



Catalogue



*Les Moulins
de la Concorde*

Sommaire

1/ Nos Activités

2/ Produits disponibles à Maurice

Blédor

Multi-Usages
Self-Raising
Pains au Son
Pâtissière
Gréo
Farathas
Chapatis
Son de Blé
Son & Germes de Blé

Les Moulins

Farine Di-blé – 5KG
Farine Blanche – 5KG
Farine Blanche – 2KG
Farine Di-blé – 2KG

DoMix

Seigle
Campagne
Multigrains
Nordic

Concorde

Self-Raising
Self-Raising Spéciale Friture
Mie-Crème
Pasta
Pizza
Semoule (Greco)
Gruau
Filo
Super
Cake

Optimale

Améliorant
de panification

Gamme à base de Son de Blé

Wheat Bran
Coarse Wheat Bran
Wheat Bran Pellets
Bran Pellets
Wheat Germ
Concorde Farine Bise

Pour la boulangerie
et la pâtisserie

Pollard



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

Produits disponibles à

Mau rice



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

Self-Raising

Pains au Son

Pâtisserie

Gréo

Farathas

Chapatis

Son de Blé

Son et Germes de Blé

Blédor Multi-Usages



Composition

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

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

77 lots
de 10 kg par palette

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.

Blédor 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

(Sachet en papier)

1 kg

10 unités
de 1 kg par lot

77 lots
de 10 kg par palette

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.

Blédor

Pains au Son



Composition

Farine de **blé**, son de **blé**,
enzymes, acide ascorbique (E300),
fumarate ferreux, oxyde de zinc,
acide folique (vitamine B9),
cyanocobalamine (vitamine B12)

Caractéristiques Chimiques

Taux de cendres : 0.9 - 1.4%
Humidité : Max 14%
Taux de protéines : 11.5 - 13.5%



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sachet en papier)

1 kg

10 unités
de 1 kg par lot

77 lots
de 10 kg par palette

Conservation

4 mois

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

Applications

Recommandée pour pains,
muffins et biscuits bruns.

Blédor Pâtissière



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 14%
Taux de protéines : 10 - 11%



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sachet en papier)

1 kg

10 unités
de 1 kg par lot

77 lots
de 10 kg par palette

Conservation

6 mois

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

Applications

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

Blédor Gréo



Composition

Semoule de **blé**

Caractéristiques Chimiques

Taux de cendres : 0.4 - 0.5%

Taux d'humidité : 14 - 15%

Taux de protéines : 10.5 - 11%



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sachet en papier)

1 kg

10 unités
de 1 kg par lot

77 lots
de 10 kg par palette

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 et oundés.

Blédor Farathas



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



Végétalien

Emballage

(Sachet en papier)

1 kg

10 unités
de 1 kg par lot

77 lots
de 10 kg par palette

Conservation

6 mois

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

Applications

Recommandée pour farathas feuilletés, viennoiseries, pains à mie moelleuse, brioches et pâtes fraîches.

Blédor Chapatis



Composition

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

Caractéristiques Chimiques

Taux de cendres : 1.4 - 1.8%
Humidité : Max 14%
Taux de protéines : 13 - 14%



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sachet en papier)

1 kg

10 unités
de 1 kg par lot

77 lots
de 10 kg par palette

Conservation

4 mois

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

Applications

Tous les bienfaits des fibres pour vos chapatis et autres produits du quotidien.

Blédor Son de Blé



Composition

Son de **blé**

Caractéristiques Chimiques

Humidité : Max 10%

Protéines : Min 13%



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sachet en papier kraft)

250 g

12 unités

de 250 g par carton

36 cartons

par palette

Conservation

4 mois

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

Applications

À saupoudrer sur une salade, dans une soupe, dans un yaourt avec des fruits, avec des céréales, dans des recettes de boulangerie, pâtisserie et biscuits.

Blédor

Son et Germes de Blé



Composition

Son et germes de **blé**

Caractéristiques Chimiques

Humidité : Max 10%
Protéines : Min 15%



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sachet en papier kraft)

250 g

12 unités
de 250g par carton

36 cartons
par palette

Conservation

4 mois

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

Applications

À saupoudrer sur une salade ou ajouter à des céréales, du yaourt, des pâtisseries ou des soupes.



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



Di-blé – 5kg

Blanche – 5kg

Blanche – 2kg

Di-blé – 2kg

Les Moulins Farine Di-blé – 5 kg



Composition

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

Caractéristiques Chimiques

Taux de cendres : 1.4 – 1.8%
Humidité : Max 14%
Taux de protéines : 13 – 14%



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sac en plastique)

5 kg

4 sacs

de 5 kg par carton

28 boîtes

de 20 kg par palette

Conservation

4 mois

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

Applications

Tous les bienfaits des fibres
pour vos chapatis et autres
produits du quotidien.

Les Moulins

Farine Blanche – 5 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)

5 kg

4 sacs

de 5 kg par carton

28 boîtes

de 20 kg par palette

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

42 boîtes

de 12 kg par palette

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 Di-blé – 2 kg



Composition

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

Caractéristiques Chimiques

Taux de cendres : 1.4 – 1.8%
Humidité : Max 14%
Taux de protéines : 13 – 14%



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sac en plastique)

2 kg

6 sacs

de 2 kg par carton

42 boîtes

de 12 kg par palette

Conservation

4 mois

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

Applications

Tous les bienfaits des fibres
pour vos chapatis et autres
produits du quotidien.



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

50 sacs
de 10 kg par palette

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.

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.	A conserver dans son emballage d'origine fermé, dans un local frais (<20°C) et sec. Conditionnement: Sacs de 10 kg Date de production Date limite d'utilisation optimale
--	--

ALLERGÈNES
Selon la liste des allergènes majeurs de l'annexe III bis, directive 2003/85/CE, ce produit contient les allergènes suivants: Gluten. Peut contenir des traces de sésame et de soja.

STATUT OGM
Conformément aux règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003, aucun étiquetage spécifique n'est requis.

CONSERVATION
À conserver dans un endroit sec, frais et propre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g					
Teneur et % valeur quotidiennes					
Valeurs énergétiques 337kcal/1423kJ					17%
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 9100 - Fax: (230) 240 8171
Site Web: www.lmic.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

50 sacs
de 10 kg par palette

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.

ALLERGÈNES

Selon la liste des allergènes majeurs de l'annexe III bis, directive 2003/89/CE, ce produit contient les allergènes suivants : gluten

STATUT OGM

Conformément aux règlements CE n°1829/2003 et 1830/2003, aucun étiquetage spécifique n'est requis.

Les Moulins de La Concorde Ltée - Cargo Peninsula, 11610, Port Louis, Ile Maurice

Tel: (230) 217 9100 - Fax: (230) 240 8171

Site Web: www.lesmoulinsdelaconcorde.com

Les Moulins de La Concorde Ltée est une entreprise certifiée ISO 9001:2008, ISO 14001:2004 et HACCP



POIDS NET
10kg

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

50 sacs
de 10 kg par palette

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 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

50 sacs
de 10 kg par palette

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 type scandinave, au goût rustique et à la texture dense.



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

Concorde



Self-Raising

Self-Raising
Spéciale Friture

Mie-crème

Pasta

Pizza

Semoule
Greo

Gruau

Filo

Super

Cake

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
de 10 kg par palette

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

Self-Raising Spéciale Friture



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 : 0.6 – 0.8%



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sac en papier kraft)

10 kg

70 sacs
de 10 kg par palette

Conservation

6 mois

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

Application

Recommandée pour préparations à frire.

Concorde Mie-Crème



Composition

Farine de **blé**, enzymes, acide ascorbique E300 et levure désactivée, 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 : **10.9%**



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sac en papier kraft)

10 kg

70 sacs
de 10 kg par palette

Conservation

6 mois

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

Application

Recommandée pour pains à mie couleur crème.

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
de 10 kg par palette

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 de Hagberg : **Min 250**



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sac en papier kraft)

10 kg

70 sacs
de 10 kg par palette

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
de 10 kg par palette

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 Gruau



Composition

Farine de **blé**, acide ascorbique E300, 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 : Min 13%



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sac en papier kraft)

10 kg

70 sacs
de 10 kg par palette

Conservation

6 mois

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

Applications

Recommandée pour brioches et viennoiseries.

Concorde Filo



Composition

Farine de **blé** et **gluten**

Caractéristiques Chimiques

Taux de cendres : 0.45 - 0.6%

Humidité : Max 14%

Taux de protéines : Min 12%



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sac en papier kraft)

10 kg

70 sacs
de 10 kg par palette

Conservation

6 mois

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

Applications

Recommandée pour préparations de type baklavas.

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
de 10 kg par palette

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
de 10 kg par palette

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-lechées.



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.



Gamme à base de

son de Blé

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 25 kg ou de 40 kg.



Wheat Bran

Coarse Wheat Bran

Wheat Bran Pellets

Bran Pellets

Wheat Germ

Concorde Farine Bise

Pollard

Gamme à base de son de blé

Wheat Bran



Composition

Son de **blé**

Caractéristiques Chimiques

Taux de cendres : **Min 4%**
 Humidité : **Max 15%**
 Taux de protéines : **Min 13%**



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sac polypropylène)

25 kg

25 sacs
 de 25 kg par palette

Conservation

2 mois

À conserver dans un endroit propre, frais et sec.

Application

Alimentation animale

Gamme à base de son de blé

Coarse Wheat Bran



Composition

Son de **blé** grossier

Caractéristiques Chimiques

Taux de cendres : Min 4%

Humidité : Max 15%

Taux de protéines : Min 13%



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sac polypropylène)

20 kg

20 sacs
de 20 kg par palette

Conservation

4 mois

À conserver dans un endroit propre, frais et sec.

Application

Alimentation animale

Gamme à base de son de blé

Wheat Bran Pellets



Composition

Son de **blé** extrudé

Caractéristiques Chimiques

Taux de cendres : Min 4%

Humidité : Max 14%

Taux de protéines : Min 13%



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sac polypropylène)

40 kg

450 sacs
par palette

Conservation

4 mois

À conserver dans un endroit propre, frais et sec.

Application

Alimentation animale

Gamme à base de son de blé

Bran Pellets (Vrac)



Composition

Son de **blé** extrudé

Caractéristiques Chimiques

Taux de cendres : **Min 4%**

Humidité : **Max 14%**

Taux de protéines : **Min 13%**

Emballage

Livraison en vrac
par camion

Conservation

4 mois

À conserver dans un endroit
propre, frais et sec.

Application

Alimentation animale



Gluten



Végétalien

Gamme à base de son de blé

Wheat Germ



Composition

Germes de **blé**

Caractéristique Chimique

Humidité : **Max 16%**



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sac polypropylène)

25 kg

70 sacs
de 25 kg par palette

Conservation

1 mois

À conserver dans un endroit propre, frais et sec.

Application

Alimentation animale

Gamme à base de son de blé

Concorde Farine Bise



Composition

Farine de **blé**

Caractéristiques Chimiques

Taux de cendres : Min 1.5%

Humidité : Max 14%

Taux de protéines : Min 12%



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sac polypropylène)

20 kg

70 sacs

de 20 kg par palette

Conservation

4 mois

À conserver dans un endroit propre, frais et sec.

Application

Alimentation animale

Gamme à base de son de blé

Pollard

Pour la boulangerie et la pâtisserie



Composition

Son de **blé** fin

Caractéristiques Chimiques

Taux de cendres : Min 4%
 Humidité : Max 15%
 Taux de protéines : Min 13%



Gluten



Végétalien

Emballage

(Sac polypropylène)

25 kg

25 sacs
de 25 kg par palette

Conservation

1 mois

À conserver dans un endroit propre, frais et sec.

Application

Saupoudrer sur les produits de panification.

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