minfy
COMMODITY

CATALOGUE



MINFY COMMODITY

VOTRE PARTENAIRE EN COMMERCE INTERNATIONAL

Minfy Commodity est une société de négociant et transformateur de matières premières agricoles et industrielles telles que les fèves de cacao, le blé tendre, les pâtes de cacao, les noix de cajou décortiquées et les céréales. Notre expertise et notre engagement nous permettent de fournir des produits de qualité supérieure à nos clients à travers le monde.

DÉCOUVREZ NOTRE CATALOGUE

minfy
COMMODITY

FÉVES DE **CACOA**



Origine : Côte d'Ivoire

Fermentation
6–7 jours, taux de fermentation > 85 %

Humidité < 7 %

Taux de défauts
< 5 % (Grade I) / < 10 % (Grade II)

Conditionnement
Sacs de jute de 60 kg

Certifications
CCC agréé, traçabilité, en conformité ACIA

Incoterms proposés
FOB Abidjan / CIF Montréal

minfy
COMMODITY

PATE – LIQUEUR DE **CACOA**



Origine : Côte d'Ivoire

Matière première
Fèves de cacao fermentées – Grade I

Humidité < 3 %

Processus
Torréfaction, concassage, broyage fin

Texture
Pâte homogène, fluide à chaud, solide à froid

Couleur
Brun foncé intense

Teneur en matière grasse
52–55 % (beurre de cacao naturel)

Conditionnement
Blocs de 25 kg / sacs de 50 kg / fûts industriels

Certifications
ISO 22000, HACCP, CCC agréé, conforme ACIA

Incoterms proposés
FOB Abidjan / CIF Montréal

Disponibilité
Toute l'année - production continue

minfy
COMMODITY

NOIX DE CAJOU
DECORTIQUÉES



Origine Côte d'Ivoire

Type
Entières, blanchies, non grillées

Calibre
WW320 (660–706 noix/kg)
standard international

Humidité < 5 %

Taux de brisures < 5 %

Profil aromatique
Doux, croquant, légèrement beurré

Conditionnement
Sachets de 1 kg / cartons de 10 kg / sacs de 50 kg

Certifications
HACCP, ISO 22000,
CCC agréé, conformité ACIA

Incoterms proposés
FOB Abidjan / CIF Montréal
DDP Gatineau

Disponibilité
Mars à novembre
(campagne principale)

minfy
COMMODITY

BLÉ TENDRE



Description du produit

Origine : Canada

Utilisation principale : Meunerie (farine pour pain, pâtisserie, biscuits, viennoiseries)

Aspect : Grains entiers, secs, homogènes, couleur brun doré

Qualité : Conforme aux normes internationales (ISO / Codex Alimentarius)

Spécifications techniques

Humidité ≤ 13,5 %

Norme internationale de conservation

Protéine (base 13,5 % H_2O) 10 – 12 %
Gluten humide 25 – 28 %
Indicateur panification

Poids spécifique (HLW) ≥ 76 kg/hl
Test poids hectolitre

Teneur en cendres 0,55 – 0,65 %
Sur farine type 550

Grains cassés / impuretés ≤ 2 %

Conditionnement & Logistique

Sac polypropylène de 25 kg ou 50 kg (selon demande)
Maritime en vrac (bulk carrier) ou conteneur 20'/40'
Durée de conservation : 12 mois dans conditions optimales (sec, ventilé)
Stockage : Température < 25°C, **Humidité** < 65 %

Incoterms proposés :
FOB Montréal CIF Abidjan, Dakar

Informations complémentaires :

Quantité minimale de commande (MOQ) : 500 – 1.000 MT (vrac maritime)
Délai de livraison : 30 – 45 jours selon port de destination
Documents fournis : Certificat phytosanitaire
Certificat d'origine | Connaissement maritime
Analyse de qualité (SGS / Bureau Veritas)



CONTACTEZ-NOUS

POUR TOUTES COLABORATIONS ET COMMANDES

INFOS

+1 450 807 6826
Info@minfycommodity.ca

Adresse

47 rue Gatineau
75020 Quebec, Canada

Suivez-nous