



**Mühlenchemie**  
Understanding Flour

#### ADRESSE

55 Kurt-Fischer-Straße  
22926 AHRENSBURG  
+49 1515 5961 338  
fvaragnac@  
stern-wywiol-gruppe.de  
www.muehlenchemie.de

#### PAYS



Allemagne / Germany

#### REPRÉSENTANTS

##### Fabien VARAGNAC

Responsable Stratégie /  
Head of Strategic Development

##### Pierre-Antoine CHEVALERAUD

Responsable Commercial Zone  
Francophone / Sales Manager  
French Area

##### Nasreddine SENNOUCI

Responsable Commercial France  
et Maghreb / Sales Manager  
France and Maghreb

### NOUS INTÉGRONS LA QUALITÉ DANS LA FARINE, PARTOUT DANS LE MONDE.

Mühlenchemie est l'un des leaders mondiaux dans le secteur du traitement et de l'amélioration de la farine depuis 1923.

L'entreprise propose aux moulins du monde entier un service global pour l'optimisation de la farine :

- Systèmes enzymatiques
- Acide ascorbique
- Prémixes vitamines et minéraux
- Solutions « clean label »
- Solutions « gluten free »
- Enzymes non OGM
- Solutions à valeur ajoutée
- Produit sur mesure

Le centre technologique est le siège de stage de formation et séminaire portant sur le traitement et la standardisation de la farine. Notre gamme de produits très étendue est constamment réadaptée aux variations de qualité des récoltes de blés des différentes régions de la planète.

Nous mettons tout notre savoir-faire au service de votre farine.

### WE PUT THE QUALITY INTO THE FLOUR, ALL AROUND THE WORLD

Mühlenchemie is one of the world's leading companies in the field of flour treatment and improvement since 1923.

Our company offer to the mills all around the world, a global service to optimize their flour :

- Enzymatic system
- Ascorbic acid
- Vitamins and minerals premixes
- Clean label" solution
- Gluten free" solution

Trainings and seminars on the treatment and the standardization of the flour are held in our technological center. We provide a very wide range of products which are constantly readapted as the quality of the wheat crops among the planet varies.

Our expertise is at the service of your flour.

