



MFB GABON
BP 23866 Zone Industrielle d'Oloumi
LIBREVILLE - GABON
Tel: 00241 77756248
www.mfbgabon.com
info@mfbgabon.com



www.mfbasturk.com

MFB
GABON

Molinaro

**FARINE DE BLE
WHEAT FLOUR**

POUR UNE VIE SAINES

CATALOGUE DE PRODUITS



TYPES DE FARINE



FARINE BOULANGÈRE
BAKERY FLOUR

Type **55**



FARINE BEIGNET
DONUT FLOUR

Type **55**



FARINE PÂTISSÈRE
PASTRY FLOUR

Type **45**



FARINE INTEGRALE
WHOLE WHEAT FLOUR

**POUR DES CROUSTILLANTES BAGUETTES DE PAIN
FOR CRISPY BREAD**

FORTIFIÉE EN FER • FORTIFIED WITH IRON



FARINE BOULANGERE BAKERY FLOUR



Type **55**



TYPE DE FARINE DE BLÉ / WHEAT FLOUR TYPE

T-55

Protéine / Protein

10,5%

Humidité / Moisture

14,5%

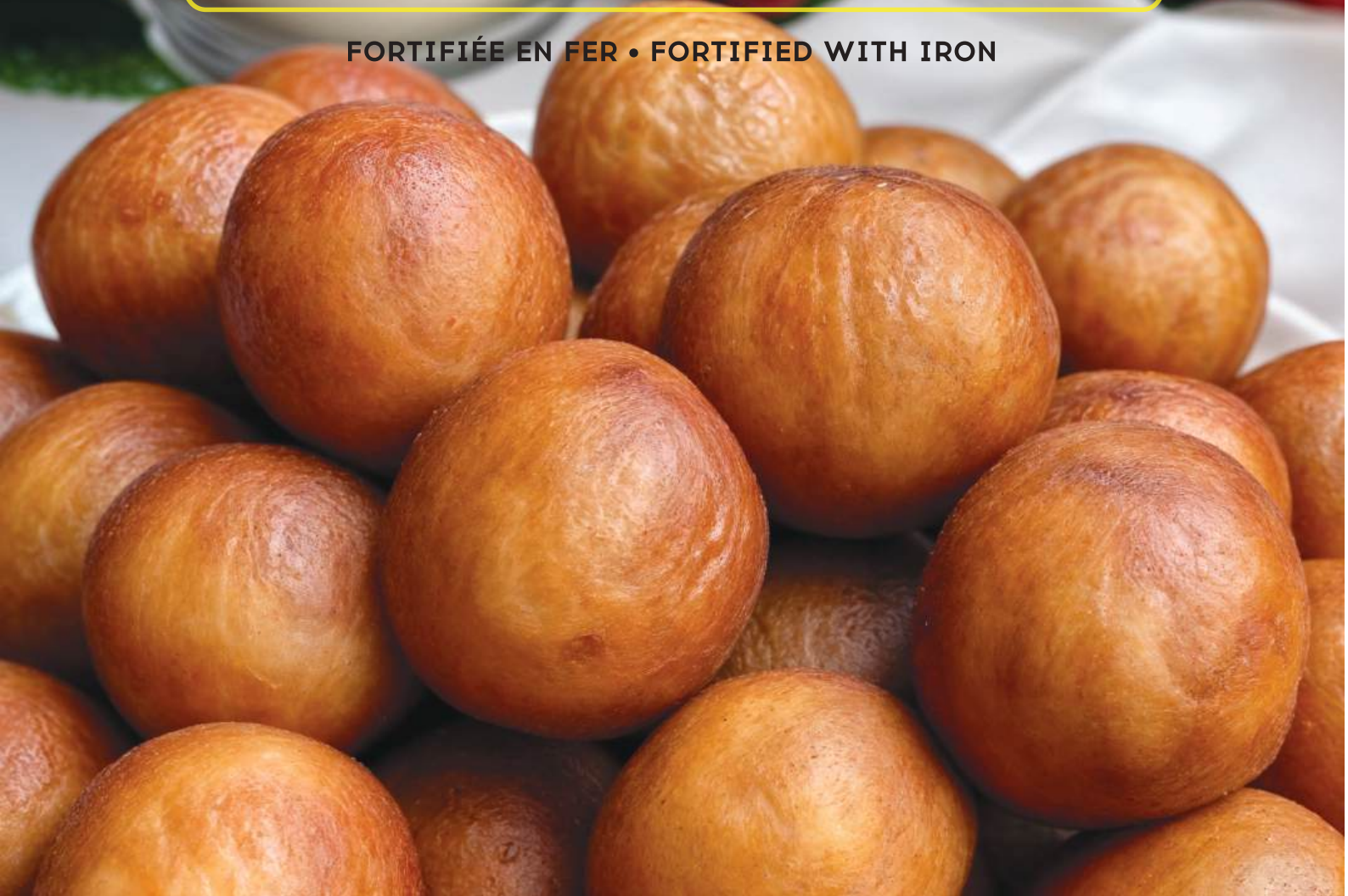
Tel: 00241 77756248 | www.mfbgabon.com

MFB
GABON



**POUR DES DOUX BEIGNETS
FOR SWEET DONUTS**

FORTIFIÉE EN FER • FORTIFIED WITH IRON



FARINE BEIGNET DONUT FLOUR



Type **55**



TYPE DE FARINE DE BLÉ / WHEAT FLOUR TYPE

T-55

Protéine / Protein

11%

Humidité / Moisture

14,5%

**POUR DES DÉLICIEUSES PÂTISSERIES
FOR DELICIOUS BAKERY**

FORTIFIÉE EN FER • FORTIFIED WITH IRON



FARINE PÂTISSIÈRE

PASTRY FLOUR



Type **45**



TYPE DE FARINE DE BLÉ / WHEAT FLOUR TYPE

T-45

Protéine / Protein

11%

Humidité / Moisture

14,5%

**POUR DES PAINS RICHES
FOR RICH BREAD**



FARINE INTEGRALE

WHOLE WHEAT FLOUR



TYPE DE FARINE DE BLÉ / WHEAT FLOUR TYPE T-INTEGRALE

Protéine / Protein

11,5%

Humidité / Moisture

14,5%



DERIVE DE BLE WHEAT DERIVATIVE



Humidité (%)	—————>	14 max
Taux d'acidité (%)	—————>	8 max
Protéine (%)	—————>	14 max
Cellulose (%)	—————>	11 max