



Dénomination commerciale : MOULIN DES MOINES

Certification : Ecocert 32600 L'Isle Jourdain

Présentation du produit :

Les languettes d'épeautre à l'ancienne sont de délicieux petits gâteaux alliant le goût rustique de l'épeautre, du sésame, des noisettes, des amandes aux saveurs des épices et du miel.

Retrouvez des idées de recettes sur www.moulin-des-moines.com

Ingrédients	%	Bio	Origine UE et non UE
Farine d'épeautre blanche	66	OUI	UE
Sucre de canne roux		OUI	non UE
Miel		OUI	
Sésame		OUI	Ouganda, Pakistan
Noisette		OUI	Turquie
Amandes		OUI	Espagne
Oranges confites (écorces d'orange, sirop de maïs, sucre de canne, jus de citron concentré)		OUI	
Citron confits (écorces d'orange, sirop de maïs, sucre de canne, jus de citron concentré)		OUI	
Epices : Cannelle, Anis, Clou de girofle		OUI	
Bicarbonate d'ammonium et de sodium			
Ingrédients agricoles issus de l'agriculture biologique	>95%		

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

Allergènes :

Contient du gluten, des fruits à coques et du sésame.

Peut contenir des traces de soja, de lait et d'œuf.

Process de fabrication

Pétrin – Emouleuse – Cuisson – Refroidissement – Conditionnement.

Valeur nutritionnelle pour 100 g

Valeur énergétique kj	1640
Valeur énergétique kcal	387
Protéines g	8.2
Matières grasses g	5.1
dont acides gras saturés g	0.81
Glucides g	77.2
dont sucre g	23.9
Equivalent sel g	0.34
Fibres g	4.5

Références du produit

Code produit	Format	Gencod article
LANGUE	150g	3347437069314

Conservation, stockage, consommation :

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

- Sachet de 150 g : emballage cellophane DLUO 1 an.

Données logistiques

	150g
Nombre UVC / carton	12
Nombre de carton /couche	12
Nombre de couche / palette	6
Nombre UVC / palette	864

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@moulin-des-moines.fr

Mise à jour : 29/06/2016