



گروه کارخانجات آرد

اطهر  
ATHAR

Producer of Professional Flours

تولیدکننده آردهای تخصصی



## CONTACT US



کارخانه: آذربایجان شرقی، بناب،  
کیلومتر ۵ جاده مراغه، روبه روی فرودگاه سهند،  
مجتمع کارخانجات آرد اطهر



دفتر مرکزی: آذربایجان شرقی، تبریز، چهارراه منصور،  
مجتمع تجاری ایپک، طبقه دوم، واحد ۲۰۳



۴۱-۳۱۲۱ ه



کدپستی: ۵۱۵۴۹۱۷۷۶۹



Factory Address: Athar Flour Industrial Complex  
opposite Sahand Airport, 5th Km of  
Maragheh Road, Bonab, East Azerbaijan, Iran



Head Office: Ipek Commercial Complex, 2nd Floor,  
Unit 203, Mansour Crossroad, Tabriz,  
East Azerbaijan, Iran



Tel / Fax:  
+98 41 3121



Postal Code:  
5154917769



www.atharflour.com



# ABOUT US

درباره ما

## Athar Flour – Pioneering Specialty & Flavored Flours in Iran

Since 1990, Athar Flour has been shaping the future of Iran's milling industry as the nation's first producer of specialty and flavored flours. What started with a daily capacity of 80 tons has grown into a powerhouse of 600 tons per day, with a portfolio of more than 30 premium flours serving both domestic and export markets. Our brands—Athar Flour, Shirin Athar, Basharat, and Rozghaneh—are trusted by bakers and food producers across the region, available in consumer and bulk packaging from 500 g to 50 kg.

Quality is at the heart of everything we do. Since 1997, our state-of-the-art Quality Control Unit has ensured product consistency and reliability at every stage, from raw material intake to final delivery. Equipped with modern laboratories and a team of experts, Athar guarantees compliance with international benchmarks of excellence.

Driven by innovation, our in-house R&D Department constantly explores new formulations and technologies to anticipate customer needs and pioneer Null flour products. This commitment to research, paired with decades of expertise, empowers us to deliver solutions that are both scientifically precise and commercially valuable.

At Athar Flour, we don't just produce flour—we create the foundation for excellence in every bakery, confectionery, and food industry that partners with us.

## ATHAR Flour Factories Group

**شرکت آرد اطره** اولین تولید کننده آرد های تخصصی و آرد های طعم دار در ایران، در سال ۱۳۶۹ فعالیت خود را با ظرفیت تولید روزانه ۸۰ تن آغاز نموده است. این شرکت در راستای استراتژی های توسعه ای و با رویکرد نوآوری و حفظ ثبات کیفی، تا کنون توانسته ظرفیت تولید خود را به میزان روزانه ۶۰۰ تن افزایش دهد. همچنین تنوع محصولات خود را به بیش از ۳۰ نوع آرد تخصصی برساند که در حال حاضر این محصولات در بازار های داخلی و صادراتی با نام های تجاری: آرد اطره، شیرین اطره، بشارت و رزقانه در بسته بندی های ۵۰۰ گرم، ۹۰۰ گرم، ۵ ، ۲۰ ، ۴۰ و ۵۰ کیلوگرم عرضه می گردد.

واحد کنترل کیفیت شرکت آرد اطره در سال ۱۳۷۶ به منظور اطمینان از کیفیت محصول، نظارت بر کیفیت مواد اولیه ورودی، محصول حین تولید و محصول نهایی راه اندای گردید که با دارا بودن پرسنل مجرب و متخصص و تجهیزات آزمایشگاهی به روز، از قابلیت انجام آزمایشات و عملیات کنترل کیفیت مطابق با استاندارد های به روز ملی و بین المللی برخوردار می باشد.

هم چنین با وجود بخش تحقیقاتی R&D شرکت آرد اطره و با توجه به ضرورت و اهمیت تحقیق و توسعه، مدیریت گروه صنعتی اطره لزوم بر تحقیق و توسعه در خصوص صنعت آرد را ضروری دانسته است، بنابراین این گروه صنعتی با توجه به تکنولوژی روز دنیا توانسته با به کار گیری افراد متخصص و مجرب در صنعت آرد، واحد تحقیقاتی R&D را در داخل سازمان ایجاد کرده و از مزایای آن در تولید بهره مند گردد، از همین رو انجام تحقیقات کامل و بررسی نیاز های تخصصی مشتریان و هم چنین مطالعه و تحقیق در خصوص روش های جدید تولید و توسعه بصورت مداوم در مجتمع کارخانجات آرد اطره انجام می پذیرد.





# OUR PRODUCTS

محصولات تخصصی شرکت آرد اطهر



01  
آرد های مخصوص مصارف کارخانجات کیک، کلوچه، بیسکویت، ویفر، پشمک و...

**Industrial Flours:**  
Tailored for large-scale factories producing cakes, cookies, biscuits, cotton candy, wafers, and more.



02  
آرد های مخصوص انواع نان های حجیم، نیمه حجیم و مسطح

**Bread Flours:**  
Wide range of breads, including fully leavened, semi-leavened, and flatbreads.



03  
آرد های مخصوص مصارف قنادی و شیرینی پزی و بیکری ها کیک و شیرینی، قنادی، کروسان، باقلوا، پنکیک و وافل.

**Confectionery & Bakery Flours:**  
Ideal for cakes, pastries, croissants, baklava, pancakes, and waffles, offering precision and consistent performance.



07  
آرد کامل لواش تنوری و دایجستیو

**Wholemeal Flours:**  
Including traditional Lavash flour for classic flatbreads.



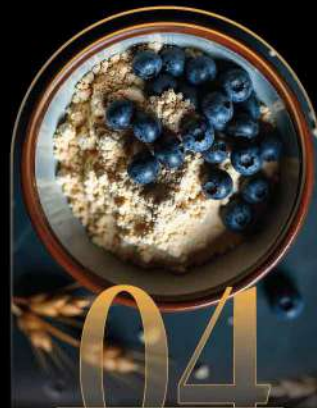
08  
آرد جو

**Barley Flour:**  
A wholesome option for functional and nutritional applications.



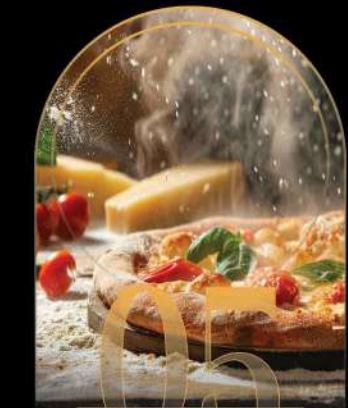
09  
سبوس گندم

**Wheat Bran:**  
A natural by-product rich in fiber and nutrients, supplied for both food and industrial uses.



04  
آرد های طعم دار

**Flavored Flours:**  
Innovative flavored flours that set new benchmarks in creativity and sensory experience.



05  
آرد های مخصوص فست فودها و رستوران ها پیتزا ایتالیایی، پیتزا ناپولیتن و...

**Foodservice Flours:**  
Specialized for fast food chains and restaurants, including authentic Italian pizzas and Neapolitan pizzas.



06  
پودر کیک و انواع پودر های آماده مخصوص فروشگاه های زنجیره ای و بسته بندی فروشگاه

**Cake Mixes & Ready-to-Use Powders:**  
A variety of convenient pre-mixes crafted for retail chains and modern packaging formats.

# چرا آرد اطهر انتخاب بیشتر مشتریان است؟

Why do the most customers choose At`har flour?

دارای گواهینامه های بین المللی و تخصصی

ISO 9001, ISO 22000, ISO 10002, ISO 10004, ISO 14001, ISO 45001, HALAL, ISIRI  
Certified by International Certification of ISO 9001, ISO 22000, ISO 10002, ISO 10004, ISO 14001, ISO 45001, HALAL, ISIRI

تولید بیش از ۳۰ نوع آرد تخصصی با ظرفیت

تولیدی روزانه ۶۰۰ تن  
Production of more than 30 types of professional flour with daily production capacity of 600 tons.

مجهز به پیشرفته ترین ماشین آلات روز دنیا و امکانات و تجهیزات آزمایشگاهی

Equipped with the modern laboratory and machinery technology under world up to date standards.

دارای ۴ نام تجاری برای بازار داخلی و صادرات اطهر، شیرین اطهر، بشارت و رزقانه

Having 4 commercial brands in domestic and export markets: At`har, Shirin At`har, Besharat & Rozghaneh.

حفظ ثبات کیفیت و تنوع تولید

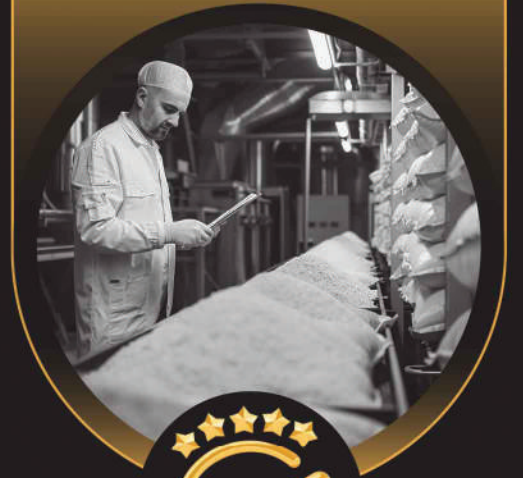
Maintenance of Quality Stability, Production Diversity



## امکانات فنی و کنترل کیفیت

تولید انواع آرد تخصصی جهت پاسخ به نیازهای تخصصی مشتریان  
برخوردراری از تکنولوژی وژی تولید مطابق با فناوری های روز دنیا  
برخوردراری از زیر ساخت های لازم جهت افزایش ظرفیت ذخیره سازی و تولید  
نمونه برداری و کنترل مداوم مواد اولیه ورودی به کارخانه به منظور فراهم سازی زمینه تولید محصول با کیفیت  
نمونه برداری و انجام آزمایشات کیفی به صورت مداوم جهت حفظ ثبات کیفیت  
بررسی دقیق نمونه های تولیدی از لحاظ میکروبی و شیمیایی و فیزیکی  
بررسی دقیق نمونه های تولیدی از لحاظ کیفیت پخت و بافت سنجی  
امکان اختلاط انواع گندم متناسب با نیاز بازار  
امکان اختلاط انواع آرد (Mixing Plant) و حفظ کیفیت در طول سال  
امکان افزایش تنوع محصولات تولیدی  
قابلیت ارسال آرد به صورت بسته بندی و فله (بونکر مخصوص آرد)

- Specialty Flour Production:** Customized formulations designed to meet the precise needs of diverse customer segments.
- Advanced Technology:** Manufacturing processes aligned with the latest global innovations in flour milling.
- Robust Infrastructure:** Strong production and storage capacity to ensure uninterrupted supply and scalability.
- Raw Material Monitoring:** Continuous sampling and inspection of incoming wheat to guarantee superior end products.
- Consistent Quality Control:** Ongoing laboratory tests throughout the production cycle to maintain stability and reliability.
- Comprehensive Testing:** Detailed microbiological, chemical, and physical analyses for every batch produced.
- Bake Testing & Texture Analysis:** Evaluation of baking performance and crumb quality to ensure end-user satisfaction.
- Blending Capabilities:** Ability to mix different wheat varieties or flour types (Mixing Plant) for market-specific needs, while ensuring consistent year-round quality.
- Product Diversification:** Flexibility to develop and expand new flour varieties tailored to emerging trends.
- Flexible Delivery Options:** Supply in both packaged formats and bulk tankers for industrial customers



BEST  
QUALITY



# 01 Specialty flours (0000) 20 kg

آردهای تخصصی (0000) ۲۰ کیلویی



ATHAR اطر  
Producer of Professional Flours





### Special Cake & Pastry Flour (0000) Softness & Precision

Athar's Special Cake & Pastry Flour (0000) is produced with a high level of bran separation and controlled gluten content, delivering a soft and light texture. It is the perfect choice for delicate cakes, layered sponges, and traditional pastries where consistency and refinement are essential.

From airy sponge cakes and moist layered desserts to crisp dry pastries, this flour guarantees stable performance in both home baking and industrial production. It is particularly favored by professional bakeries that demand precision and long-term quality stability.

≤ 14 %	رطوبت (Moisture)	(National standard compliance)
8 - 9 %	پروتئین (Protein)	(Suitable for cakes & pastries)
24-26 %	گلوتن مرطوب (Wet Gluten)	(High level of bran separation)
≤ 0.45	خاکستر (Ash)	(Softness and lightness)
48-53 %	جذب آب (Water Absorption)	(Balanced for light textures)



### آرد مخصوص (۰۰۰۰) کیک و شیرینی

این آرد با درجه سبوس گیری بالا و گلوتن کنتراست شده، بافتی نرم و سبک ایجاد می‌کند که برای کیک‌ها و شیرینی‌های ظریف ایده‌آل است.

از انواع کیک‌های اسفنجی و لایه ای و تر گرفته تا شیرینی‌های خشک و سنتی، این آرد عملکردی پایدار در پخت‌های خانگی و صنعتی دارد و به‌ویژه برای قنادی‌هایی که به دنبال ظرافت و ثبات کیفیت هستند، گزینه‌ای بی‌رقیب است.

### آرد مخصوص (۰۰۰۰) قنادی

فرمولاسیون اختصاصی این آرد، ثبات بافت و کرامب نرم را تضمین کرده و امکان پخت یکنواخت در انواع محصولات قنادی را فراهم می‌سازد.

این آرد انتخابی مطمئن برای کیک‌های روغنی، رولت و رول کیک‌ها، تارت‌ها و شیرینی‌های سنتی ایرانی است؛ جایی که ترکیب ظرافت و استحکام در کنار هم اهمیت ویژه دارد و طعم خنثی و کیفیت پایدار، انتخابی ممتاز برای تولیدکنندگان حرفه‌ای است.



### Special Confectionery Flour (0000) Precision & Reliability

Athar's Special Confectionery Flour (0000) is formulated to guarantee consistent texture and a soft, tender crumb, enabling uniform baking across a wide variety of confectionery products.

It is the trusted choice for pound cakes, Swiss rolls, layer rolls, tarts, and traditional Iranian pastries— where finesse and structure must coexist. With its neutral flavor and stable quality, it is the premium solution for professional confectioners seeking both reliability and refinement.

≤ 14 %	رطوبت (Moisture)	(National standard compliance)
9 - 10 %	پروتئین (Protein)	(Soft crumb)
25-27 %	گلوتن مرطوب (Wet Gluten)	(Stable texture)
≤ 0.55	خاکستر (Ash)	(High clarity)
49-54 %	جذب آب (Water Absorption)	(Even baking)





## Special Baklava Flour (0000) Fineness & Flexibility

A finely milled, high-protein flour designed for delicate layered pastries such as baklava

Athar's Special Baklava Flour (0000) delivers an exceptionally fine grain structure, crafted specifically for delicate layered pastries like baklava. With high protein content and complete bran separation, it produces thin, flexible sheets that perform flawlessly in both artisanal handwork and industrial production lines.

Its scientific formulation prevents drying or cracking during baking, resulting in a shiny appearance and soft, tender texture. The natural aroma and stable color ensure every piece of baklava radiates quality and refinement.

For brands seeking to distinguish themselves with luxurious, long-lasting baklava, this flour provides a unique competitive edge.

≤ 14 %	رطوبت (Moisture)	دوام (Shelf life durability)
11 - 13 %	پروتئین (Protein)	بافت نرم (Soft, resilient texture)
31-33 %	گلوتن مرطوب (Wet Gluten)	انعطاف پذیری (Flexibility)
≤ 0.65	خاکستر (Ash)	درجه سبوس‌گیری متوسط (Medium bran separation)
51-54 %	جذب آب (Water Absorption)	ورقه های نازک (Thin, stretchable sheets)



## Special Croissant Flour (0000) French Tradition, Scientific Precision

A flour with stable gluten and controlled protein, designed for light, voluminous croissant layers

Athar's Special Croissant Flour (0000) unites the art of French pastry-making with scientific precision.

With stable gluten and carefully controlled protein, it produces doughs with balanced elasticity and excellent lamination properties.

Its dedicated formulation ensures croissant layers that are light yet strong, maintaining their airy, honeycomb structure even after high-temperature baking. The result is golden crusts, soft buttery crumbs, and authentic taste with remarkable shelf life.

For bakeries and professional producers, choosing this flour means achieving croissants that meet European standards in every batch.

≤ 14 %	رطوبت (Moisture)	استاندارد ملی (Standard compliance)
10 - 12 %	پروتئین (Protein)	لایه پذیری (Lamination support)
30-32 %	گلوتن مرطوب (Wet Gluten)	کشسانی پایدار (Stable elasticity)
≤ 0.65	خاکستر (Ash)	درجه سبوس‌گیری متوسط (Medium bran separation)
50-53 %	جذب آب (Water Absorption)	انعطاف پذیری (Dough flexibility)

## آرد مخصوص (۰۰۰۰) کروسان

آردی با گلوتن پایدار و پروتئین کنترل شده، مناسب لایه‌لایه‌های سبک و حجیم کروسان

آرد مخصوص کروسان آرد اطهر، محصولی است که سنت شیرینی‌پزی فرانسوی را با دقت علمی ایرانی درهم می‌آمیزد. گلوتن پایدار و پروتئین کنترل شده این آرد، خمیری با کشسانی متعادل و قابلیت ورقه‌سازی ایده‌آل ایجاد می‌کند. این آرد با فرمولاسیون اختصاصی، به لایه‌های کروسان بافتی منسجم و سبک می‌بخشد که حتی پس از پخت در دمای بالا، ساختار حجیم و لایه‌لایه خود را حفظ می‌کند.

نتیجه، محصولی است با پوسته طلایی و بافت نرم و لانه زنبوری و کره‌ای که ماندگاری و طعم اصیل دارد. برای قنادی‌ها و تولیدکنندگان حرفه‌ای، انتخاب این آرد یعنی اطمینان از تولید کروسانی با استاندارد اروپایی.



## آرد مخصوص (۰۰۰۰) باقلوا

آردی با دانه‌بندی ریز و پروتئین بالا، ویژه شیرینی‌های لایه‌ای مثل باقلوا

آرد مخصوص باقلوا آرد اطهر، بافتی استثنایی و ریزدانه خلق می‌کند که برای شیرینی‌های لایه‌ای ظریف مانند باقلوا طراحی شده است. این آرد با پروتئین بالا و سبوس‌گیری کامل، ورقه‌هایی نازک و انعطاف‌پذیر ایجاد می‌کند که هم در دست‌ورزی دستی و هم در خطوط صنعتی عملکردی بی‌نقص دارند. فرمول علمی این آرد، مانع از خشک‌شدن یا ترک‌خوردن ورقه‌ها در حین پخت می‌شود و نتیجه، محصولی با ظاهری درخشان و بافتی نرم است. رایحه طبیعی و ثبات رنگ، کیفیتی متمایز به هر قطعه باقلوا می‌بخشد. این آرد انتخاب برندهایی است که می‌خواهند با ارائه باقلوایی لوکس و ماندگار، تمایز رقابتی ایجاد کنند.

## آرد مخصوص (0000) پیتزا ناپولیتین

آردی با گلوتن کشسان و جذب آب بالا،  
ویژه پیتزاهای اصیل ناپولی دردمای بالا

آرد مخصوص پیتزا ناپولیتین آرد اطهر، حاصل ترکیب دانش فنی و الهام از اصالت ناپل ایتالیاست.

گلوتن کشسان و جذب آب بالا، خمیری نرم و ارتجاعی ایجاد می‌کند که برای پخت در دماهای بسیار بالا طراحی شده است. این آرد با کنترل دقیق پروتئین و رطوبت، پوسته‌های سبک و حجیم با لکه‌های سوختگی طبیعی به وجود می‌آورد که امضای اصیل پیتزای ناپولیتین است. در عین حال، طعم خمیر به گونه‌ای حفظ می‌شود که با هر تاپینگ سازگار باشد. برای رستوران‌ها و فست‌فودهایی که می‌خواهند طعم سنتی ایتالیایی را در بالاترین کیفیت عرضه کنند، این آرد انتخابی استراتژیک است.



### Special Pizza Flour (0000) Elasticity & Authentic Flavor

A flour with elastic gluten and high water absorption, crafted for authentic Neapolitan pizzas baked at high temperatures

Athar's Special Neapolitan Pizza Flour (0000) combines technical expertise with inspiration from the original tradition of Naples, Italy. With its elastic gluten and high water absorption, it produces soft, resilient dough designed to perform perfectly under extreme baking temperatures.

Thanks to precise protein and moisture control, it creates light, voluminous crusts with natural charred spots—the signature of true Neapolitan pizza. At the same time, the dough's neutral taste preserves harmony with any topping.

For restaurants and fast-food chains aiming to deliver genuine Italian flavor at the highest quality, this flour is a strategic choice.

≤ 14 %	رطوبت (Moisture)	دوام (Durability)
11 - 12 %	پروتئین (Protein)	حجم دهی بالا (High volume)
29-31 %	گلوتن مرطوب (Wet Gluten)	رنگ روشن (Light color)
≤ 0.55	خاکستر (Ash)	حجم دهی (Light, airy crust)
50-55 %	جذب آب (Water Absorption)	ساختار ارتجاعی (Elastic structure)

### Special Pizza Flour (0000) Elasticity & Authentic Flavor

A flour with elastic gluten and high water absorption, the unrivaled choice for classic pizzas

Athar's Special Pizza Flour (0000) combines elastic gluten with high water absorption capacity, making it the perfect choice for authentic, classic pizzas. Its balanced formulation creates doughs with ideal stretchability, stable structure, and excellent fermentation properties.

From thin Italian-style pizzas to thick, fluffy American ones, this flour adapts effortlessly, delivering consistent results across all styles. With its authentic flavor and professional-grade performance, it is the trusted choice for restaurants and fast-food outlets alike.

## آرد مخصوص (0000) پیتزا

آردی با گلوتن الاستیک و جذب آب بالا،  
انتخابی بی‌رقیب برای پیتزاهای کلاسیک

گلوتن الاستیک و توان جذب آب بالا، این آرد را به گزینه‌ای بی‌رقیب برای پیتزاهای کلاسیک تبدیل کرده است.

بافت کشسان و طعم اصیل، تجربه‌ای حرفه‌ای برای مشتریان شما می‌آفریند. از پیتزاهای نازک ایتالیایی گرفته تا پیتزاهای ضخیم آمریکایی، این آرد تطبیق‌پذیری لازم را دارد و در رستوران‌ها و فست‌فودها انتخابی ایده‌آل به شمار می‌رود.

≤ 14 %	رطوبت (Moisture)	استاندارد (standard compliance)
10 - 11 %	پروتئین (Protein)	کشسانی بالا (High elasticity)
26-28 %	گلوتن مرطوب (Wet Gluten)	ساختار مستحکم (Strong dough structure)
≤ 0.55	خاکستر (Ash)	رنگ روشن (Light color)
49-54 %	جذب آب (Water Absorption)	حجم دهی (Optimal volume and texture)





اِطهر

ATHAR

گروه کارخانجات آرد

Producer of Professional Flours



### Special Pancake & Waffle Flour (0000) Golden Lightness, Perfect Breakfast

A flour with controlled gluten and soft texture, designed for light, golden, and uniform pancakes and waffles

≤ 14 %	رطوبت (Moisture)	استاندارد (standard compliance)
9 - 10 %	پروتئین (Protein)	سبکی بافت (Light texture)
24-26 %	گلوتن مرطوب (Wet Gluten)	کرامب نرم (Soft crumb)
≤ 0.45	خاکستر (Ash)	شفافیت (High clarity)
48-53 %	جذب آب (Water Absorption)	تناسب (Balanced hydration)

Athar's Special Pancake & Waffle Flour (0000) is engineered with controlled gluten and a soft, refined texture to produce fluffy, golden pancakes and waffles with uniform structure.

The result is a product that combines homemade charm with professional consistency.

It is the ideal choice for cafés, hotels, and restaurants seeking to elevate their breakfast and dessert menus. With guaranteed performance and premium quality, this flour ensures every serving delivers a flawless dining experience.



### آرد مخصوص (۰۰۰۰۰) پنکیک و وافل

آردی با گلوتن کنترل شده و بافت نرم،  
ویژه پنکیک‌ها و وافل‌های سبک و طلایی

این آرد با گلوتن کنترل شده و بافت نرم، برای پنکیک‌ها و وافل‌هایی سبک، طلایی و یکدست و ساخت طراحی شده است. نتیجه، محصولی جذاب با طعم خانگی و ظاهر حرفه‌ای است.

به‌ویژه برای کافی‌شاپ‌ها، هتل‌ها و رستوران‌هایی که به دنبال منویی خاص و متمایز هستند، این آرد تضمین‌کننده یک تجربه صبحانه یا دسر بی‌نقص است.



# 02 Prepared Flour & Powder

آرد و پودر آماده

ATHAR اطره  
Producer of Professional Flours



## Croissant Powder - For Laminated Doughs

A flour mix with high elasticity and excellent fermentation tolerance, designed for laminated doughs such as croissants.

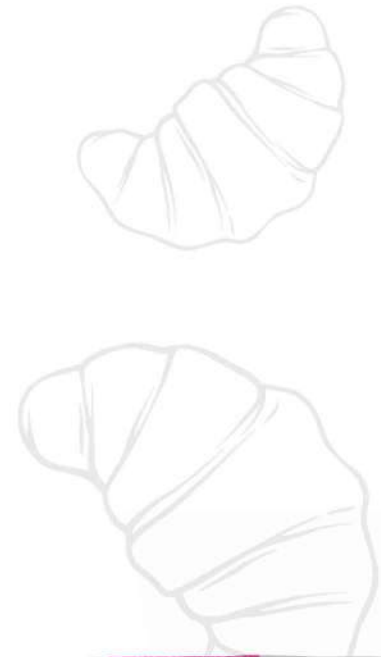
Athar's Croissant Powder is specially formulated for the production of laminated doughs. With its high elasticity and extended fermentation tolerance, it enables the creation of light, crisp, and perfectly layered croissants. Its main competitive advantage lies in maintaining consistent quality under varying climatic conditions while boosting production efficiency. Athar's croissant powder in the desired packaging allows you to bake delicious homemade croissants.

10-12 %	پروتئین (Protein)
30-32 %	گلوتن مرطوب (Wet Gluten)
0.55-0.65 %	خاکستر (Ash)
≤ 12%	رطوبت (Moisture)
50-53%	جذب آب (Water Absorption)
کروسان، خمیرهای لایه‌ای و هزارلا Croissants, laminated and puff pastries	موارد مصرف (Application)

## پودر آماده کروسان

پودری با کشسانی بالا و قابلیت تحمل تخمیر طولانی برای تولید خمیرهای لایه‌ای مانند کروسان

پودر آماده کروسان آرد اطهر با فرمولاسیون ویژه برای تولید خمیرهای لایه‌ای طراحی شده است. این محصول با کشسانی بالا و تحمل تخمیر طولانی، امکان تولید کروسان‌های سبک، ترد و لایه‌لایه را فراهم می‌سازد. پودر آماده کروسان اطهر در بسته بندی مورد نظر، امکان پخت کروسان‌های خانگی خوشمزه را فراهم می‌کند.



## آرد نول (۰۰۰۰) مخصوص کیک و شیرینی

آرد با رنگ سفید و بافت نرم ایده آل برای تولید کیک، شیرینی خشک و نان‌های نرم

آرد نول آرد اطهر با کیفیت پایدار و رنگ سفید خالص تولید می‌شود. این محصول برای تولید انواع کیک‌ها و شیرینی‌های نرم طراحی شده و مزیت رقابتی آن دریک‌نواختی بافت و قابلیت نگهداری کیفیت در طول سال است. با جذب آب مناسب و پروتئین متعادل، و با توجه به مدل بسته بندی دوی‌پک زیب‌دار، بهترین گزینه برای مصارف خانگی می‌باشد.

## Flour (0000) - For Cakes & Pastries

Flour with a pure white color and soft texture, ideal for producing cakes, dry pastries, and soft breads

Athar's Four Zero Flour is produced with consistent quality and a refined white appearance. Specially formulated for cakes and delicate pastries, its competitive advantage lies in the uniformity of texture and the ability to maintain stable quality throughout the year. With balanced protein content and excellent water absorption, And considering the zipped Doy-Pack packaging model, it is the best option for home use

9-10%	پروتئین (Protein)
24-26%	گلوتن مرطوب (Wet Gluten)
0.40-0.45 %	خاکستر (Ash)
≤ 12%	رطوبت (Moisture)
48-53%	جذب آب (Water Absorption)
کیک، شیرینی و نان نرم Cakes, pastries, soft breads	موارد مصرف (Application)





### Neapolitan Pizza Powder - Authentic Italian Standard

A specialty Powder for authentic Italian pizzas, designed for high-temperature baking with thin, light crusts Athar's Neapolitan Pizza Powder is crafted according to authentic Italian standards. With its balanced protein content and high heat tolerance, it produces doughs that deliver light, airy textures and thin, crisp crusts.

Its competitive advantage lies in enabling the creation of true Neapolitan-style pizzas under home baking conditions, ensuring both authenticity and consistency at scale.

11-12 %	پروتئین (Protein)
29-31 %	گلوتن مرطوب (Wet Gluten)
0.50-0.55 %	خاکستر (Ash)
≤ 12%	رطوبت (Moisture)
50-55%	جذب آب (Water Absorption)
خمیر پیتزا ناپولیتین Neapolitan pizza dough	موارد مصرف (Application)



### پودر آماده پیتزا ناپولیتین

آرد تخصصی برای پیتزا ایتالیایی با دمای پخت بالا و پوسته نازک و سبک

پودر آماده پیتزا ناپولیتین آرد اطهر بر اساس استانداردهای اصیل ایتالیایی تولید شده است. این محصول با تحمل حرارت بالا و پروتئین متعادل، خمیری سبک و پوسته‌ای نازک ایجاد می‌کند. مزیت رقابتی آن، خلق پیتزای اصیل بافت ناپولیتینی در شرایط پخت خانگی است.



### Pizza Powder - For Fast-Food Style Pizzas

A powder blend for fast-food style pizzas, delivering crisp crusts with excellent long-fermentation stability

Athar's Pizza Powder developed to bake the most delicious pizzas in home ovens. This formulation produces doughs with excellent elasticity and crisp crusts, perfectly suited for fast-food style pizzas. Its key competitive advantage lies in its ability to support long fermentation while maintaining consistent quality in every bake. Reliable, versatile, and efficient, it is the preferred choice for pizzerias and industrial kitchens aiming for consistent excellence.

10-11 %	پروتئین (Protein)
26-28%	گلوتن مرطوب (Wet Gluten)
0.50-0.55 %	خاکستر (Ash)
≤ 12%	رطوبت (Moisture)
49-54%	جذب آب (Water Absorption)
خمیر پیتزاهای فست فودی Fast-food style pizza doughs	موارد مصرف (Application)



### پودر آماده پیتزا پودری برای تهیه خمیر پیتزاهای فست فودی با پوسته‌ای ترد و قابلیت نگهداری طولانی تخمیر

پودر آماده پیتزا آرد اطهر برای پخت خوشمزه‌ترین پیتزاهادر فرهای خانگی توسعه یافته است.

این محصول خمیرهایی با بافت کشسان و پوسته ترد ایجاد می‌کند که مناسب انواع پیتزاهای فست فودی است. مزیت رقابتی آن در توانایی نگهداری طولانی مدت خمیر و کیفیت ثابت در هر پخت می‌باشد.



اطهر

ATHAR

گروه کارخانجات آرد

Producer of Professional Flours

### پودر آماده پنکیک و وافل

مناسب برای پنکیک و وافل با بافت نرم، پف مناسب و سهولت مصرف

پودر آماده پنکیک و وافل آرد اطهر با فرمولاسیون دقیق برای تولید شیرینی های نرم و حجیم طراحی شده است. این محصول بافتی یکنواخت، پف مناسب و طعمی دلپذیر ایجاد می کند. مزیت رقابتی آن، سهولت مصرف و کیفیت تضمین شده برای تولید پنکیک ها و وافل های استاندارد است.

### Pancake & Waffle Powder Soft, Fluffy, and Easy to Use

Perfect for pancakes and waffles, offering a soft texture, ideal rise, and effortless preparation.

Athar's Pancake & Waffle Powder is precisely formulated to create light, fluffy, and evenly textured batters. This product ensures consistent volume, a soft crumb, and a delightful taste. Its main competitive advantage lies in its ease of use and guaranteed quality, making it the perfect solution for producing standardized pancakes and waffles in both cafés and industrial bakeries.

9.5-10.5 %	پروتئین (Protein)
24-26%	گلوتن مرطوب (Wet Gluten)
0.40-0.55 %	خاکستر (Ash)
≤ 11 %	رطوبت (Moisture)
48-53%	جذب آب (Water Absorption)
موارد مصرف (Application) پنکیک، وافل، شیرینی نرم Pancakes, waffles, soft pastries	



# 03 Cake Powders

پودرهای کیک

ATHAR اطهر  
Producer of Professional Flours



## پودر کیک پرتقالی

پودری با عصاره طبیعی مرکبات برای کیک‌های حجیم با عطر پایدار پرتقال

پودر کیک پرتقالی آرد اطهر با بهره‌گیری از عصاره طبیعی مرکبات و فرمولاسیون بالانس شده، کیکي حجیم با رایحه پایدار ایجاد می‌کند. این پرمیکس با PH کنترل شده مانع قهوه‌ای شدن بیش از حد می‌شود و در پخت خانگی عملکردی یکنواخت دارد. مزیت رقابتی اصلی آن، قدرت حفظ عطر تازه پرتقال حتی پس از پخت است.

### Orange Cake Powder Balanced Formula, Fresh Aroma

An orange cake powder enriched with natural citrus extract, creating voluminous cakes with a long-lasting orange aroma

Athar's Orange Cake Powder is formulated with natural citrus extract and a balanced recipe to produce high-volume cakes with a stable, refreshing aroma. Its controlled pH prevents excessive browning, ensuring even performance in home and industrial baking alike.

The key competitive advantage of this product lies in its ability to preserve the fresh scent of orange even after baking, delivering consistent results every time. Ideal for producing ring-shaped, rectangular, and family-sized cakes with professional quality.



≤ 10 %	رطوبت مخلوط خشک (Dry Mix Moisture)	حفظ تازگی محصول (Product freshness preservation)
560-620 g / L	چگالی ظاهری (Bulk Density)	ریزش کم، جریان‌پذیری خوب (Low dust, good flowability)
1800-2400 cP/25°C	ویسکوزیته خمیر (Batter Viscosity)	سطح صاف پس از پخت (Smooth surface after baking)
6.8-7.2	pH خمیر (Batter pH)	کنترل قهوه‌ای شدن (Controlled browning)
۸۰ - ۱۰۰ روغن / ml ۲۳% - ۲۴% / ml آب ۲۱۰ - ۲۳۰ تخم مرغ ۳	فرمول پیشنهادی برای ۵۰۰ گرم Suggested Formula (per 500 g mix)	قالب حلقه‌ای یا مستطیلی (Ring or rectangular mold)
28-33 min / 170-180°C	دمای / زمان پخت (Baking Temperature / Time)	عطر مرکبات پایدار (Stable citrus aroma)
1 Family cake / یک کیک خانواده	بازده تقریبی (Approximate Yield)	حجم دهی مطلوب (Proper aeration)
3-4 minutes / ۳ الی ۴ دقیقه	زمان هم زدن (Mixing Time)	

## پودر کیک توت‌فرنگی

پودری با عطر و رنگ طبیعی توت‌فرنگی برای کیک‌های نرم، مرطوب و خوش‌طعم

پودر کیک توت‌فرنگی آرد اطهر با ترکیب عطر و رنگ طبیعی میوه، کیکي بافت‌دار، نرم و خوش‌طعم ایجاد می‌کند. این محصول با کنترل علمی رطوبت و فرمولاسیون پایدار و ویسکوزیته خمیر، پایداری رنگ و طعم را در هر شرایط محیطی تضمین می‌کند و در هر بار پخت نتیجه‌ای یکسان و حرفه‌ای به شما می‌دهد، مناسب پخت کیک‌های لایه‌ای و مافین خانگی.

### Strawberry Cake Powder Natural Flavor & Vibrant Color

A strawberry cake powder infused with natural aroma and color, delivering soft, moist, and flavorful cakes

Athar's Strawberry Cake Powder combines natural fruit aroma and color to create soft-textured, flavorful cakes with a delicate crumb. With scientifically controlled moisture levels, stable formulation, and precise batter viscosity, it ensures consistent performance across different environmental conditions.

Every bake delivers professional results, making it ideal for home baking of layered cakes, muffins, and family-size sponge cakes.

Its advantage lies in guaranteeing stable color, aroma, and texture, bake after bake.



≤ 10 %	رطوبت مخلوط خشک (Dry Mix Moisture)	استاندارد ایمنی و ماندگاری (Safety and shelf stability)
560-620 g / L	چگالی ظاهری (Bulk Density)	سهولت توزین و اختلاط (Easy dosing and mixing)
1800-2400 cP/25°C	ویسکوزیته خمیر (Batter Viscosity)	قابلیت شکل‌دهی یکنواخت (Uniform shaping capability)
6.8-7.2	pH خمیر (Batter pH)	رنگ و طعم پایدار (Stable color and flavor)
۸۰ - ۱۰۰ روغن / ml ۲۳% - ۲۴% / ml آب ۲۱۰ - ۲۳۰ تخم مرغ ۳	فرمول پیشنهادی برای ۵۰۰ گرم Suggested Formula (per 500 g mix)	زمان هم‌زدن ۳-۴ دقیقه (Optimal baking balance)
30-35 min / 170-180°C	دمای / زمان پخت (Baking Temperature / Time)	قالب ۱۲×۱۲ یا ۱۲ مافین (For 20×30 cm tray or 12 muffins)
1 Family cake / یک کیک خانواده	بازده تقریبی (Approximate Yield)	بافت نرم و مرطوب (Soft and moist texture)
3-4 minutes / ۳ الی ۴ دقیقه	زمان هم زدن (Mixing Time)	حجم دهی مطلوب (Proper aeration)

## پودر کیک شکلاتی

پودری با کاکائوی مرغوب برای کیک‌های مرطوب، خوش طعم و با رنگ تیره یکنواخت

پودر کیک شکلاتی آرد اطهر با پودر کاکائوی مرغوب و بالانس علمی قند-چربی، کیک مرطوب با طعم غنی و رنگ تیره یکنواخت ایجاد می‌کند. با کنترل دقیق pH و ویسکوزیته خمیر، این محصول کیفیت پایدار در هر پخت و ثبات حجم در قالب‌های عمیق و مقاومت در برابر خردشدگی در برش راتضمین می‌کند.

### Chocolate Cake Powder Rich Cocoa, Moist Texture

A premium chocolate cake powder made with high-quality cocoa, delivering moist cakes with rich flavor and uniform dark color

Athar's Chocolate Cake Powder is formulated with premium cocoa and a scientifically balanced sugar-to-fat ratio to create moist, flavorful cakes with an even dark color. With carefully controlled pH and batter viscosity, this powder guarantees consistent results, stable volume in deep molds, and resistance to crumbling during slicing. Its competitive advantage lies in delivering a professional-grade chocolate cake that is rich, stable, and indulgent-ideal for both industrial production and specialty bakeries.



≤ 10 %	رطوبت مخلوط خشک (Dry Mix Moisture)	استاندارد ماندگاری (Shelf life stability)
580-640 g / L	چگالی ظاهری (Bulk Density)	رنگ و طعم قوی (Strong flavor and rich color)
1900-2500 cP/25°C	ویسکوزیته خمیر (Batter Viscosity)	پخت یکنواخت (Even baking)
7.0-7.4	pH خمیر (Batter pH)	کرامب فشرده و مرطوب (Moist, compact crumb)
۳ تخم مرغ / ۲۳۰-۲۱۰ ml آب / ۱۱۰-۹۰ ml روغن 3 eggs + 230-210 ml water + 110-90 ml oil	فرمول پیشنهادی برای ۵۰۰ گرم Suggested Formula (per 500 g mix)	تعادل تلخی و رنگ (Balanced bitterness and color)
30-35 min / 170-175°C	دما / زمان پخت (Baking Temperature / Time)	مناسب لایه‌های کیک (For layered cakes)
1 Family cake / یک کیک خانواده	بازده تقریبی (Approximate Yield)	قالب گرد ۲۴ cm (۲۴ cm round mold)
6 - 8 %	درصد کاکائو در مخلوط (Cocoa Content in Mix)	بافت مرطوب، برش‌پذیری عالی (Moist texture, excellent sliceability)

## پودر کیک وانیلی

پودری با وانیل طبیعی برای کیک‌های روشن، سبک و اسفنجی

پودر کیک وانیلی آرد اطهر با انتخاب دقیق وانیل طبیعی و تنظیم پروتئین، کیک روشن و سبک تولید می‌کند. این محصول با کنترل ویسکوزیته و رطوبت خمیر، بافتی نرم و یکنواخت و اسفنجی ایجاد کرده و برای رولت، کاپ‌کیک و مافین و کیک‌های پایه کاملاً مناسب است و در هر بار پخت نتیجه‌ای یکسان و حرفه‌ای به شما می‌دهد.

### Vanilla Cake Powder Natural Vanilla, Light Texture

A vanilla cake powder made with natural vanilla, delivering light, fluffy, and sponge-like cakes

Athar's Vanilla Cake Powder is crafted with carefully selected natural vanilla and balanced protein levels to create light-colored, soft, and sponge-like cakes. With controlled batter viscosity and moisture, it ensures a uniform, fluffy crumb every time. Ideal for Swiss rolls, cupcakes, muffins, and base cakes, this powder guarantees consistent and professional results with every bake.



≤ 10 %	رطوبت مخلوط خشک (Dry Mix Moisture)	دوام و ماندگاری (Shelf life and stability)
570-630 g / L	چگالی ظاهری (Bulk Density)	حجم دهی مطلوب (Optimal aeration and volume)
1800-2400 cP/25°C	ویسکوزیته خمیر (Batter Viscosity)	کرامب روشن و نرم (Light and soft crumb)
6.9-7.2	pH خمیر (Batter pH)	رولت: خمیر رقیق‌تر (Roulette: Thinner dough)
۳ تخم مرغ / ۲۲۰-۲۰۰ ml آب یا شیر / ۷۰-۹۰ ml روغن 3 eggs + 220-200 ml water or milk + 70-90 ml oil	فرمول پیشنهادی برای ۵۰۰ گرم Suggested Formula (per 500 g mix)	قالب ۲۰×۳۰ یا کاپ‌کیک (20×30 cm tray or cupcakes)
25-32 min / 170-180°C	دما / زمان پخت (Baking Temperature / Time)	بافت لطیف و مرطوب (Soft, moist texture)
1 Family cake / یک کیک خانواده	بازده تقریبی (Approximate Yield)	
3-4 minutes / ۳ الی ۴ دقیقه	زمان هم زدن (Mixing Time)	



# 04 Flavored Flours

آرد های طعم دار

ATHAR اطهر  
Producer of Professional Flours



## Lemon Flavored Flour Mediterranean Freshness in Every Bite

Mediterranean freshness – every bite a gentle awakening

Athar's Lemon Flavored Flour brings Mediterranean vitality into every creation. Blending natural lemon particles with premium wheat, it produces cakes and pastries that deliver energy and freshness with every bite.

The balanced formulation, with controlled acidity and pH, prevents unwanted bitterness while ensuring stability in flavor and color throughout the baking process. The result is a product that is scientifically precise yet emotionally unforgettable.

This flour is the choice for bakers and producers who want their brand to be forever associated with freshness and vibrancy.

## آرد طعم دار لیمو

طراوت مدیترانه: هر لقمه یک بیداری

آرد طعم دار لیمو آرد اطهر، طراوت مدیترانه‌ای را در دل هر محصول جای می‌دهد. ترکیب عصاره طبیعی لیمو با گندم مرغوب، کیک‌ها و شیرینی‌هایی خلق می‌کند که با هر لقمه، انرژی و شادابی را به مشتری منتقل می‌کنند. فرمولاسیون بالانس شده این آرد، با کنترل اسیدیته و pH، از تلخی ناخواسته جلوگیری کرده و پایداری رنگ و طعم را در تمام مراحل پخت تضمین می‌کند. نتیجه آن محصولی است که هم از نظر علمی استاندارد است و هم از نظر احساسی فراموش نشدنی. این آرد، انتخاب تولیدکنندگانی است که می‌خواهند برندشان همیشه با حس طراوت و تازگی شناخته شود.

≤ 10 %	رطوبت مخلوط خشک (Dry Mix Moisture)	ماندگاری (Shelf life)
560-620 g / L	چگالی ظاهری (Bulk Density)	طعم مرکباتی (Citrusy flavor)
1800-2300 cP/25°C	ویسکوزیته خمیر (Batter Viscosity)	اختلاط آسان (Easy mixing)
6.9-7.2	pH خمیر (Batter pH)	ساختار سبک (Light structure)
2 - 3 %	درصد ذرات لیمو خشک (Lemon Particle Content)	تعادل طعمی (Flavor balance)
25-28 min / 170-180°C	دما/ زمان پخت (Baking Temperature / Time)	قالب مافین (Muffin molds)



## Banana Flavored Flour Tropical Warmth, Modern Craft

Tropical softness – the warm signature of your showcase

Athar's Banana Flavored Flour bridges the gap between tropical aroma and modern baking technology. Blended from carefully selected soft wheat and natural banana particles, it delivers lasting softness, silky texture, and a delightful aroma that endures from the first slice to the last bite. With precisely balanced moisture and viscosity, this powder guarantees stability in flavor and color throughout baking. The result: cakes and pastries with professional appearance, consistent taste, and a unique sensory appeal.

Choosing this flour means adding a warm, distinctive signature to your brand—an experience that will bring your customers back, time and again.

## آرد طعم دار موز

نرمی استوایی؛ امضای گرم و ویتیرین شما

آرد طعم دار موز آرد اطهر، پلی میان رایحه گرم استوایی و فناوری مدرن است. ترکیب گندم نرم انتخاب شده با عصاره طبیعی موز، محصولی می‌آفریند که در هر پخت، نرمی و لطافتی ماندگار ارائه می‌دهد و بافتی ابریشمین و عطری دلنشین می‌سازد که از اولین برش تا آخرین لقمه پابرجا می‌ماند. این پرمیکس با بالانس دقیق رطوبت و ویسکوزیته، بافتی ابریشمین خلق کرده و ثبات طعم و رنگ را پخت تضمین می‌کند.

نتیجه آن، کیک‌ها و شیرینی‌هایی است که ظاهر حرفه‌ای و طعمی یکنواخت دارند. انتخاب این آرد، یعنی افزودن امضای گرم و منحصر به فرد به برند شما؛ تجربه‌ای که مشتریانانتان را دوباره و دوباره به سمت محصولات شما باز خواهد گرداند.

≤ 10 %	رطوبت مخلوط خشک (Dry Mix Moisture)	استاندارد ماندگاری و ایمنی (Shelf life and safety standard)
560-640 g / L	چگالی ظاهری (Bulk Density)	تضمین طعم و رنگ (Guaranteed flavor and color)
1800-2400 cP/25°C	ویسکوزیته خمیر (Batter Viscosity)	سهولت توزین و اختلاط (Easy dosing and mixing)
6.8-7.2	pH خمیر (Batter pH)	بافت یکنواخت و نرم (Smooth, uniform texture)
3 - 4 %	درصد ذرات موز خشک (Banana Particle Content)	پایداری طعم و رنگ (Flavor and color stability)
25-30 min / 170-180°C	دما/ زمان پخت (Baking Temperature / Time)	قالب استاندارد ۳۰×۲۰ (Standard 20×30 cm tray)



## Raspberry Flavored Flour Bold Color, Refined Taste

**Bold pink – a flavor that stops the showcase**

Athar's Raspberry Flavored Flour is a fusion of daring color and delicate flavor. With its natural reddish-pink hue and fragrant raspberry notes, it creates baked goods that stand out in every display.

Thanks to its scientifically balanced acidity and precise pH control, this flour guarantees stable color and taste throughout the entire baking process. Even in large-scale production, the quality remains consistent and reliable.

This flour is the choice for brands seeking to capture the future of the market with a bold, modern, and innovative product.

## آرد طعم دار تمشک

**صورتی جسور؛ طعمی که ویتترین را متوقف می‌کند...**

آرد طعم‌دار تمشک آرد اطهر، ترکیبی از جسارت رنگ و ظرافت طعم است. رنگ قرمز-صورتی طبیعی و رایحه تمشک، محصولاتی خلق می‌کند که در ویتترین‌ها چشمگیر و متمایز جلوه می‌کنند.

این آرد با طراحی علمی اسیدیته و بالانس دقیق pH، ثبات رنگ و طعم را در تمامی مراحل پخت تضمین می‌کند. حتی در تولید انبوه نیز، کیفیت محصول ثابت و یکسان باقی می‌ماند.

آرد طعم‌دار تمشک، انتخاب برندهایی است که می‌خواهند با محصولی جسورانه و مدرن، آینده بازار را به نام خود ثبت کنند.

## Strawberry Flavored Flour Iconic Color, Irresistible Taste

**Signature pink – the timeless favorite of every showcase**

Athar's Strawberry Flavored Flour adds a delightful fragrance and a striking pink hue to every product. With its exclusive formulation, it guarantees stable quality in every bake and delivers a memorable experience for customers.

Blending premium wheat with natural strawberry particles, it creates baked goods that are visually captivating and uniquely flavorful. More than just an ingredient, this flour is a tool for building a distinctive brand and producing products that go beyond competition.

## آرد طعم دار توت فرنگی

**صورتی امضادار؛ محبوب همیشگی ویتترین**

آرد طعم‌دار توت‌فرنگی آرد اطهر، رایحه دلنشین و رنگ صورتی خیره‌کننده‌ای را به هر محصول می‌بخشد. این آرد با فرمولاسیون اختصاصی، پایداری کیفیت را در هر بار پخت تضمین کرده و تجربه‌ای ماندگار برای مشتری خلق می‌کند.

ترکیب علمی گندم مرغوب و عصاره طبیعی توت‌فرنگی، محصولی می‌سازد که هم از نظر ظاهری جذاب است و هم از نظر طعمی بی‌بدیل این ویژگی‌ها آن را به انتخابی ایده‌آل برای تولیدکنندگان حرفه‌ای بدل کرده است.

آرد طعم‌دار توت‌فرنگی، نه فقط یک ماده اولیه، بلکه ابزاری برای خلق برند متمایز و محصولی فراتر از رقابت است.

≤ 10 %	رطوبت مخلوط خشک (Dry Mix Moisture)	دوام و ماندگاری (Shelf life and durability)
560-620 g / L	چگالی ظاهری (Bulk Density)	رنگ قرمز طبیعی (Natural red color)
1800-2400 cP/25°C	ویسکوزیته خمیر (Batter Viscosity)	جریان‌پذیری (Good flowability)
6.8-7.1	pH خمیر (Batter pH)	کرامب نرم (Soft crumb)
2 - 3 %	درصد ذرات تمشک خشک (Raspberry Particle Content)	کنترل تعادل اسیدی (Acidity balance control)
25-30 min / 170-180°C	دمای / زمان پخت (Baking Temperature / Time)	قالب مافین یا گرد (Muffin or round mold)

≤ 10 %	رطوبت مخلوط خشک (Dry Mix Moisture)	استاندارد (Standard shelf life)
570-630 g / L	چگالی ظاهری (Bulk Density)	رنگ صورتی طبیعی (Natural pink color)
1850-2400 cP/25°C	ویسکوزیته خمیر (Batter Viscosity)	اختلاط آسان (Easy mixing)
6.8-7.2	pH خمیر (Batter pH)	بافت مرطوب (Moist texture)
2 - 3 %	درصد ذرات توت فرنگی خشک (Strawberry Particle Content)	تعادل طعمی (Flavor balance)
28-32 min / 170-175°C	دمای / زمان پخت (Baking Temperature / Time)	قالب گرد یا کاپ‌کیک (Round or cupcake molds)

# RASPBERRY Flavor



# STRAWBERRY Flavor



## Orange Flavored Flour Citrus Energy, Heat-Stable Performance

A citrus celebration - the energy of sunshine in your showcase

Athar's Orange Flavored Flour is a festival of citrus aroma and color. Made with natural orange particles and a heat-stable formulation, it retains its vibrant flavor and color even at high baking temperatures.

The result is flawless performance not only in home baking but also in professional and industrial production lines. This flour adds a bright flavor and lasting aroma to cakes and pastries, delivering an uplifting and refreshing experience to your customers. With its consistent quality and reliable performance, it is the trusted choice for large-scale production. More than a unique taste, it creates a positive, energizing memory of your brand in every bite.

≤ 10 %	رطوبت مخلوط خشک (Dry Mix Moisture)	ماندگاری (Shelf life)
560-640 g / L	چگالی ظاهری (Bulk Density)	رایحه طبیعی (Natural aroma)
1800-2400 cP/25°C	ویسکوزیته خمیر (Batter Viscosity)	حجم‌دهی آسان (Easy aeration)
6.8-7.2	pH خمیر (Batter pH)	سطح صاف (Smooth surface)
2 - 3 %	درصد ذرات پرتقال خشک (Orange Particle Content)	کنترل اسیدیته (Acidity control)
25-33 min / 170-180°C	دما/ زمان پخت (Baking Temperature / Time)	قالب کیک (Cake molds)

## آرد طعم‌دار پرتقال

جشنواره مرکبات؛ انرژی آفتاب در ویتترین

آرد طعم‌دار پرتقال آرد اطهر، جشنواره‌ای از رنگ و رایحه مرکبات است. انتخاب عصاره پرتقال و فرمول Heat-Stable، امکان حفظ طعم و رنگ حتی در دماهای بالا را فراهم می‌کند؛ نتیجه‌ای که علاوه بر پخت خانگی برای خطوط صنعتی و تولید حرفه‌ای بی‌نقص است.

این محصول، طعمی روشن و عطری پایدار به شیرینی‌ها و کیک‌های شما می‌بخشد و تجربه‌ای از انرژی و شادایی را به مشتری منتقل می‌کند. ثبات کیفیت و یکنواختی عملکرد، این آرد را به گزینه‌ای مطمئن برای تولید انبوه تبدیل کرده است. با آرد طعم‌دار پرتقال، برند شما نه تنها طعمی خاص عرضه می‌کند، بلکه حس مثبت و انرژی‌بخش را در ذهن مشتری حک خواهد کرد.

## Banana Flavored Flour Tropical Warmth, Modern Craft

Tropical softness – the warm signature of your showcase

Athar's Banana Flavored Flour bridges the gap between tropical aroma and modern baking technology. Blended from carefully selected soft wheat and natural banana particles, it delivers lasting softness, silky texture, and a delightful aroma that endures from the first slice to the last bite. With precisely balanced moisture and viscosity, this powder guarantees stability in flavor and color throughout baking. The result: cakes and pastries with professional appearance, consistent taste, and a unique sensory appeal.

Choosing this flour means adding a warm, distinctive signature to your brand—an experience that will bring your customers back, time and again.

≤ 10 %	رطوبت مخلوط خشک (Dry Mix Moisture)	دوام (Shelf life)
570-630 g / L	چگالی ظاهری (Bulk Density)	طعم ملایم (Gentle flavor)
1800-2400 cP/25°C	ویسکوزیته خمیر (Batter Viscosity)	توزیع یکنواخت (Uniform distribution)
6.9-7.3	pH خمیر (Batter pH)	بافت نرم (Soft texture)
3 - 4 %	درصد ذرات هلو خشک (Peach Particle Content)	پایداری (Stability)

## آرد طعم‌دار هلو

نجابت شیرین؛ لطافتی که می‌فروشد...

آرد طعم‌دار هلو آرد اطهر، با رایحه‌ای ظریف و طعمی شیرین، حس نجابت و لطافت را به محصولات شما اضافه می‌کند. این آرد با ترکیب متوازن طعم طبیعی هلو و گندم مرغوب، تجربه‌ای متفاوت در نان و شیرینی خلق می‌کند.

کنترل علمی فرآیندها، بافتی نرم و پایدار تضمین کرده و کیفیت یکنواختی را در هر شرایط پخت ارائه می‌دهد. این محصول هم برای تولید دستی و هم خطوط صنعتی انتخابی مطمئن است.

مزیت رقابتی آرد هلو، خلق محصولی متمایز است که مشتریان را شگفت‌زده کرده و برند شما را به عنوان پیشگام نوآوری در بازار معرفی می‌کند.





اَظْهَر

ATHAR

گروه کارخانجات آرد

Producer of Professional Flours



## Blueberry Flavored Flour European Elegance, Iranian Innovation

A striking purple hue with a velvety aroma

Athar's Blueberry Flavored Flour is more than just an ingredient; it is the signature of creativity and refinement. Combining carefully selected soft wheat with natural blueberry particles, it delivers a deep purple color and velvety fragrance that bring a touch of European elegance blended with Iranian innovation to every creation. This exclusive powder, with precisely balanced moisture and controlled pH, guarantees flavor and color stability in every bake—whether in home ovens or artisanal pastry shops. The result is a product with stunning visual appeal and a taste experience that keeps customers coming back. With Athar's Blueberry Flavored Flour, every cake and pastry becomes not just a product, but an edible work of art.

## آرد طعم دار بلوبری

بنفش خیره کننده؛ رایحه ای مخملي

آرد طعم دار بلوبری آرد اظهر، بیش از یک ماده اولیه است؛ این آرد، امضای خلاقیت و ظرافت شماست. ترکیب گندم نرم انتخاب شده با ذرات طبیعی بلوبری، رنگ بنفش عمیق و رایحه ای مخملي خلق می کند که در هر محصول، حسی از ظرافت اروپایی و نوآوری ایرانی را زنده می سازد. این پرمیکس انحصاری با کنترل دقیق رطوبت و بالانس pH، ثبات رنگ و طعم را در هر شرایط پخت تضمین می کند؛ از فرهای خانگی تا تولید دست ساز قنادی های خاص، نتیجه، محصولی است با جلوه بصری خیره کننده و تجربه ای طعمی که مشتریان شما را دوباره به ویتترین باز خواهد گرداند. با آرد طعم دار بلوبری آرد اظهر، هر کیک و شیرینی نه فقط یک محصول، بلکه یک "آرهنری خوراکی" خواهد بود.

≤ 10 %	رطوبت مخلوط خشک (Dry Mix Moisture)	استاندارد ایمنی (Safety standard)
570-630 g / L	چگالی ظاهری (Bulk Density)	رنگ طبیعی بنفش (Natural purple color)
1900-2500 cP/25°C	ویسکوزیته خمیر (Batter Viscosity)	سهولت جریان پذیری (Good flowability)
6.8-7.2	pH خمیر (Batter pH)	کرامب نرم و حجیم (Soft, voluminous crumb)
2 - 3 %	درصد ذرات بلوبری خشک (Blueberry Particle Content)	کنترل قهوه ای شدن (Browning control)
30 min / 170-175°C	دمای / زمان پخت (Baking Temperature / Time)	قالب گرد یا مستطیل (Round or rectangular mold)





گروه کارخانجات آرد

**ATHAR**

Producer of Professional Flours

