



BEŞLER

FARINE DE BLÉ

*Never Changing
Quality For Years*





EPRODUITS D'EXPORTATION EXPORT PRODUCTS منتجاتنا المصدرة



TYPE 550 FARINE (FARINE DE BLÉ À USAGE SPÉCIAL)
TYPE 550 FLOUR (SPECIAL PURPOSE WHEAT FLOUR)
نوع 550 (طحين قمح متعدد الاستعمالات)



FARINE DE BLÉ pour GÂTEAU et PÂTISSERIE (FARINE DE BLÉ À USAGE SPÉCIAL)
WHEAT FLOUR for CAKE and PASTRY (SPECIAL PURPOSE WHEAT FLOUR)
طحين لصناعة الكاتو والكيك (طحين قمح متعدد الاستعمالات)



TYPE 650 FARINE (FARINE DE BLÉ À USAGE SPÉCIAL)
TYPE 650 FLOUR (SPECIAL PURPOSE WHEAT FLOUR)
متنوع (طحين قمح متعدد الاستعمالات)



FARINE pour BAKLAVA (FARINE DE BLÉ À USAGE SPÉCIAL)
FLOUR for BAKLAVA (SPECIAL PURPOSE WHEAT FLOUR)
طحين البقلاوة (طحين قمح متعدد الاستعمالات)

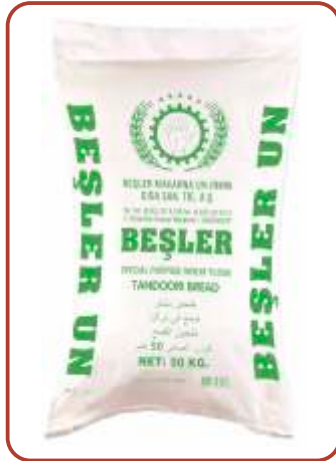


FARINE DE BLÉ pour PAIN (PAIN DE TYPE SYRIEN)
WHEAT FLOUR for BREAD (SYRIAN TYPE BREAD)
طحين قمح لصنع الخبز



FARINE DE BLÉ ENTIER
WHOLE WHEAT FLOUR
طحين قمح كامل

EPRODUITS D'EXPORTATION EXPORT PRODUCTS منتجاتنا المصدرة



PAIN TANDOORI (FARINE DE BLÉ À USAGE SPÉCIAL)
TANDOORI BREAD (SPECIAL PURPOSE WHEAT FLOUR)
 تنوري (طحين قمح متعدد الاستعمالات)



SON
BRAN
 النخالة



1 Kg



2 Kg



5 Kg



10 Kg

Farine En Sachet

Utilisé dans les desserts et gâteaux faits maison
 Disponible en colis de 1 kg, 2 kg, 5 kg et 10 kg.

Packet Flour

Suitable for homecooking desserts and pastry.
 Available in 1kg, 2kg, 5kg and 10 kg kraft paper bags.

طحين معلب
 هذا النوع يستعمل في جميع الأنواع البدفور والкеك يمكن
 تغليبها في 1 كغ 2 كغ 5 كغ 10 كغ



1. TYPE 550 FARINE (FARINE DE BLÉ À USAGE SPÉCIAL)
TYPE 550 FLOUR (SPECIAL PURPOSE WHEAT FLOUR)
نوع 550 (طحين قمح متعدد الاستعمالات)



Domaines d'utilisation: Utilisé dans la fabrication de toutes sortes de produits de boulangerie tels que le pain Acer, les gâteaux, les pâtisseries, etc.

Usage Areas: Used in making all kinds of bakery products such as Acer bread, cake, pastry, etc.

مجالات الاستخدام : خبز أجر . الكاتو . الفطائر وغيرها في مجالات منتجات الطحين



Cendre / Ash: max. %0,55 رماد نسبة 0.55% كاعلى حد

Protéine / Protein min. %10,5 نسبة البروتين 10.5% كاقبل حد

Humidité max. / Moisture Max. %14,5 نسبة الرطوبة 14.5% كاقبل حد

Types d'emballage/ Packaging Types: 50 / 25 / 15 / 10 Kg.

أنواع العلب : 10/15/25/50 كيلو

Ingrédients 100% farine de blé pour pain

Ingrédients: %100 Wheat Flour for Bread

المحتوى : 100% من طحين القمح الصالح لصناعة الخبز

TYPE 550 FARINE

Convient pour la production de pain et de pâtisserie. Elle est élevée en stabilité, énergie, intumescence. Le taux de cendres est au maximum de 0,55%. Disponible en sacs PP de 1 kg, 2 kg, 5 kg, 10 kg, 25 kg et 50 kg.

TYPE 550 FLOUR

Suitable for the production of bread and pastry. It is high at stability, energy, intumescence. Ash rate is maximum %0,55 Available in 1 kg, 2 kg, 5 kg, 10 kg, 25 kg and 50 kg PP bags.

**نوع 550**

أن هذا النوع يستعمل للخبز و الكعك والبدفور ويتميز هذا النوع بجودة عالية وبألسنيكية ممتازة و سهولة الإستعمال وقدرة فائقة في التخخير والطاقة والمتونة (ستابليته) و مقدار الرماد حد الأقصى 0.55%



BEŞLER

2. TYPE 650 FARINE (FARINE DE BLÉ À USAGE SPÉCIAL)
TYPE 650 FLOUR (SPECIAL PURPOSE WHEAT FLOUR)
متنوع (طحين قمح متعدد الاستعمالات)



Domaines d'utilisation: utilisé dans la fabrication de simit, pâtisserie, pain et lahmacun.

Usage Areas: Used in making simit, pastry, bread and lahmacun.

مجالات استخدام الطحين : سميت - فطائر - خبز الصاج - خبز مدعوم - لحم بعجين



Cendres max. / Ash max: %0,65 نسبة رماد 0.65 %

Protéine min. / Protein min: %10,5 نسبة البروتين 10.5 % كاعلى حد

Humidité max./ Moisture max: %14,5 نسبة الرطوبة 14.5 % كاعلى حد

Types d'emballage / Packaging Types 50 / 25 / 15 / 10 Kg.

Ingrédients: %100 farine de blé pour pain

Ingrédients: %100 Wheat Flour for Bread

المحتوى : %100 من طحين القمح الصالح لصناعة الخبز

TYPE 650 FARINE

Haute intumescence et stabilité. Préférable pour les boulangeries en raison de sa facilité d'utilisation et de sa belle apparence. Taux de cendres maximum% 0,65. Disponible en sacs PP de 5 kg, 10 kg, 25 kg et 50 kg.

TYPE 650 FLOUR

High in intumescence and stability. Preferable for the bakeries as of its easy use and good look. Maximum ash rate. %0,65. Available in 5 kg, 10 kg, 25 kg and 50 kg PP bags.

**نوع 650**

ويتميز هذا النوع بجودة عالية و سهولة الإستعمال وقدرة فائقة في التخمر والطاقة والمتونة (ستابلية) يرجح من قبل المخابز لهذه الميزات وأيضا لإمتصاص جيد للماء ولصلاحيتها للخبز و مقدار الرماد حد الأقصى 0.65%

3. FARINE DE BLÉ pour PAIN (PAIN DE TYPE SYRIEN)
WHEAT FLOUR for BREAD (SYRIAN TYPE BREAD)
طحين قمح لصنع الخبز



Domaines d'utilisation: Utilisé dans la cuisson de différents types de pain et de miche syriens.

Usage Areas: Used in baking different types of Syrian bread and loaf of bread.

مجالات استخدام الطحين : لصناعة الخبز السوري



Cendres: $0,7\% \leq \text{Ash} \leq 0,8\%$ نسبة رماد تختلف بين

نسبة البروتين 10.5% كاعلى حد 10,5% / Protéine min. / Protein min

نسبة الرطوبة 14.5% كاعلى حد 14,5% / Humidité max. / Moisture max:

Types d'emballage / Packaging Types: 50 / 25 / 15 / 10 Kg.

أنواع العلب : 10/15/25/50 كيلو

Ingrédients: %100 farine de blé pour pain

Ingredients: %100 Wheat Flour for Bread

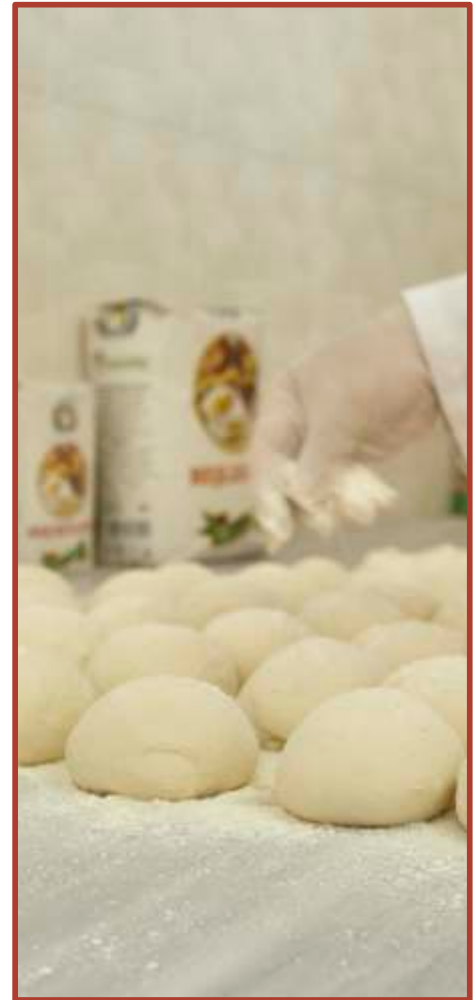
المحتوى : %100 من طحين القمح الصالح لصناعة الخبز

FARINE À PAIN SYRIEN

Ce type de farine de blé est produit avec plus d'extraction et est principalement préféré par la campagne en raison de son meilleur ajustement pour la cuisine traditionnelle. Contient % 0,70 0,80 de cendre. Disponible en sacs PP de 10 kg, 15 kg, 25 kg et 50 kg

SYRIAN BREAD FLOUR

This type of wheat flour is produced with more extraction and is preferred mostly by the country side because of its best fit for traditional cooking. It contains % 0.70 - 0.80 ash. Available in 10 kg, 15kg, 25 kg and 50 kg PP bags



خبز سوري
ويتميز هذا النوع برندمان عالي طبقا لأنواع الأخرى
ويتم إنتاجها ملائمة للأزواق الشعب الأناضول لتركي
ويستعمل للجلاج والخبز القروي جميع الأعمال الطحين
ويتميز بجودة عالية و سهولة الإستعمال وقدرة فائقة في التخمير
والطاقة والمتونة (ستابلية) وبظاهرة جيدة لا يفرق من النوع 650
ولذلك يرجح من قبل المخازن بدلا من النوع 650
و مقدار الرماد حد الأقصى % 0.70 - 0.80



4. PAIN TANDOORI (FARINE DE BLÉ À USAGE SPÉCIAL) TANDOORI BREAD (SPECIAL PURPOSE WHEAT FLOUR)

تنوري (طحين قمح متعدد الاستعمالات)



Domaines d'utilisation: utilisé pour la cuisson du pain tandoori

Usage Areas: used in baking Tandoori bread

مجالات استخدام الطحين : تستخدم في صناعة خبز التنور



Cendres: max. / Ash max: %1,2 كاعلى حد
نسبة رماد %1.2
Protéine min. / Protein Min %11 كاقلى حد
نسبة البروتين %11
Humidité max. / Moisture max: %14,5 كاعلى حد
نسبة الرطوبة %14.5
Types d'emballage/ Packaging Types: 50 / 25 Kg.
Ingrédients: %100 farine de blé pour pain
Ingredients: %100 Wheat Flour for Bread
المحتوى : %100 من طحين القمح الصالح لصناعة الخبز

FARINE À PAIN TANDOORI

La farine à pain Tandoori, qui a un très haut degré de cendre par rapport aux autres farines, a une saveur et une odeur uniques. Cette farine est à utiliser pour le pain tandoori et les pains fabriqués dans la campagne. Elle a % 1,2 (max) degré de cendres.

TANDOORI BREAD FLOUR

Tandoori Bread Flour, which has a very high degree of ash compared to other flours, has unique flavor and smell. This flour is to use for Tandoori bread and breads made in villages. It has %1,2 (max) Ash degree.



طحين معلب
هذا النوع يستعمل في جميع الأنواع البدفور
والكعك مقدار الرماد حد الأقصى %1.2
و مقدار البروتين حد الأقصى %10.5

5. FARINE DE BLÉ pour GÂTEAU et PÂTISSERIE (FARINE DE BLÉ À USAGE SPÉCIAL)
WHEAT FLOUR for CAKE and PASTRY (SPECIAL PURPOSE WHEAT FLOUR)

طحين لصناعة الكاتو والكيك (طحين قمح متعدد الاستعمالات)



Domaines d'utilisation: utilisé dans la fabrication de gâteaux, pâtisseries et biscuits.

Usage Areas: Used in making cakes, pastries and cookies.

مجالات الاستخدام : تستخدم في صناعة الكيك والفطائر



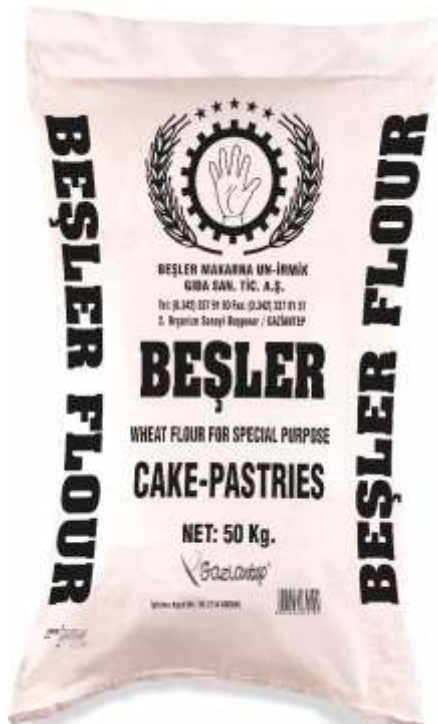
Cendres: max. / Ash: max. %0,55 كاعلى حد
Protéine min./ Protein min. %10,5 كاقبل حد
Humidité max. / Moisture max. %14,5 كاعلى حد
Types d'emballage:/ Packaging Types 50 / 25 / 15 Kg.
Ingrédients: %100 farine de blé pour pain
Ingredients: %100 Wheat Flour for Bread
المحتوى : %100 من طحين القمح الصالح لصناعة الخبز

FARINE DE BLÉ POUR GÂTEAU ET PÂTISSERIE

Cette farine est le type de farine le plus approprié pour toutes sortes de produits de boulangerie. Avec l'utilisation de cette farine, le produit aura une apparence, une couleur, un poids parfaits en plus d'une excellente structure de pores et de croûte. Elle a maximum de% 0,55 degré de cendres.

WHEAT FLOUR FOR CAKE AND PASTRY

This flour is the most suitable flour type for all kinds of bakery products. With the usage of this flour, the product will have perfect appearance, color, weight besides excellent pore and crust structure. It has max. %0,55 Ash degree.

**للبدفور والكعك**

هذا النوع يستعمل في جميع الأنواع البدفور والكعك مقدار الرماد حد الأقصى %0.55 و مقدار البروتين حد الأقصى %10.5



6. FARINE POUR BAKLAVA (FARINE DE BLÉ POUR DIFFÉRENTS TYPES DE DESSERTS) FLOUR FOR BAKLAVA (WHEAT FLOUR FOR DIFFERENT KINDS OF DESSERTS)

طحين البقلاوة (طحين قمح متعدد الاستعمالات)



Domaines d'utilisation: utilisé dans la fabrication de baklava, desserts, pâtisseries, etc.

Usage Areas: Used in making Baklava, desserts, pastries, etc.

مجال الاستخدامات : البقلاوة – الفطائر – الكيك



Cendres: max. / Ash: max. %0,64 كاعلى حد

نسبة البروتين 7% كاعلى حد 7%

Humidité max. / Moisture max. %14,5 كاعلى حد

أنواع العلب : 25 / 50 كيلو / 25 / 50

Ingrédients: %100 farine de blé pour pain

Ingrédients: %100 Wheat Flour for Bread

المحتوى : 100% من طحين القمح الصالح لصناعة الخبز

FARINE DE BLÉ POUR BAKLAVA

Très approprié pour une utilisation dans la production de desserts tels que Baklava et autres types de desserts.

Taux de cendres maximum% 0,55.

Protéine% 10,5. Disponible en sacs PP de 25 kg, 50 kg.

WHEAT FLOUR FOR DIFFERENT KINDS OF DESSERTS

Very suitable for using in dessert production such as Baklava and other kinds of desserts. Ash rate maximum %0,70. Protein %7. Available in 25 kg, 50 kg PP bags.

**ءلبقلاوة**

هذا النوع يستعمل في جميع الأنواع البقلاوة مقدار

الرماد حد الأقصى % 0.70 و مقدار

البروتين حد الأقصى % 7



7. FARINE DE BLÉ ENTIER WHOLE WHEAT FLOUR طحين قمح كامل



Domaines d'utilisation: Utilisé dans la cuisson du pain de farine de blé entier. Elle est également utilisée dans la fabrication de toutes sortes de pâtisseries et de biscuits.

Usage Areas: Used in baking whole wheat flour bread. It is also used in making all kinds of pastry and cookies.

مجال الاستخدامات : تستخدم في صناعة الخبز العادي – كل أنواع الكيك والفطائر والكرابيه وغيرها من المعجنات



رماد بنسبة 1.2% كاعلى حد 1,2% / Ash: max. / Cendres: max.
نسبة البروتين بنسبة 11% كاعلى حد 11% / Protéine min./ Protein min.
نسبة الرطوبة 14.5% كاعلى حد 14,5% / Humidité max. / Moisture max.
أنواع العلب : 50 كيلو / Types d'emballage:/ Packaging Types 50
Ingrédients: %100 farine de blé pour pain
Ingrédients: %100 Wheat Flour for Bread
المحتوى : 100% من طحين القمح الصالح لصناعة الخبز

FARINE DE BLÉ ENTIER

La farine de blé entier est un produit qui contient toutes les caractéristiques du blé. Elle, qui a une odeur et une couleur uniques, peut être utilisée pour le pain de blé entier et toutes sortes de pâtisseries. Elle a une place importante pour la digestion. Elle a min% 1,2 degré de cendres.

WHOLE WHEAT FLOUR

Whole Wheat Flour is a product which contains the whole features of wheat. It has unique smell and color can be used for whole wheat bread and all kinds of pastries. It has important place for digestion. It has min %1.2 Ash degree.



طحين قمح كامل
رماد بنسبة ١,٢% كاعلى حد 1.2%
نسبة البروتين بنسبة ١١% كاعلى حد 11%
نسبة الرطوبة ١٤,٥% كاقبل حد 14,5%
أنواع العلب : ٥٠ كيلو 50 KG



Domaines d'utilisation: Utilisé dans la cuisson du pain de son et l'industrie de l'alimentation animale.

Usage Areas: Used in baking bran bread and animal feed industry.

مجالات الاستخدام : تستخدم في أعلاف الحيوانات



نسبة النشاء 20% كاعلى حد 20% / Amidon min. / Starch min:

نسبة البروتين الخام 14% كاعلى حد 14% / Protéine brute min./ Crude Protein min:

نسبة السلولوز 7% كاعلى حد 7% / Cellulose brute Min. / Crude Cellulose min:

طاقة استقلابية 2600 / Énergie métabolisable / Metabolizable Energy 2600

دهن خام : 3% / Gras brute / Raw Oil: 3%

انواع العلب : 30/35 كيلو / Types d'emballage / Packaging Types 30/35 Kg.

SON

Le son de blé, qui est généralement utilisé dans l'industrie de l'alimentation animale et les boulangeries, est le nom de la croûte dans la partie la plus externe du grain de blé.

BRAN

Wheat Bran, which is usually used in animal feed industry and bakeries, is the name of the crust in the outermost part of the wheat grain.



نخالة قمح تستخدم في صناعة الافران
وصناعة الاعلاف تستخرج من القسم
الخارجي لحبة القمحوتستخدم أيضاً في
صناعة خبز النخالة .



Domaines d'utilisation: utilisé dans la fabrication de gâteaux, pâtisseries et biscuits.

Usage Areas: Used in making cakes, pastries and cookies.

مجالات الاستخدام : تستخدم في صناعة الكيك والفطائر



Cendres : max. / Ash max: %0,55 كاعلى حد
Protéine min. / Protein min: %10,5 كاكل حد
Humidité max. / Moisture max: %14,5 كاكل حد
Types d'emballage / Packaging Types: 10 / 5 / 2 / 1 Kg.
Ingrédients: %100 farine de blé pour pain
Ingredients: %100 Wheat Flour for Bread
المحتوى : %100 من طحين القمح الصالح لصناعة الخبز



FARINE EN PAQUET

Cette farine est de haute qualité avec son degré élevé d'énergie et de cendres. Il est indispensable pour les produits de pâtisserie et de boulangerie. Convient pour les desserts et pâtisseries fait-maison. Disponible en sacs en papier kraft de 1 kg, 2 kg, 5 kg et 10 kg.

PACKET FLOUR

This flour is high quality with its high energy and ash degree. It is indispensable for pastry and bakery products. Suitable for homecooking desserts and pastry. Available in 1 kg, 2 kg, 5 kg and 10 kg kraft paper bags.

طحين معلب

كلما زادت نسبة الطاقة والرماد سوف تحصل على منتج عالي الجودة. وهو طحين لا يستغنى عنه للحصول على افضل شكل للمعجنات هذا النوع يستعمل في جميع الأنواع البدفور والكعك يمكن تعليبها في 1 كغ 2 كغ 5 كغ 10 كغ