

Dénomination commerciale : MOULIN DES MOINES

Certification : Ecocert 32600 L'Isle Jourdain

Présentation du produit :

Les galettes d'épeautre nappées au chocolat et fruits des bois bio sont idéales pour les goûters, petits déjeuners et repas légers. A consommer nature ou avec de la pâte à tartiner.

Retrouvez des idées de recettes sur www.moulindesmoin.es.com

Ingrédients	%	Bio	Origine UE et non UE
Epeautre		OUI	UE
Chocolat (pâte de cacao, sucre de canne, beurre de cacao)		OUI	non UE
Fruits des bois		OUI	non UE
Ingrédients agricoles issus de l'agriculture biologique	100		

L'origine des ingrédients est susceptible de changer selon les récoltes et les marchés. Nous privilégions nos approvisionnements auprès des producteurs locaux.

Allergènes : Sachets de 160g : Contient du gluten. Peut contenir des traces de fruits à coques, lait, soja et sésame.

• Process de fabrication :

Mise sur matrice des grains - cuisson à 280-300°C pendant 8 à 10 secondes - Soufflage – Extraction – Refroidissement – Conditionnement.

• Références du produit

Code produit	Format	Gencod article
GALFRUBOI	160g	3347439979314

• Valeur nutritionnelle pour 100 g

Valeur énergétique kj	1809
Valeur énergétique kcal	431
Protéines g	11.11
Matières grasses g	15.42
dont acides gras saturés g	8.54
Glucides g	58.05
dont sucre g	13.2
Equivalent sel g	0,02
Fibres g	7.86

• Conservation, stockage, consommation :

A conserver dans son emballage, à l'abri de la lumière, de l'air et de l'humidité.

- Sachet de 160 g : emballage cellophane sous film barrière air et humidité. DLUO 2 ans.

• Données logistiques

	160g
Nombre UVC / carton	12
Nombre de carton /couche	10
Nombre de couche / palette	6
Nombre UVC / palette	720

• Contaminants

- Métaux lourds et mycotoxines : conforme aux règlements CE N° 1881/2006 modifications.
 - Pesticides : conforme aux règlements CE 834/2007 and CE 396/2005 et modifications.
 - OGM : ce produit biologique est exempt d'organismes génétiquement modifiés et n'est donc pas soumis aux règlements CEE n°1829/2003 et CEE n°1830/2003 et modifications.
 - Produit non irradié conformément à la réglementation sur les produits biologique.

MOULIN MECKERT – DIEMER S.A.S

101, route de Wingersheim 67170 KRAUTWILLER

Tél. : 03.90.29.11.80 – Fax : 03.88.51.00.18

qualite2@moulindesmoin.es.fr

Mise à jour : 29/06/2016