويت اللذيذ.

- **طريقة الاستخدام:** يمكن استخدام كريمة بسكويت الفلورا مباشرة أو بالتسخين كحشوة أو تغطية لجميع أنواع الكعك والحلويات وغيرها من المنتجات.

تحفظ في مكان جاف وبارد بعيدا عن أشعة الشمس المباشرة. أغلق المنتج بعد كل استخدام.



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

Flora
MODERN TECHNOLOGY, PREMIUM QUALITY

Biscuits Cream

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



www.roozbehchocolate.com

Hazelnut Cocoa Cream

كريمة الكاكاو بالبندق

Unit Weight / الوزن :

3kg

Packaging / التعبئة والتغليف :

3kg x 4pcs

Variety / متنوع :

Hazelnut Floavored Cocoa Cream
كريمة الكاكاو بالطعم البندق

Hazelnut Cocoa Cream
كريمة الكاكاو بالبندق

Cocoa Cream with Hazelnut Pieces
كريمة الكاكاو مع قطع البندق



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.

AR

- **وصف المنتج:** قوام مناسب مع قابلية تقطيع عالية / غطاء مناسب / لامع / مقاوم للتجمد / رائحة وطعم طيب
- **التطبيقات:** منتجات كريمة الكاكاو بالبندق من فلورا مناسبة للاستخدام في تغطية وتزيين جميع أنواع الكيك والمعجنات
- **طريقة الاستخدام:** يمكن استخدام كريمة الكاكاو بالبندق من فلورا مباشرة كحشوة أو كغطاء للكيك والحلويات. استخدم ملعقة جافة ونظيفة لاستخدام هذا المنتج. لتجنب التشقق، تجنب الصدمة الحرارية للمنتج.

تحفظ في مكان جاف وبارد بعيدا عن أشعة الشمس المباشرة. أغلق المنتج بعد كل استخدام.

Hazelnut Cocoa Cream

- ✓ Suitable texture with high cuttability
- ✓ Suitable covering
- ✓ Featuring luminosity and shine
- ✓ Freeze-thaw stable
- ✓ Pleasant aroma and taste

Cocoa Cream with Pistachio Pieces كريمة الكاكاو مع قطع الفستق

Unit Weight / الوزن :

3kg

Packaging / التعبئة والتغليف :

3kg x 4pcs



مع قطع الفستق
with Pistachio Pieces

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.

AR

• **وصف المنتج:** قوام مناسب مع قابلية تقطيع عالية / غطاء مناسب / لامع / مقاوم للتجمد / رائحة وطعم طيب

• **التطبيقات:** منتجات كريمة الكاكاو مع قطع الفستق من فلورا مناسب للاستخدام في تغطية وتزيين جميع أنواع الكيك والمعجنات

• **طريقة الاستخدام:** يمكن استخدام كريمة الكاكاو مع قطع الفستق من فلورا مباشرة كحشوة أو كغطاء للكيك والحلويات. استخدم ملعقة جافة ونظيفة لاستخدام هذا المنتج. لتجنب التشقق، تجنب الصدمة الحرارية للمنتج.

تحفظ في مكان جاف وبارد بعيدا عن أشعة الشمس المباشرة. أغلق المنتج بعد كل استخدام.

TUV

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

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 الشوكولاتة الكامبوند للتغطية

Unit Weight / الوزن :

6kg

Packaging / التعبئة والتغليف :

6kg x 2pcs

Variety / متنوع :

Dark داكن Milk حليب with Coffee Pieces مع قطع القهوة



مع قطع القهوة
with Coffee Pieces

EN

- **Product feature:** Suitable texture with high cuttability / Suitable covering / Featuring luminosity and shine / Freeze-thaw stable / Pleasant aroma and taste
- **Applications:** Flora Compund 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.

AR

- **وصف المنتج:** قوام مناسب مع قابلية تقطيع عالية / غطاء مناسب / لامع / مقاوم للتجمد / رائحة وطعم طيب
 - **التطبيقات:** منتجات غطاء الشوكولاتة من فلورا مناسب للاستخدام في تغطية وتزيين جميع أنواع الكيك والمعجنات
 - **طريقة الاستخدام:** يمكن استخدام غطاء الشوكولاتة من فلورا مباشرة كحشوة أو كغطاء للكيك والحلويات. استخدم ملعقة جافة ونظيفة لاستخدام هذا المنتج لتجنب التشقق، تجنب الصدمة الحرارية للمنتج.
- تحفظ في مكان جاف وبارد بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة. أغلق المنتج بعد كل استخدام.

Compound Chocolate Coating

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



Compound Chocolate Dragee الشوكولاتة الكامبوند السمارتيز

Unit Weight / الوزن :

3kg

Packaging / التعبئة والتغليف :

3kg x 4pcs

Variety / متنوع :

Cocoa
ككاو



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.

AR

• **وصف المنتج:** مقاوم للحرارة / لا يتغير شكله بعد الطبخ / نكهة طيبة

• **التطبيقات:** يمكن استخدام شوكولاتة السمارتيز الفلورا كحشوة وتزيين لجميع أنواع الكيك والحلويات

• **طريقة الاستخدام:** يمكن استخدام شوكولاتة السمارتيز من فلورا مباشرة كحشوة أو تزيين لجميع أنواع الكعك والحلويات وغيرها من المنتجات.

تحفظ في مكان جاف وبارد بعيدا عن أشعة الشمس المباشرة. أغلق المنتج بعد كل استخدام.

TÜV

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



www.roozbehchocolate.com

Compound Chocolate Chips

رقائق الشوكولاتة المركبة (كامبوند)

Unit Weight / الوزن :

500g / 2.5kg

Packaging / التعبئة والتغليف :

500g x 12pcs / 2.5kg x 4pcs

Variety / متنوع :

Dark
داكن



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.

AR

- **وصف المنتج:** مقاوم للحرارة / لا يتغير شكله بعد الطبخ / نكهة طيبة
 - **التطبيقات:** يمكن استخدام منتجات رقائق الشوكولاتة من فلورا كحشوة وتزيين لجميع أنواع الكيك والحلويات
 - **طريقة الإستخدام:** يمكن استخدام رقائق الشوكولاتة من فلورا مباشرة كحشوة أو تزيين لجميع أنواع الكعك والحلويات وغيرها من المنتجات.
- تحفظ في مكان جاف وبارد بعيدا عن أشعة الشمس المباشرة أغلق المنتج بعد كل استخدام.

Compound Chocolate Chips

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



Filling Cream

حشوة الكريمة

Unit Weight / الوزن :

6.5kg / 13kg

Packaging / التعبئة والتغليف :

6.5kg x 2pcs / 13kg x 1pcs

Variety / متنوع :

Milk حليب	Vanilla فانيليا	Banana موز	Honey عسل	Saffron زعفران	Caramel كراميل	Lotus لوتس	Cocoa كاكاو	Nutella نوتيلا
--------------	--------------------	---------------	--------------	-------------------	-------------------	---------------	----------------	-------------------



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.

AR

- **وصف المنتج:** مقاوم للحرارة والتجميد / نكهة لطيفة / ملمس ناعم

- **التطبيقات:** يمكن استخدام حشوة كريمة فلورا كحشوة لجميع أنواع الكيك، الكرواسون، التارت، الماكرون، الدوناتس، الحلويات، الحلويات الطازجة والجافة، مع إمكانية دمجها مع الكريمة واستخدامها كغطاء وديكور للكيك والحلويات.
- **طريقة الاستخدام:** يمكن استخدام حشوات الفلورا مباشرة كغطاء وحشو لجميع أنواع الكيك والحلويات وغيرها من المنتجات.

تحفظ في مكان جاف وبارد بعيدا عن أشعة الشمس المباشرة أغلق المنتج بعد كل استخدام.

TUV

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

Flora
MODERN TECHNOLOGY, PREMIUM QUALITY

Filling Cream

- ✓ Bake and freeze-thaw stable
- ✓ Pleasant aroma and taste
- ✓ Soft and delicate texture



Fruit Filling

حشوة الفاكهة

Unit Weight / الوزن :

6.5kg

Packaging / التعبئة والتغليف :

6.5kg x 2pcs

Variety / متنوع :

Sour Cherry كرز
Strawberry فراولة
Orange برتقال



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.

AR

- **وصف المنتج:** مقاوم للحرارة والتجمد / رائحة طيبة وملمس ناعم / محضر من مركزات الفاكهة

- **التطبيقات:** يمكن استخدام حشوة الفواكه فلورا كحشوة لجميع أنواع الكيك والكرواسان والتارت والماكارون والدونات والحلويات والحلويات الطازجة والجافة، مع إمكانية دمجها مع الكريمة واستخدامها كغطاء وتزيين للكيك والحلويات
- **طريقة الاستخدام:** يمكن استخدام حشوة الفاكهة فلورا مباشرة كغطاء وحشوة لجميع أنواع الكيك والحلويات وغيرها من المنتجات.

تحفظ في مكان جاف وبارد بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة. أغلق المنتج بعد كل استخدام.

TÜV

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

Flora
MODERN TECHNOLOGY, PREMIUM QUALITY

Fruit Filling

- ✓ Bake and freeze-thaw stable
- ✓ Pleasant aroma and taste
- ✓ Made of Fruit Concentrate



Fruity Pastry Filling

حشوة المعجنات بالفواكه

Unit Weight / الوزن :

6.5kg

Packaging / التعبئة والتغليف :

6.5kg x 2pcs

Variety / متنوع :

Black Mulberry التوت الأسود	Sour Cherry كرز	Strawberry فراولة	Orange برتقال	Fig تين	Apricot مشمش	Mango مانجو	Apple تفاحة
--------------------------------	--------------------	----------------------	------------------	------------	-----------------	----------------	----------------



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.

AR

- **وصف المنتج:** مقاوم للحرارة والتجمد / رائحة طيبة وملمس ناعم وطري / يحتوي على 20% الفاكهة

- **التطبيقات:** يمكن استخدام حشوة فواكه فلورا كحشوة لجميع أنواع الكيك، كرواسون، التارت، الماكرون، الدوناتس، الحلويات، الحلويات الطازجة والجافة، مع إمكانية دمجها مع الكريمة واستخدامها كغطاء وديكور للكيك والمعجنات.
- **طريقة الاستخدام:** يمكن استخدام حشوة الفاكهة فلورا مباشرة كغطاء وحشوة لجميع أنواع الكيك والحلويات وغيرها من المنتجات.

تحفظ في مكان جاف وبارد بعيدا عن أشعة الشمس المباشرة. أغلق المنتج بعد كل استخدام.

Fruity Pastry Filling

- ✓ Bake and freeze-thaw stable
- ✓ Pleasant aroma and taste and Soft and delicate texture
- ✓ Contains 20% fruit



Toffee Filling Cream

كريم ديلبي

Unit Weight / الوزن :

6.5kg

Packaging / التعبئة والتغليف :

6.5kg x 2pcs

Variety / متنوع :

Caramel | Cappuccino | Tiramisu | Cocoa
كراميل | كابتشينو | تيراميسو | شوكولاتة



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.

AR

- **وصف المنتج:** بدون لون وزيت أساسي / نكهة قوية للغاية

- **التطبيقات:** يمكن استخدام كريم ديلبي فلورا كنكهة لجميع أنواع الكعك والكرواسون والفطائر والماكارون والدونات والآيس كريم والحلويات الطازجة والجافة يمكن دمجه مع الكريمة واستخدامه كغطاء وتزيين للكعك والمعجنات
- **طريقة الاستخدام:** قبل الاستخدام، قومي بتحريك كريم ديلبي الفورا بلطف بالملعقة حتى يصل إلى التركيز المطلوب ومن ثم استخدمه مباشرة لتحسين طعم الكريمة يمكنك دمجها مع المنتج.

تحفظ في مكان جاف وبارد بعيدا عن أشعة الشمس المباشرة. أغلق المنتج بعد كل استخدام.

Flora
MODERN TECHNOLOGY, PREMIUM QUALITY



Toffee Filling Cream

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

Cold Glaze

جيلي للزينة

Unit Weight / الوزن :

6.5kg

Packaging / والتعبئة والتغليف :

6.5kg x 2pcs

Variety / متنوع :

Lychee ليتشي	Raspberry توت بري	Sour Cherry كرز	Black Current عنب الثعلب	Strawberry فراولة	Orange برتقال	Mango مانجو	Banana موز	Pineapple أناناس
Green Apple تفاح أخضر	Blueberry توت أزرق	Cocoa كاكاو	Caramel كراميل	Neutral طبيعي	White أوبستر أبيض			



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.

AR

- **وصف المنتج:** واضحة , لامع طعم ورائحة لطيفة

- **التطبيقات:** يمكن استخدام جل تزيين الكيك فلورا لتغليف وتزيين وتلميع جميع أنواع الكعك والحلويات والآيس كريم.

- **طريقة الاستخدام:** يضع جيلي تزيين الكيك فلورا باستخدام لوحة أو فرشاة في طبقة رقيقة على سطح المنتج. يمكنكم إضافة الماء إليه للوصول إلى التركيز المناسب.

تحفظ في مكان جاف وبارد بعيدا عن أشعة الشمس المباشرة. أغلق المنتج بعد كل استخدام.

Flora
MODERN TECHNOLOGY, PREMIUM QUALITY

Cold Glaze

✓ Glossy and glitter

✓ Pleasant aroma and taste



Fondant

عجينة سكر

Unit Weight / الوزن :

200g / 1kg / 5kg

Packaging / التعبئة والتغليف :

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

Variety / متنوع :

Black أسود	Navy Blue بحري	Dark Blue أزرق غامق	Light Blue أزرق فاتح	Green أخضر	Brown بني	Cream كريمي	Yellow أصفر	White أبيض
Orange برتقالي	Pink وردي	Purple أرجواني	Light Red أحمر فاتح	Dark Red أحمر داكن				



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.

AR

- **وصف المنتج:** من للغاية / قابلية للتخفيف بسماكة 1 مم / نكهة لطيفة

- **التطبيقات:** عجينة سكر فلورا مناسب لتغطية الكيك وصنع الزهور والمنحوتات وجميع أنواع التصميمات الزخرفية الصالحة للأكل

- **طريقة الاستخدام:** تأخذ الكمية المرغوبة من عجينة السكر الفلورا ونعجنها حتى تصبح مرنة تماماً. يجب أن نضع التصميمات المصممة من النايلون بعيداً عن الرطوبة ولمنع جفاف المنتج، وتغلق الحاوية بعد كل استخدام.

تحفظ في مكان جاف وبارد بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة.

Flora
MODERN TECHNOLOGY, PREMIUM QUALITY

Fondant

- ✓ Highly pliable
- ✓ Capability to thin up to a thickness of 1 mm
- ✓ pleasant aroma and taste



Whipping Cream

مسحوق الكريم

Unit Weight / الوزن :

1kg / 10kg

Packaging / التعبئة والتغليف :

1kg x 10pcs / 10kg x 1pcs

Variety / متنوع :

Vanilla
فانيليا



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.

AR

- **وصف المنتج:** مقاومة أعلى للحرارة من كريمات الحلويات / قابلية عالية للتشكيل / عدم التشقق وتغير اللون بعد الاستخدام

- **التطبيقات:** بودرة كريمه فلورا مناسبة لتزيين وتغطية جميع انواع الكيك والمعجنات، الآيس كريم، الحلويات والمشروبات الكريمة / يمكن تلوينها بإضافة ألوان الجيلي.

- **طريقة الاستخدام:** المكونات اللازمة: مسحوق كريم فلورا: 1 كجم، ماء بارد: 1.5 إلى 2 كجم | نسكب مسحوق الكريمة في وعاء مجوف ونضيف إليه الماء البارد ونحرك لمدة دقيقتين على سرعة منخفضة و3 دقائق على سرعة عالية حتى تصبح منتفخة وصلبة وتبقى آثار شفرات التحريك على الكريمة. لتحسين الجودة، نضع الكريمة المحضرة في الثلاجة لمدة 15-30 دقيقة ونخلطها مرة أخرى لمدة دقيقة واحدة.

تحفظ في مكان جاف وبارد بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة.



Whipping Cream

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

Sponge Cake Mix

خليط الكعكة الإسفنجية

Unit Weight / الوزن :

10kg

Variety / متنوع :

Vanilla فانيليا

Cocoa كاكاو



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.

AR

- **وصف المنتج:** يتميز بملمس ناعم ومتماسك، كثيف وإسفنجي تمامًا / يحتفظ بالرطوبة ومدة صلاحية عالية / طعم و رائحة لطيفة.

- **التطبيقات:** يمكن استخدام مسحوق كعكة فلورا الإسفنجية لخبز جميع أنواع الحلويات متعددة الطبقات، كعكات الاحتفالات، الحلويات الطازجة، السويس رول وما إلى ذلك.

- **طريقة الاستخدام:** لخبز الكيك، أضيفي 650 جرامًا من الماء لكل كيلو جرام من مسحوق الكيك الإسفنجي وحركيه لمدة دقيقتين على سرعة بطيئة ثم على سرعة عالية لمدة 12 دقيقة. نسكب الخليط المحضر في القالب ندخله إلى الفرن على حرارة 180 درجة لمدة 30-35 دقيقة.

تحفظ في مكان جاف وبارد بعيدا عن أشعة الشمس المباشرة.

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

خليط الكعكة المافن

Unit Weight / الوزن :

10kg

Variety / متنوع :

- Vanilla فانيليا
- Carrot جزر
- Cappuccino كابيتشينو
- Cocoa كاكاو



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.

AR

• **وصف المنتج :** ملمس و قوام جيد / مدة صلاحية طويلة / رائحة لطيفة

• **التطبيقات :** مسحوق كيك المافن من فلورا مناسب لتحضير جميع أنواع المافن ، الكب كيك ، التشيز كيك ، الفطائر ، كعك الزيت والكعك المجمد.

• **طريقة الاستخدام :** فانيليا، جزر، كابيتشينو: المقادير: مسحوق الكيك 10 كغ، البيض: 3.5 كغ، الزيت: 3 كغ، الماء: 2.25 كغ | امزج المكونات السابقة بالخلط لمدة دقيقتين على سرعة منخفضة ودقيقتين على سرعة متوسطة. ثم اسكب العجينة في قوالب الخبز وإذا رغبت ، استخدم الحشوات المختلفة مثل حشوة الكريمة وحشوة الفواكه والشوكولاتة المقاومة للحرارة ثم يُطهى على حرارة 170-180 درجة مئوية لمدة 35-40 دقيقة
كاكاو: المقادير: مسحوق الكيك 10 كغ، البيض: 4 كغ، الزيت: 4 كغ، الماء: 2 كغ | امزج المكونات السابقة بالخلط لمدة دقيقتين على سرعة منخفضة ودقيقتين على سرعة متوسطة. ثم اسكب العجينة في قوالب الخبز وإذا رغبت ، استخدم الحشوات المختلفة مثل حشوة الكريمة وحشوة الفواكه والشوكولاتة المقاومة للحرارة. ثم يُطهى على حرارة 170-180 درجة مئوية لمدة 35-40 دقيقة

تحفظ في مكان جاف وبارد بعيدا عن أشعة الشمس المباشرة.

Flora
MODERN TECHNOLOGY, PREMIUM QUALITY

Muffin Cake Mix

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



Velvet Cake Mix

خليط الكعكة ريد فلفت

Unit Weight / الوزن :

10kg

Variety / متنوع :

Red Velvet
ريد فلفت



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.

AR

- **وصف المنتج:** قوام مناسب / مدة صلاحية عالية / ألوان طبيعية وجذابة / رائحة وطعم لطيف

- **التطبيقات:** مسحوق الكيك فيلفيت فلورا مناسب لتحضير جميع أنواع الكيك والكب كيك والتشيز كيك والفطائر وكعك الزيت والكعك المجمد.

- **طريقة الاستخدام:** المقادير: مسحوق الكيك 10 كغ، البيض: 5/3 كغ، الزيت: 3 كغ، الماء: 25/2 كغ | امزج المكونات السابقة بالخلاط لمدة دقيقتين على سرعة منخفضة ودقيقتين على سرعة متوسطة. ثم اسكب العجينة في قوالب الخبز وإذا رغبت، استخدم الحشوات المختلفة مثل حشوة الكريمة وحشوة الفواكه والشوكولاتة المقاومة للحرارة. ثم يُطهى على حرارة 170-180 درجة مئوية لمدة 35-40 دقيقة.

تحفظ في مكان جاف وبارد بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة.

Flora
MODERN TECHNOLOGY, PREMIUM QUALITY

Velvet Cake Mix

- ✓ Appropriate texture
- ✓ High durability
- ✓ Natural and attractive colors
- ✓ Pleasant aroma and taste



Cake Gel

جيلي للكعكة

Unit Weight / الوزن :

5kg / 13kg

Packaging / التعبئة والتغليف :

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.

AR

• **وصف المنتج:** ملمس ناعم ومنتظم / يحافظ على النعومة والرطوبة / حجم ممتاز / سهل الطبخ

• **التطبيقات:** يمكن استخدام جل كيك فلورا كمستحلب ومثبت لجميع أنواع الكيك والحلويات مثل مسحوق الكيك الإسفنجي والسويس رول وغيرها.

• **طريقة الاستخدام:** واعتماداً على نوع المنتج يمكن إضافة جل كيك فلورا بنسبة 3-4% في جميع أنواع الكعك الإسفنجي وغيرها من المنتجات.

تحفظ في مكان جاف وبارد بعيداً عن أشعة الشمس المباشرة. أغلق المنتج بعد كل استخدام.

Cake Gel

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



Concentrated Paste

معجون مركز

Unit Weight / الوزن :

1kg

Packaging / التعبئة والتغليف :

1kg x 8pcs

Variety / متنوع :



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.

AR

- **وصف المنتج :** لون وطعم لطيف

- **التطبيقات :** يمكن استخدام معجون فلورا المركز في الكعك الإسفنجي والبسكويت والكريمة والحلوى والآيس كريم لتحسين الرائحة والطعم وايضا لون المنتجات
- **طريقة الاستخدام :** يمكن استخدام معجون فلورا المركز بنسبة 4-8% في جميع أنواع الكعك والحلويات وغيرها من المنتجات. لا ينصح باستخدامه المباشر.

تحفظ في مكان جاف وبارد بعيدا عن أشعة الشمس المباشرة. أغلق المنتج بعد كل استخدام.



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

Flora
MODERN TECHNOLOGY, PREMIUM QUALITY

Concentrated Paste

✓ Pleasant aroma and taste



www.roozbehchocolate.com