

Dénomination commerciale : MOULIN DES MOINES

Certification : Ecocert 32600 L'Isle Jourdain

### Présentation du produit :

Les galettes de petit épeautre nappées chocolat et gojis 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](http://www.moulindesmoin.es.com)

Ingrédients	%	Bio	Origine UE et non UE
Petit épeautre		OUI	UE
Chocolat (pâte de cacao, sucre de canne, beurre de cacao)		OUI	non UE
Goji		OUI	Chine
<b>Ingrédients agricoles issus de l'agriculture biologique</b>	<b>100</b>		

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
GALPETCHOGOJ	160g	3347430010849

#### • Valeur nutritionnelle pour 100 g

Valeur énergétique kj	1749
Valeur énergétique kcal	417
Protéines g	11.72
Matières grasses g	15.70
dont acides gras saturés g	8.55
Glucides g	52.31
dont sucre g	12.30
Equivalent sel g	0.03
Fibres g	9.91

#### • 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 : 30/06/2016

