



Catalogue



*Les Moulins
de la Concorde*

Sommaire

1/ Nos Activités

2/ Produits disponibles à l'export

Concorde

Self-Raising
Pasta
Pizza
Semoule (Greo)
Super
Cake
Extra
Pain Brun
High Protein
Premium

Farine des Alizés

Extra T55
Extra (Sac renforcé)
Gruau
Cœur Moelleux
Mie-Crème
Feilletage

DoMix

Seigle
Campagne
Multigrains
Nordic

Blédor

Multi-Usages

Les Moulins

Farine Blanche – 5KG
Farine Blanche – 2KG

Optimale

Améliorant
de panification

Gamme à base de Son de Blé

Wheat Bran Pellets



Contact

Les Moulins de la Concorde (LMLC) ont vu le jour en 1989, avec l'ambition de contribuer à la sécurité alimentaire de l'île Maurice. En 35 ans, LMLC a développé et diversifié ses approvisionnements afin de proposer des farines fraîches et de qualité.

Dotés d'une capacité de stockage de 40 000 tonnes, nos 16 silos assurent une conservation optimale du blé, permettant une production continue couvrant jusqu'à quatre mois de consommation. L'essentiel de cette production est commercialisé via la State Trading Corporation, à travers un appel d'offres international annuel. LMLC propose également une gamme étendue de farines destinée à répondre aux besoins spécifiques des professionnels comme des particuliers.

À travers ses marques pour les professionnels (Farine des Alizés, Concorde, DoMix et Optimale) et pour le grand public (Les Moulins et Blédor), LMLC innove constamment pour s'adapter aux attentes du marché. L'entreprise offre aujourd'hui 25 types de farines, spécialement conçues pour réaliser farathas, pains, chapatis, viennoiseries ou brioches.

Nos Activités

A stylized, hand-drawn map of Europe in a vibrant yellow-orange color. It is overlaid on a close-up photograph of several golden-brown, fried pastries (possibly choux or buns) arranged on a wooden surface. A small portion of a wooden spoon is visible in the lower-left corner. The map's outline is slightly irregular, giving it a hand-drawn feel.

Produits disponibles à

L'ex port



Depuis sa création, LMLC affirme sa vocation régionale en exportant différents types de farine et des granules de son.

L'exportation constitue pour LMLC un levier d'innovation, avec des produits conçus sur mesure comme la marque Farine des Alizés, pour répondre aux exigences spécifiques de ses clients étrangers. Elle s'effectue à travers des structures commerciales éprouvées.

Qualité et fraîcheur restent au cœur de l'engagement international de LMLC, renforcé par un soutien technique personnalisé à travers un programme de visites techniques. LMLC accompagne ainsi cette clientèle dans l'optimisation des productions et le choix de solutions adaptées à leurs réalités.



Destinées aux usages variés des professionnels,
les farines **Concorde** sont disponibles en sacs
de 10kg ou de 25kg selon les références.

Concorde



Self-Raising

Pasta

Pizza

Semoule
Greo

Super

Cake

Extra
25 kg

Pain Brun

High Protein

Premium

Concorde Self-Raising



Composition

Farine de **blé**, poudre levante : bicarbonate de soude (E500), amidon de maïs, pyrophosphate acide de sodium (E450i), fumarate ferreux, oxyde de zinc, acide folique (vitamine B9) et cyanocobalamine (vitamine B12)

Caractéristique Chimique

Gaz carbonique : 0.4 – 0.55%



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sac en papier kraft)

10 kg

70 sacs
(MOQ)

Conservation

6 mois

À conserver dans un endroit propre, à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Applications

Recommandée pour gâteaux levés et beignets.

Concorde Pasta



Composition

Farine de **blé**, fumarate ferreux, oxyde de zinc, acide folique (vitamine B9), cyanocobalamine (vitamine B12)

Caractéristiques Chimiques

Taux de cendres : 0.6 - 0.7%

Humidité : **Max 14%**

Taux de protéines : **11.8%**

Gluten : **Min 26%**



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sac en papier kraft)

10 kg

70 sacs
(MOQ)

Conservation

12 mois

À conserver dans un endroit propre, à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Applications

Recommandée pour pâtes, nouilles, pizzas, pains de mie, burgers, « macatias coco », pâtes usuelles - feuilletée, brisée ou sablée.

Concorde Pizza



Composition

Farine de **blé**, semoule de **blé**,
enzymes, fumarate ferreux, oxyde
de zinc, acide folique (vitamine B9),
cyanocobalamine (vitamine B12)

Caractéristiques Chimiques

Taux de cendres : 0.55 - 0.65%
Humidité : **Max 14%**
Taux de protéines : **Min 13%**
Chute d'Hagberg : **Min 250**



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sac en papier kraft)

10 kg

70 sacs
(MOQ)

Conservation

6 mois

À conserver dans un endroit
propre, à l'abri de la chaleur
et de l'humidité.

Application

Recommandée pour pâtes
à pizza.

Concorde Semoule (Greco)



Composition

Semoule de **blé**

Caractéristiques Chimiques

Taux de cendres : 0.4 - 0.5%

Humidité : Max 14 - 15%

Taux de protéines : 10.5 - 11%



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sac en papier kraft)

10 kg

70 sacs
(MOQ)

Conservation

4 mois

À conserver dans un endroit propre, à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Applications

Recommandée pour crèmes, puddings, biscuits, halwas et oundés.

Concorde Super



Composition

Farine de **blé**, fumarate ferreux, oxyde de zinc, acide folique (vitamine B9), cyanocobalamine (vitamine B12)

Caractéristiques Chimiques

Taux de cendres : **0.7%**
Humidité : **Max 14%**
Taux de protéines : **11 - 11.8%**



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sac en papier kraft)

10 kg

70 sacs
(MOQ)

Conservation

6 mois

À conserver dans un endroit propre, à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Applications

Recommandée pour tous besoins culinaires usuels : sauces, crèmes, pâtisserie et boulangerie.

Concorde Cake



Composition

Farine de **blé**, fumarate ferreux, oxyde de zinc, acide folique (vitamine B9), cyanocobalamine (vitamine B12)

Caractéristiques Chimiques

Taux de cendres : 0.4 - 0.5%
Humidité : Max 13 - 14%
Taux de protéines : 10 - 11%



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sac en papier kraft)

10 kg

70 sacs
(MOQ)

Conservation

6 mois

À conserver dans un endroit propre, à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Applications

Recommandée pour pâtisseries, biscuits, pâte à crêpes et pâtes non levées.

Concorde Extra



Composition

Farine de **blé**, enzymes,
acide ascorbique (E300)

Caractéristiques Chimiques

Taux de cendres : **Max 0.7%**
Humidité : **Max 14%**
Taux de protéines : **Min 10.9%**
Chute de Hagberg : **Min 250**
Gluten : **Min 23%**



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sac en polypropylène)

25 kg

970 sacs
par TC

Conservation

12 mois

À conserver dans un endroit
propre, à l'abri de la chaleur
et de l'humidité.

Application

Recommandée pour
la fabrication de pain,
en méthode directe ou
en pousse contrôlée

Concorde Pain Brun



Composition

Farine de **blé**, son de **blé**, enzymes et acide ascorbique (E300)

Caractéristiques Chimiques

Taux de cendres : 0.9 - 1.4%
Humidité : Max 14%
Taux de protéines : 11.5 - 13.5%
Chute de Hagberg : Min 250
Gluten : Min 24%



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sac en polypropylène)

25 kg

970 sacs
par TC

Conservation

4 mois

À conserver dans un endroit propre, à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Applications

Recommandée pour pains bruns, muffins et biscuits.

Concorde High Protein



Composition

Farine de **blé**, gluten, enzymes,
acide ascorbique (E300)

Caractéristiques Chimiques

Taux de cendres : **Max 0.7%**

Humidité : **Max 14%**

Taux de protéines : **Min 13%**

Chute de Hagberg : **Min 250**

Taux d'absorption : **Min 60%**

Gluten : **Min 30%**

Granulation % <200 microns : **Min 97%**



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sac en polypropylène)

25 kg

970 sacs
par TC

Conservation

12 mois

À conserver dans un endroit
propre, à l'abri de la chaleur
et de l'humidité.

Applications

Recommandée pour
la fabrication de pain,
viennoiseries et pâtisseries.

Concorde Premium



Composition

Farine de **blé**, gluten, enzymes, acide ascorbique (E300)

Caractéristiques Chimiques

Taux de cendres : **0.7%**
Humidité : **Max 14%**
Taux de protéines : **Min 12.5%**
Taux d'absorption : **Min 60%**
Chute de Hagberg : **Min 250**
Gluten : **Min 28%**
Granulation % <200 microns : **Min 97%**



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sac en polypropylène)

25 kg

970 sacs
par TC

Conservation

12 mois

À conserver dans un endroit propre, à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Applications

Recommandée pour la fabrication de pain, viennoiseries et pâtisseries.



Farine des Alizés

La gamme Farine des Alizés a été conçue pour répondre aux demandes de nos clients internationaux.

Spécialement adaptées à la confection de pains de tradition française, ces farines sont commercialisées en sacs de 25 kg.



Extra T55

Extra
Sac renforcé

Gruau

Cœur Moelleux

Mie-Crème

Feuilletage

Farine des Alizés Extra T55



Composition

Farine de **blé**, enzyme,
acide ascorbique (E300)

Caractéristiques Chimiques

Taux de cendres : **Max 0.7%**
Humidité : **Max 14%**
Taux de protéines : **Min 10.9%**
Chute de Hagberg : **Min 250**
Gluten : **Min 23%**



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sac en papier kraft)

25 kg

940 sacs
par TC

Conservation

12 mois

À conserver dans un endroit
propre, à l'abri de la chaleur
et de l'humidité.

Application

Recommandée pour la
fabrication de pain, en
méthode directe ou en
pousse contrôlée.

Farine des Alizés Extra (Sac Renforcé)



Composition

Farine de **blé**, enzyme,
acide ascorbique (E300)

Caractéristiques Chimiques

Taux de cendres : Max 0.7%
Humidité : Max 14%
Taux de protéines : Min 10.9%
Chute de Hagberg : Min 250
Gluten : Min 23%



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sac en papier kraft
et polypropylène)

25 kg

940 sacs
par TC

Conservation

12 mois

À conserver dans un endroit
propre, à l'abri de la chaleur
et de l'humidité.

Application

Recommandée pour la
fabrication de pain, en
méthode directe ou en
pousse contrôlée.

Farine des Alizés Gruau



Composition

Farine de **blé**,
acide ascorbique (E300)

Caractéristiques Chimiques

Taux de cendres : **Max 0.7%**

Humidité : **Max 14%**

Taux de protéines : **Min 13%**

Chute de Hagberg : **Min 300**

Gluten : **Min 30%**



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sac en papier kraft)

25 kg

940 sacs
par TC

Conservation

12 mois

À conserver dans un endroit
propre, à l'abri de la chaleur
et de l'humidité.

Applications

Recommandée pour
brioches et viennoiseries.

Farine des Alizés Cœur Moelleux



Composition

Farine de **blé**

Caractéristiques Chimiques

Taux de cendres : 0.6 - 0.75%

Humidité : **Max 14%**

Taux de protéines : **Min 12.5%**

Chute de Hagberg : **Min 300**



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sac en papier kraft)

25 kg

940 sacs
par TC

Conservation

12 mois

À conserver dans un endroit propre, à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Applications

Recommandée pour produits à mie moelleuse.

Farine des Alizés Mie-Crème



Composition

Farine de **blé**, enzymes,
acide ascorbique E300,
levure désactivée

Caractéristiques Chimiques

Taux de cendres : **Max 0.7%**
Humidité : **Max 14%**
Taux de protéines : **Min 13%**
Chute de Hagberg : **Min 250**



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sac en papier kraft)

25 kg

940 sacs
par TC

Conservation

12 mois

À conserver dans un endroit
propre, à l'abri de la chaleur
et de l'humidité.

Applications

Recommandée pour pains
à mie couleur crème.

Farine des Alizés Feuilletage



Composition

Farine de **blé**

Caractéristiques Chimiques

Taux de cendres : 0.6 – 0.75%

Humidité : **Max 14%**

Taux de protéines : **Min 11.8%**



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sac en papier kraft)

25 kg

940 sacs
par TC

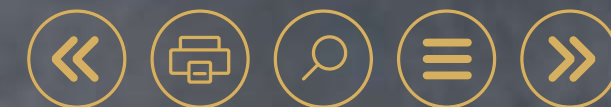
Conservation

12 mois

À conserver dans un endroit propre, à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Applications

Recommandée pour produits feuilletés.



Les produits DoMix sont des prémix de boulangerie composés de mélanges de farine de blé et d'ingrédients spécifiques.

Utilisés en complément de la farine blanche, ils permettent de réaliser une variété de pains spéciaux. Ils sont proposés en sacs de 10 kg.

DoMix



Seigle

Campagne

Multigrains

Nordic

DoMix Seigle



Composition

Farine de seigle, farine de **blé**, **gluten vital de blé**, farine d'orge maltée et grillée, farine pour pain blanc, émulsifiant : di-acétyl-tartrique et esters d'acides gras et de glycérol (E472e), agent de traitement de la farine : acide ascorbique (E300), enzymes, farine d'orge grillée et maltée, levain de seigle dévitalisé et séché.



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sac en papier kraft)

10 kg

70 sacs
(MOQ)

Conservation

4 mois

À conserver dans un endroit propre, à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Application

Mélange recommandé pour la fabrication de pain contenant du seigle.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g					
Teneur et % valeur quotidienne					
Valeurs énergétiques 337 kcal / 1423 kJ					
Matières grasses	2.3g	3%	Glucides	59.3g	22%
Acides gras saturés	0.8g	4%	dont Sucres	1.1g	-
Acides gras trans	0.006g	-	Fibres alimentaires	11.9g	43%
Sodium	0.006g	0%	Protéines	15.6g	31%

Les Moulins de La Concorde Ltée - Cargo Peninsula, 11610, Port Louis, Ile Maurice
Tel: (230) 217 8100 - Fax: (230) 240 8171
Site Web: www.lmcc.mu

A consommer de préférence avant la date indiquée sur le sachet.



Convient aux
végétaliens



POIDS NET
10kg

DoMix Campagne



Composition

Farine de seigle, farine de **blé**, son de **blé**, farine d'orge maltée et toastée, levain de seigle dévitalisé déshydraté, **gluten vital de blé**, émulsifiant : di-acétyl-tartrique et esters d'acides gras et de glycérol (E472e), enzymes, agent de traitement de la farine : acide ascorbique (E300)



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sac en papier kraft)

10 kg

70 sacs
(MOQ)

Conservation

4 mois

À conserver dans un endroit propre, à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Application

Mélange recommandé pour la fabrication de pain de campagne.

DoMix Multigrains



Composition

Graines de millet, farine de **blé**, **Blé** concassé, malté, grillé, graines de lin brun, graines de lin jaune, graines de tournesol, **gluten vital de blé**, agent de traitement de la farine: acide ascorbique (E300), enzymes, fumarate ferreux, oxyde de zinc, acide folique (vitamine B9), cyanocobalamine (vitamine B12), son de **blé**, farine d'orge maltée et grillée, émulsifiant : esters mono- et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras (E472e), farine de seigle, levain de seigle séché et dévitalisé



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sac en papier kraft)

10 kg

70 sacs
(MOQ)

Conservation

4 mois

À conserver dans un endroit propre, à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Applications

Mélange recommandé pour la fabrication de pain aux graines variées et au goût rustique.

DoMix Nordic



Composition

Farine de seigle, graines de tournesol, farine de **blé**, **gluten vital de blé**, graines de lin brun, farine d'orge maltée et grillée, levain de **blé** séché dévitalisé, fibres de sarrasin, levain de seigle séché et dévitalisé, épices, farine de **blé** maltée, émulsifiant : esters mono- et diacétyltartriques des mono- et diglycérides d'acides gras (E472e), agent de traitement de la farine : acide ascorbique (E300), enzymes, fumarate ferreux, oxyde de zinc, acide folique (vitamine B9), cyanocobalamine (vitamine B12)



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sac en papier kraft)

10 kg

70 sacs
(MOQ)

Conservation

4 mois

À conserver dans un endroit propre, à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Applications

Mélange recommandé pour la fabrication de pain de type scandinave, au goût rustique et à la texture dense.



Pour cuisiner de savoureuses recettes à la maison, **Blédor** propose une gamme de farines spécialisées, dont la fraîcheur garantit la réussite de vos préparations.

Conditionnées en sachets d'un kilo, nos sept références couvrent la majorité des usages domestiques : Chapatis, Farathas, Gréo, Multi-Usages, Pâtisserie, Pains au son et Self-Raising (levure incorporée).

Soucieuse d'apporter les bienfaits nutritionnels des composants du blé, Blédor propose également du son de blé et un mélange Son & Germes de blé en sachets de 250 g. Leur traitement thermique et leur emballage refermable assurent une meilleure conservation.

Blédor



Multi-Usages

Blédor Multi-Usages



Composition

Farine de **blé**

Caractéristiques Chimiques

Taux de cendres : Max 0.7 %

Humidité : Max 14 %

Taux de protéines : 11 - 11.8 %



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sachet en papier)

1 kg

10 unités
de 1 kg par lot

22 000 sachets
par TC

Conservation

12 mois

À conserver dans un
endroit propre, à l'abri de
la chaleur et de l'humidité.

Applications

Recommandée pour tous
besoins culinaires usuels :
sauces, crèmes, pâtisserie
et boulangerie.





Disponibles en version blanche ou brune, nos farines signatures **Les Moulins** permettent de réaliser les préparations les plus courantes des foyers : farathas, brioches, pâtes feuilletées, pizzas, pâtes et nouilles, pains de mie, pâtisseries ou chapatis.

Adaptées à une utilisation fréquente, elles sont conditionnées en sacs de 2 kg et de 5 kg.

Les Moulins



Blanche - 5kg

Blanche - 2kg

Les Moulins

Farine Blanche – 5 kg



Composition

Farine de **blé**, fumarate ferreux, oxyde de zinc, acide folique (vitamine B9), cyanocobalamine (vitamine B12)

Caracteristiques Chimiques

Taux de cendres : 0.6 – 0.7%
 Humidité : Max 14%
 Taux de protéines : 11.5 – 12.5%



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sac en plastique)

5 kg

4 sacs

de 5 kg par carton

Conservation

6 mois

À conserver dans un endroit propre, à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Applications

Recommandée pour les farathas, produits feuilletés, pains variés et autres produits du quotidien.

Les Moulins Farine Blanche – 2 kg



Composition

Farine de **blé**, fumarate ferreux, oxyde de zinc, acide folique (vitamine B9), cyanocobalamine (vitamine B12)

Caractéristiques Chimiques

Taux de cendres : 0.6 – 0.7%

Humidité : Max 14%

Taux de protéines : 11.5 – 12.5%



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sac en plastique)

2 kg

6 sacs

de 2 kg par carton

Conservation

6 mois

À conserver dans un endroit propre, à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Applications

Recommandée pour les farathas, produits feuilletés, pains variés et autres produits du quotidien.



Les Moulins de la Concorde mettent à disposition des boulangers l'améliorant **Optimale**, disponible en sacs de 10 kg.

Optimale augmente la tolérance des pâtes, prolonge la fermentation et maximise le volume des produits finis.



Optimale

Optimale

Optimale Améliorant de Panification



Composition

Farine de **blé**, enzymes, acide ascorbique E300, farine d'orge maltée et torréfiée



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sac en papier kraft)

10 kg

Conservation

6 mois

À conserver dans un endroit propre, à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Applications

Un améliorant pour la fabrication des pains. Il peut aussi être utilisé pour la fabrication de viennoiseries et panifications sucrées.



Le **son de blé** est un coproduit de la meunerie, issu du broyage du blé lors de la production de la farine. Il joue un rôle essentiel dans l'alimentation animale, notamment dans les rations des ruminants, chevaux, volailles et porcs.

Disponible en vrac ou sous forme compactée (granulés), il est commercialisé en sacs de 40 kg.

Gamme à base de son de Blé



Wheat Bran Pellets

Gamme à base de son de blé

Wheat Bran Pellets



Composition

Son de **blé** extrudé

Caractéristiques Chimiques

Taux de cendres : 4%

Humidité : **Max 14%**

Taux de protéines : **13%**



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sac polypropylène)

40 kg

450 sacs
par TC

Conservation

4 mois

À conserver dans un endroit propre, frais et sec.

Applications

Alimentation animale

Contact



Contact



Pour toute information complémentaire, veuillez contacter :

M. Alexis de Fromont
Sales & Development Manager

Cargo Peninsula, Port-Louis
T : (230) 217 91 00
M : (230) 57 28 71 92
E : adefromont.lmlc@eclosia.com