



Dénomination commerciale : MOULIN DES MOINES

Certification : Ecocert 32600 L'Isle Jourdain

Présentation du produit :

Les bretzels d'épeautre bio sont des biscuits apéritifs légers et croustillants, pour des moments de convivialité.

Retrouvez des idées de recettes sur www.moulindesmoines.com

Ingrédients	%	Bio	Origine UE et non UE
Farine d'épeautre T110	89	OUI	UE
Sel marin			UE
Huile d'olive	2	OUI	non UE
Extrait de malt d'orge		OUI	UE
Levure			UE
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 : Sachets de 150g : contient du gluten.

• Process de fabrication

Pétrissage de la pâte – passage en rotative – bain d'hydroxyde de sodium – salage – cuisson – ensachage

• Références du produit

Code produit	Format	Gencod article
BRETZEL	150g	3347437060311

• Valeur nutritionnelle pour 100 g

Valeur énergétique kj	1579
Valeur énergétique kcal	374
Protéines g	12.6
Matières grasses g	4.5
dont acides gras saturés g	0.4
Glucides g	67.1
dont sucre g	1.5
Equivalent sel g	2,8
Fibres g	7.2

• Données microbiologiques

Microorganismes à 30°C (Dén) : < 10000 UFC/g
Moisissures (Dén après 5j) : < 1000 UFC/g
Escherichia coli : < 10 UFC/g
Salmonella : absence UFC/25g

• Conservation, stockage, consommation :

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

- Sachet de 150 g : emballage cellophane sous film barrière air et humidité. I

• Données logistiques

	150g
Nombre UVC / carton	15
Nombre de carton /couche	10
Nombre de couche / palette	6
Nombre UVC / palette	900