

*Les Moulins de la
Concorde Ltée*



*Les Moulins
de la Concorde*

PDF interactif

Guide d'utilisation

Dans le sommaire cliquez sur le nom de gamme ou directement sur le produit pour voir la fiche technique.

Blédor

*Blédor Farathas Ti Puris
Blédor Pâtissière
Blédor Multi- Usages*



Cliquez sur Sommaire pour retourner sur la page.

SOMMAIRE



Cliquez sur Gamme Produits pour retourner sur la page.

GAMME PRODUITS



SOMMAIRE

INTRODUCTION 4

FARINE POUR PARTICULIERS

BLÉDOR 6

Blé dor Chapatis
Blé dor Farathas
Blé dor Gréo
Blé dor Multi-Usages
Blé dor Pains au son
Blé dor Pâtissière
Blé dor Self- Raising

LES MOULINS 14

Farine Blanche
Di-blé

FARINE POUR PROFESSIONNELS

DOMIX 18

DOMIX-Multigrains
DOMIX-Campagne
DOMIX-Nordic
DOMIX-Seigle

CONCORDE 23

Concorde Extra
Concorde Cake Flour
Concorde High Protein Wheat Flour
Concorde Pasta
Concorde Premium Flour
Concorde Self-Raising
Concorde Semolina
Concorde Super

CONCORDE 23

Concorde Tradition
Concorde Low Carb
Concorde Pain Brun
Concorde Pizza Flour

FARINE DES ALIZÉS 36

Farine des Alizés Extra
Farine des Alizés Gruau
Farine des Alizés Mie-crème

OPTIMALE 40

Optimale 10 kg

CONTACTS 42



Les Moulins de la Concorde Ltée

Acteur majeur de l'économie mauricienne, Les Moulins de la Concorde Ltée poursuit une mission stratégique avec succès depuis 1989 : contribuer à la sécurité alimentaire du pays à travers la fourniture continue de farine fraîche de qualité. Pour cela, la minoterie s'appuie sur un stock stratégique de blé qui permet la production de différents types de farines, conçues pour les usages variés des Mauriciens.

L'entreprise soutient le développement de la boulangerie à travers une assistance technique aux opérateurs de tous les segments du secteur. LMLC étend ses opérations dans la région avec l'exportation de différentes farines spécifiques aux besoins des pays avoisinants ainsi que de son de blé.



***Les Moulins
de la Concorde***



FARINE POUR PARTICULIERS

*Blédor
Les Moulins*

Blé dor

Blé dor Chapatis

Blé dor Farathas

Blé dor Gréo

Blé dor Multi-Usages

Blé dor Pains au son

Blé dor Pâtissière

Blé dor Self- Raising

SOMMAIRE



Blédor Chapatis T150



DESCRIPTION DU PRODUIT

Nom du produit	Blédor Chapatis
Composition	Farine de blé et son de blé
Propriétés Physico-chimiques	Taux de cendres : 1.35 - 1.45% Taux d'humidité : 14% max Taux de protéines : N/A
Allergènes	Gluten
Végétarien	Oui

EMBALLAGE

(sachets en papier 'self standing')

Quantité	770 sachets en papier de 1 kg par palette 20,000 sachets en papier de 1 kg par TC
Poids	1 kg

CONSERVATION

Durée de conservation	4 mois
Conditions de stockage	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

UTILISATION

Conseils d'utilisation	Farine prête à l'emploi. Recommandée pour Chapatis, crêpes, biscuits, pains non-levés et muffins.
-------------------------------	--

[SOMMAIRE](#)
[GAMME PRODUITS](#)

Blédor Farathas T65



DESCRIPTION DU PRODUIT

Nom du produit	Blédor Farathas
Composition	Farine de blé
Propriétés Physico-chimiques	Taux de cendres : 0.59 - 0.71% Taux d'humidité : 14% max Taux de protéines : 12.4 - 13.5 %
Allergènes	Gluten
Végétarien	Oui

EMBALLAGE

(sachets en papier 'self standing')

Quantité	770 sachets en papier de 1 kg par palette 20,000 sachets de 1 kg par TC
Poids	1 kg

CONSERVATION

Durée de conservation	6 mois
Conditions de stockage	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

UTILISATION

Conseils d'utilisation	Farine prête à l'emploi. Recommandée pour Farathas, pains non-levés, pains à mie moelleuse, brioches et pâtes fraîches.
-------------------------------	--

[SOMMAIRE](#)

[GAMME PRODUITS](#)

Blédor Gréo



DESCRIPTION DU PRODUIT

Nom du produit	Blédor Gréo
Composition	Semoule de blé
Propriétés Physico-chimiques	Taux de cendres : 0.48-0.80% Taux d'humidité : N/A Taux de protéines : N/A
Allergènes	Gluten
Végétarien	Oui

EMBALLAGE

(sachets en papier 'self standing')

Quantité	770 sachets en papier de 1 kg par palette 20,000 sachets de 1 kg par TC
Poids	1 kg

CONSERVATION

Durée de conservation	4 mois
Conditions de stockage	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

UTILISATION

Conseils d'utilisation	Semoule de blé prête à l'emploi. Recommandée pour Crèmes, puddings, biscuits, halwas et oundés.
-------------------------------	--

[SOMMAIRE](#)
[GAMME PRODUITS](#)

Blédor Multi-Usages T65



DESCRIPTION DU PRODUIT

Nom du produit	Blédor Multi-Usages
Composition	Farine de blé
Propriétés Physico-chimiques	Taux de cendres : 0.65% max Taux d'humidité : 14% max Taux de protéines : 11.5 % min
Allergènes	Gluten
Végétarien	Oui

EMBALLAGE

(sachets en papier 'self standing')

Quantité	770 sachets en papier de 1 kg par palette 20,000 sachets de 1 kg par TC
Poids	1 kg

CONSERVATION

Durée de conservation	6 mois
Conditions de stockage	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

UTILISATION

Conseils d'utilisation	Farine prête à l'emploi. Pratique pour vos besoins culinaires usuels : sauces, crèmes, crêpes.
-------------------------------	---

SOMMAIRE

GAMME PRODUITS

Blédor Pains au son T110



DESCRIPTION DU PRODUIT

Nom du produit	Blédor Pains au son
Composition	Farine de blé, son de blé, enzymes et acide ascorbique E300
Propriétés Physico-chimiques	Taux de cendres : 1.35 - 1.45% Taux d'humidité : N/A Taux de protéines : N/A
Allergènes	Gluten
Végétarien	Oui

EMBALLAGE

(sachets en papier 'self standing')

Quantité	770 sachets en papier de 1 kg par palette 20,000 sachets de 1 kg par TC
Poids	1 kg

CONSERVATION

Durée de conservation	4 mois
Conditions de stockage	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

UTILISATION

Conseils d'utilisation	Farine prête à l'emploi. Recommandée pour pains bruns, muffins et biscuits.
-------------------------------	--

[SOMMAIRE](#)
[GAMME PRODUITS](#)

Blédor Pâtissière T45



DESCRIPTION DU PRODUIT

Nom du produit	Blédor Pâtissière
Composition	Farine de blé
Propriétés Physico-chimiques	Taux de cendres : 0.40 - 0.50 Humidité : 14% max Taux de Protéines : 9.6 - 10.6 %
Allergènes	Gluten
Végétarien	Oui

EMBALLAGE

(sachets en papier 'self standing')

Quantité	770 sachets en papier de 1kg par palette 20,000 sachets de 1 kg par TC
Poids	1 kg

CONSERVATION

Durée de conservation	6 mois
Conditions de stockage	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

UTILISATION

Conseils d'utilisation	Farine prête à l'emploi. Recommandée pour crêpes, biscuits et pâtisseries, quiches et tartes.
-------------------------------	--

[SOMMAIRE](#)
[GAMME PRODUITS](#)

Blédor Self- Raising T45



DESCRIPTION DU PRODUIT

Nom du produit	Blédor Self- Raising
Composition	Farine de blé, poudre levante : pyrophosphate acide de sodium E450i, bicarbonate de soude E500, amidon de maïs, antiagglomérant : carbonate de calcium E170
Propriétés Physico-chimiques	Taux de cendres : N/A Taux d'humidité : N/A Taux de protéines : N/A Gaz carbonique : 0.4 % min
Allergènes	Gluten
Végétarien	Oui

EMBALLAGE

(sachets en papier 'self standing')

Quantité	770 sachets en papier de 1 kg par palette 20,000 sachets de 1 kg par TC
Poids	1 kg

CONSERVATION

Durée de conservation	6 mois
Conditions de stockage	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

UTILISATION

Conseils d'utilisation	Farine prête à l'emploi. Recommandée pour les préparations levées, cakes et beignets.
-------------------------------	--

[SOMMAIRE](#)
[GAMME PRODUITS](#)

Les Moulins

Farine Blanche
Di-blé

SOMMAIRE



Les Moulins Farine Blanche T65



DESCRIPTION DU PRODUIT

Nom du produit	Les Moulins Farine Blanche
Composition	Farine de blé
Propriétés Physico-chimiques	Taux de cendres : 0.60 - 0.73% Taux d'humidité : 14 % max Taux de protéines : 12.1 - 12.7%
Allergènes	Gluten
Végétarien	Oui

EMBALLAGE (sachets en plastique)

Quantité	6 sachets en plastique par carton 42 boîtes de 12 kg par palette	4 sachets en plastique par carton 20 cartons de 20 kg par palette
Poids	2 kg	5 kg

CONSERVATION

Durée de conservation	6 mois
Conditions de stockage	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

UTILISATION

Conseils d'utilisation	Farine prête à l'emploi. Recommandée pour la fabrication de farathas, brioches, pâte feuilletée, pizzas, pâtes, nouilles, pain au lait, burger, pain de mie et macatias coco. Pour des pâtes levées, il est conseillé d'utiliser 0.2 - 0.5% améliorant de panification.
-------------------------------	---

[SOMMAIRE](#)
[GAMME PRODUITS](#)

Les Moulins Di-blé T150



DESCRIPTION DU PRODUIT

Nom du produit	Les Moulins Di-blé
Composition	Farine de blé et son de blé fin
Propriétés Physico-chimiques	Taux de cendres : 1.35% 1.45% Taux d'humidité : 14 % max Taux de protéines : 12.1-12.7%
Allergènes	Gluten
Végétarien	Oui

EMBALLAGE (sachets en plastique)

Quantité	6 sachets en plastique par carton 42 boîtes de 12kg par palette	4 sachets en plastique par carton 20 boîtes de 20kg par palette
Poids	2 kg	5 kg

CONSERVATION

Durée de conservation	4 mois
Conditions de stockage	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

UTILISATION

Conseils d'utilisation	Farine prête à l'emploi. Recommandée pour la fabrication de faratha, chapatis, scones, biscuits, cake et cookies.
-------------------------------	--

SOMMAIRE

GAMME PRODUITS



FARINE POUR PROFESSIONNELS

*DoMix
Concorde
Farine des Alizés
Optimale*

DOMIX

DOMIX-Multigrains

DOMIX-Campagne

DOMIX-Nordic

DOMIX-Seigle

SOMMAIRE



DOMIX-Multigrains



DESCRIPTION DU PRODUIT

Nom du produit	DOMIX-Multigrains
Composition	Farine de blé T55, farine de seigle T170, graines (millet, lin brun, lin jaune, tournesol et sésame), concassé de blé malté toasté, farine d'orge maltée toastée, levain de seigle dévitalisé déshydraté, gluten vital de blé, son de blé fin, émulsifiant: E472e, enzymes, agent de traitement de la farine: acide ascorbique E300
Allergènes	Gluten et graines de sésame
Végétarien	Oui

EMBALLAGE (sac en papier)

Quantité	Selon la demande du client
Poids	10 kg

CONSERVATION

Durée de conservation	4 mois
Conditions de stockage	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

UTILISATION

Conseils d'utilisation	Recommandée pour la fabrication de pains spéciaux et de biscuits. Mélanger 50% de DOMIX Multigrains à 50% de farine blanche, 1% de levure, 2% de sel, 60-62% d'eau.
-------------------------------	---

SOMMAIRE

GAMME PRODUITS

DOMIX-Campagne



DESCRIPTION DU PRODUIT

Nom du produit	DOMIX-Campagne
Composition	Farine de seigle T170, farine de blé T55, farine d'orge maltée toastée, levain de seigle dévitalisé déshydraté, gluten vital de blé, émulsifiant: E472e, enzymes, agent de traitement de la farine: acide ascorbique E300.
Allergènes	Gluten
Végétarien	Oui

EMBALLAGE (sac en papier)

Quantité	Selon la demande du client
Poids	10 kg

CONSERVATION

Durée de conservation	4 mois
Conditions de stockage	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

UTILISATION

Conseils d'utilisation	Recommandée pour la fabrication des pains spéciaux. Mélanger 50% de DOMIX Campagne à 50% de farine blanche, 1% de levure, 2% de sel, 60-62% d'eau.
-------------------------------	--

[SOMMAIRE](#)

[GAMME PRODUITS](#)

DOMIX-Nordic



DESCRIPTION DU PRODUIT

Nom du produit	DOMIX-Nordic
Composition	Farine de seigle T170, farine de blé T55, grits de soja, graines de tournesol, farine d'orge maltée toastée, levain de seigle dévitalisé déshydraté, gluten vital de blé, graines de lin brun, fibres de sarrasin, épice, émulsifiants: E472e, enzymes, agents de traitement de la farine : acide ascorbique (E300)
Allergènes	Gluten, soja
Végétarien	Oui

EMBALLAGE (sac en papier)

Quantité	Selon la demande du client
Poids	10 kg

CONSERVATION

Durée de conservation	4 mois
Conditions de stockage	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

UTILISATION

Conseils d'utilisation	Recommandée pour la fabrication des pains spéciaux. Mélanger 75% de DOMIX Nordic à 25% de farine blanche, 1% de levure, 2% de sel, 60-62% d'eau.
-------------------------------	---

SOMMAIRE

GAMME PRODUITS

DOMIX-Seigle



DESCRIPTION DU PRODUIT

Nom du produit	DOMIX-Seigle
Composition	Farine de seigle T170, farine de blé T55, farine d'orge maltée toastée, levain de seigle dévitalisé déshydraté, gluten vital de blé, émulsifiant: E472e, enzymes, agent de traitement de la farine: acide ascorbique E300
Allergènes	Gluten
Végétarien	Oui

EMBALLAGE (sac en papier)

Quantité	Selon la demande du client
Poids	10 kg

CONSERVATION

Durée de conservation	4 mois
Conditions de stockage	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

UTILISATION

Conseils d'utilisation	Recommandée pour la fabrication des pains spéciaux au seigle. Mélanger 50% de DOMIX Seigle à 50% de farine blanche, 1% de levure, 2% de sel, 60-62% d'eau.
-------------------------------	--

[SOMMAIRE](#)

[GAMME PRODUITS](#)

Concorde

Concorde Extra
Concorde Cake Flour
Concorde High Protein Wheat Flour
Concorde Pasta
Concorde Premium Flour
Concorde Self-Raising

Concorde Semolina
Concorde Super
Concorde Tradition
Concorde Low Carb
Concorde Pain Brun
Concorde Pizza Flour

SOMMAIRE



Concorde Extra



DESCRIPTION DU PRODUIT

Nom du produit	Concorde Extra
Composition	Farine, enzyme, acide ascorbique
Propriétés Physico-chimiques	Taux de cendres : 0.65 max Taux d'humidité : 14% max Taux de protéines : 11% min Chute Hagberg : 300 min
Allergènes	Gluten
Végétarien	Oui

EMBALLAGE

Quantité	40 sachets en polypropylène de 25kg par palette 920 sachets en polypropylène par TC 63 sachets en polypropylène de 50kg par palette 460 sachets en polypropylène par TC
Poids	25 kg et 50 kg

CONSERVATION

Durée de conservation	1 an
Conditions de stockage	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

UTILISATION

Conseils d'utilisation	Farine prête à l'emploi. Recommandée pour la fabrication de pain.
-------------------------------	--

[SOMMAIRE](#)
[GAMME PRODUITS](#)

Concorde Cake Flour



DESCRIPTION DU PRODUIT

Nom du produit	Concorde Cake
Composition	Farine de blé
Propriétés Physico-chimiques	Taux de cendres : 0.40 - 0.50 Taux d'humidité : 14% max Taux de protéines : 9.6 - 10.6 % Chute Hagberg : N/A
Allergènes	Gluten
Végétarien	Oui

EMBALLAGE

Quantité	100 sachets en papier de 10 kg par palette
Poids	10 kg

CONSERVATION

Durée de conservation	6 mois
Conditions de stockage	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

UTILISATION

Conseils d'utilisation	Farine prête à l'emploi. Recommandée pour la fabrication de crêpes, tartes, quiches, biscuits et pâtisserie.
-------------------------------	---

[SOMMAIRE](#)
[GAMME PRODUITS](#)

Concorde High Protein Wheat Flour



DESCRIPTION DU PRODUIT

Nom du produit	Concorde High Protein Wheat Flour
Composition	Farine, gluten, enzyme, acide ascorbique
Propriétés Physico-chimiques	Taux de cendres : 0.55 max Taux d'humidité : 14% max Taux de protéines : 14.8% min Chute Hagberg : 340 min
Allergènes	Gluten
Végétarien	Oui

EMBALLAGE

Quantité	63 sachets en polypropylène de 25kg par palette 920 sachets en polypropylène par TC
Poids	25 kg

CONSERVATION

Durée de conservation	6 mois
Conditions de stockage	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

UTILISATION

Conseils d'utilisation	Farine prête à l'emploi. Recommandée pour la fabrication de pain, viennoiserie et pâtisserie.
-------------------------------	--

SOMMAIRE

GAMME PRODUITS

Concorde Pasta



DESCRIPTION DU PRODUIT

Nom du produit	Concorde Pasta
Composition	Farine de blé
Propriétés Physico-chimiques	Taux de cendres : 0.59-0.71% Taux d'humidité : 14% max Taux de protéines : 12.4-13.5 % Chute Hagberg : 420 min
Allergènes	Gluten
Végétarien	Oui

EMBALLAGE

Quantité	100 sachets en papier de 10 kg par palette
Poids	10 kg

CONSERVATION

Durée de conservation	6 mois
Conditions de stockage	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

UTILISATION

Conseils d'utilisation	Farine prête à l'emploi. Recommandée pour la fabrication de farathas, brioches, pâte feuilletée, pizzas, pâtes, nouilles, pain au lait, burgers, macatias coco, pain de mie. Pour des pâtes levées, il est conseillé d'utiliser 0.2-0.3% d'améliorant de panification.
-------------------------------	--

[SOMMAIRE](#)
[GAMME PRODUITS](#)

Concorde Premium



DESCRIPTION DU PRODUIT

Nom du produit	Concorde Premium
Composition	Farine, gluten, acide ascorbique et enzymes
Propriétés Physico-chimiques	Taux de cendres : 0.6-0.7 % Taux d'humidité : 14% max Taux de protéines : 12.5-13% Chute Hagberg : 350 min
Allergènes	Gluten
Végétarien	Oui

EMBALLAGE

Quantité	63 sachets en polypropylène de 25kg par palette 920 sachets en polypropylène par TC
Poids	25 kg

CONSERVATION

Durée de conservation	1 an
Conditions de stockage	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

UTILISATION

Conseils d'utilisation	Farine prête à l'emploi. Recommandée pour la fabrication de pain, viennoiserie et pâtisserie.
-------------------------------	--

[SOMMAIRE](#)
[GAMME PRODUITS](#)

Concorde Self-Raising



DESCRIPTION DU PRODUIT

Nom du produit	Concorde Self- Raising
Composition	Farine de blé, poudre levante : pyrophosphate acide de sodium E450i, bicarbonate de soude E500, amidon de maïs, antiagglomérant : carbonate de calcium E170
Propriétés Physico-chimiques	Taux de cendres : N/A Taux d'humidité : N/A Taux de protéines : N/A Gaz carbonique : 0.4% min
Allergènes	Gluten
Végétarien	Oui

EMBALLAGE

Quantité	100 sachets en papier de 10 kg par palette
Poids	10 kg

CONSERVATION

Durée de conservation	6 mois
Conditions de stockage	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

UTILISATION

Conseils d'utilisation	Farine prête à l'emploi. Recommandée pour les préparations levées, cakes et beignets.
-------------------------------	--

[SOMMAIRE](#)
[GAMME PRODUITS](#)

Concorde Semolina



DESCRIPTION DU PRODUIT

Nom du produit	Concorde Semolina
Composition	Semoule de blé
Propriétés Physico-chimiques	Taux de cendres : 0.48-0.80% Taux d'humidité : N/A Taux de protéines : N/A Chute Hagberg : N/A
Allergènes	Gluten
Végétarien	Oui

EMBALLAGE

Quantité	100 sachets en papier de 10 kg par palette
Poids	10 kg

CONSERVATION

Durée de conservation	4 mois
Conditions de stockage	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

UTILISATION

Conseils d'utilisation	Prêt à l'emploi. Recommandée pour la fabrication de biscuits, cake, délices orientaux, halwa, pudding et pâtes.
-------------------------------	--

[SOMMAIRE](#)
[GAMME PRODUITS](#)

Concorde Super



DESCRIPTION DU PRODUIT

Nom du produit	Concorde Super
Composition	Farine de blé
Propriétés Physico-chimiques	Taux de cendres : 0.65% max Taux d'humidité : 14% max Taux de protéines : 11.50% min Chute Hagberg : 335 min
Allergènes	Gluten
Végétarien	Oui

EMBALLAGE

Quantité	100 sachets en papier de 10 kg par palette
Poids	10 kg

CONSERVATION

Durée de conservation	6 mois
Conditions de stockage	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

UTILISATION

Conseils d'utilisation	Farine prête à l'emploi. Adaptée à des utilisations variées.
-------------------------------	---

[SOMMAIRE](#)
[GAMME PRODUITS](#)

Concorde Tradition



DESCRIPTION DU PRODUIT

Nom du produit	Concorde Tradition
Composition	Farine de blé
Propriétés Physico-chimiques	Taux de cendres : 0.62% min Taux d'humidité : 14.5 % max Taux de protéines : 11 % min Chute Hagberg : 300 min
Allergènes	Gluten
Végétarien	Oui

EMBALLAGE

Quantité	Selon la demande du client
Poids	10 kg

CONSERVATION

Durée de conservation	4 mois
Conditions de stockage	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

UTILISATION

Conseils d'utilisation	Farine prête à l'emploi. La farine de blé pour la panification de pain de tradition.
-------------------------------	---

[SOMMAIRE](#)

[GAMME PRODUITS](#)

Concorde Low Carb



DESCRIPTION DU PRODUIT

Nom du produit	Concorde Low Carb
Composition	Farine de blé, flocons de soja, farine d'orge, flocons de blé malté, flocons de seigle malté, graines de tournesol, soja concassé, graines de lin brunes, gluten, gluten vital de blé, farine d'orge maltée toastée, farine de seigle, émulsifiant : esters de mono et di-glycerides E472e, agent de traitement de la farine: acide ascorbique E300, enzymes, son de blé, levain de seigle dévitalisé déshydraté
Propriétés Physico-chimiques	Taux de cendres : 1.2 % min Taux d'humidité : 14 % max Taux de protéines : 13 % min
Allergènes	Gluten et soja
Végétarien	Oui

EMBALLAGE

Quantité	Selon la demande du client
Poids	10 kg

CONSERVATION

Durée de conservation	4 mois
Conditions de stockage	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

UTILISATION

Conseils d'utilisation	Farine prête à l'emploi. La farine de blé pour la fabrication des pains spéciaux.
-------------------------------	--

[SOMMAIRE](#)
[GAMME PRODUITS](#)

Concorde Pain Brun



DESCRIPTION DU PRODUIT

Nom du produit	Concorde Pain Brun
Composition	Farine de blé, son de blé, enzymes et acide ascorbique E300
Propriétés Physico-chimiques	Taux de cendres : 0.9-1.3% Taux d'humidité : 14 % max Taux de protéines : 11.5% min Taux d'absorption : 61% min Chute hagberg : 250 min
Allergènes	Gluten
Végétarien	Oui

EMBALLAGE

Quantité	Selon la demande du client
Poids	25 & 50 kg

CONSERVATION

Durée de conservation	4 mois
Conditions de stockage	Garder à l'abri de la chaleur et de l'humidité

UTILISATION

Conseils d'utilisation	Prêt à l'emploi. La farine de blé pour la fabrication de biscuits, cake, pains et cookies. Pour des pâtes levées, il est conseillé d'utiliser 0.2-0.5% d'améliorant de panification
-------------------------------	---

[SOMMAIRE](#)
[GAMME PRODUITS](#)

Concorde Pizza Flour



DESCRIPTION DU PRODUIT

Nom du produit	Concorde Pizza
Composition	Farine de blé, semoule de blé et enzymes
Propriétés Physico-chimiques	Taux de cendres : 0.65% max Taux d'humidité : 14% max Taux de protéines : 12.5 % min Granulation : 15% min (180microns) F. number : 250 min
Allergènes	Gluten
Végétarien	Oui

EMBALLAGE

Quantité	70 sacs de 10 kg par palette
Poids	10 kg

CONSERVATION

Durée de conservation	6 mois
Conditions de stockage	Garder à l'abri de la chaleur et de l'humidité

UTILISATION

Conseils d'utilisation	Prêt à l'emploi. La farine de blé pour la fabrication de pizza.
-------------------------------	--

[SOMMAIRE](#)
[GAMME PRODUITS](#)

Farine des Alizés

Farine des Alizés Extra
Farine des Alizés Gruau
Farine des Alizés Mie-crème

SOMMAIRE

Farine des Alizés Extra



DESCRIPTION DU PRODUIT

Nom du produit	Farine des Alizés Extra
Composition	Farine, enzyme, acide ascorbique
Propriétés Physico-chimiques	Taux de cendres : 0.62% - 0.75% Taux d'humidité : 15.5 % max Taux de protéines : 11% min Chute Hagberg : 300 min
Allergènes	Gluten
Végétarien	Oui

EMBALLAGE

Quantité	63 sachets en papier par palette 920 sachets en papier par TC
Poids	25 kg

CONSERVATION

Durée de conservation	6 mois
Conditions de stockage	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

UTILISATION

Conseils d'utilisation	Farine prête à l'emploi. Recommandée pour la fabrication de pain en méthode directe ou en pousse contrôlée.
-------------------------------	--

[SOMMAIRE](#)
[GAMME PRODUITS](#)

Farine des Alizés Gruau



DESCRIPTION DU PRODUIT

Nom du produit	Farine des Alizés Gruau
Composition	Farine et acide ascorbique
Propriétés Physico-chimiques	Taux de cendres : 0.62% - 0.75% Taux d'humidité : 14.5 % max Taux de protéines : 14% min Chute Hagberg : 300 min
Allergènes	Gluten
Végétarien	Oui

EMBALLAGE

Quantité	63 sachets en papier par palette 920 sachets en papier par TC
Poids	25 kg

CONSERVATION

Durée de conservation	6 mois
Conditions de stockage	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

UTILISATION

Conseils d'utilisation	Farine prête à l'emploi. Recommandée pour la fabrication de viennoiserie et pâtisserie.
-------------------------------	--

[SOMMAIRE](#)
[GAMME PRODUITS](#)

Farine des Alizés

Mie crème



DESCRIPTION DU PRODUIT

Nom du produit	Farine des Alizés Mie crème
Composition	Farine, acide ascorbique, levure désactivée, enzymes
Propriétés Physico-chimiques	Taux de cendres : 0.62-0.75% Taux d'humidité : 15.5% max Taux de protéines : N/A Chute Hagberg : 300 min
Allergènes	Gluten
Végétarien	Oui

EMBALLAGE

Quantité	63 sachets en papier par palette 920 sachets en papier par TC
Poids	25 kg

CONSERVATION

Durée de conservation	6 mois
Conditions de stockage	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

UTILISATION

Conseils d'utilisation	Farine prête à l'emploi. Recommandée pour la fabrication de pain présentant une mie crème.
-------------------------------	---

[SOMMAIRE](#)
[GAMME PRODUITS](#)

Optimale

Optimale 10 kg

SOMMAIRE



Optimale 10 kg



DESCRIPTION DU PRODUIT

Nom du produit	Optimale
Composition	Farine de blé, enzymes: amylase fongique E1100, acide ascorbique E300, farine d'orge maltée et torréfiée.
Allergènes	Gluten
Végétarien	Oui

EMBALLAGE

Quantité	Selon la demande du client
Poids	10 kg

CONSERVATION

Durée de conservation	6 mois
Conditions de stockage	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

UTILISATION

Conseils d'utilisation	Améliorant prêt à l'emploi. Un améliorant pour la fabrication des pains et des produits de panification. 0.2 à 0.3% (0.25%) sur le poids de farine.
-------------------------------	---

[SOMMAIRE](#)
[GAMME PRODUITS](#)

CONTACTS

Pour toute information complémentaire, veuillez contacter :

MAURICE

M. Laval Sophie

Baking Specialist

Les Moulins de La Concorde

Cargo Peninsula, Port-Louis

Tel:(230) 217 9100

Direct Line : 217 9166

Fax: (230) 240 8171

Email: lsophie.lmlc@eclosia.com

EXPORT

M. Guillaume Hugnin

Eclosia Group Export

Eclosia Corporate Services

Gentilly, Moka, Mauritius

Tel: 404-9000

Fax: 4321690

Direct: +230 404 9080

Mobile: +230 5 729 3035

Email: GHugnin@eclosia.com