

Dénomination commerciale : MOULIN DES MOINES

Certification : Ecocert 32600 L'Isle Jourdain

Présentation du produit :

L'apéro Picco à l'épeautre bio sésame et cumin noir se déguste tel quel en apéritif.

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

Ingrédients	%	Bio	Demeter	Origine UE et non UE
Farine d'épeautre	74	OUI	OUI	UE et non UE
Farine d'orge complète		OUI	OUI	
Sésame	7	OUI	OUI	
Huile d'olive vierge extra		OUI		
Farine de millet		OUI	OUI	
Sel marin				
Cumin noir	0.4	OUI		
Levure		OUI		
Poudre à lever : carbonate de sodium				
Herbes de Provence		OUI		
Chili		OUI		
Coriandre		OUI		
Curcuma		OUI		
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 et du sésame.

Sachets de 150g : Peut contenir de l'œuf, du lait et des fruits à coques.

- Process de fabrication :**

Mélange.

- Valeur nutritionnelle pour 100 g**

Valeur énergétique kj	1865
Valeur énergétique kcal	444
Protéines g	12
Matières grasses g	15
dont acides gras saturés g	2.3
Glucides g	62
dont sucre g	2.2
Equivalent sel g	2.12
Fibres g	6.5

- 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.

- Références du produit**

Code produit	Format	Gencod article
APEPESESCUM	150g	3347430007795

- Conservation, stockage, consommation :**

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

- Barquette de 150 g : Film OPP. DLUO 2 ans.

- Données logistiques**

	150g
Nombre UVC / carton	6
Nombre de carton /couche	10
Nombre de couche / palette	6
Nombre UVC / palette	600

- Données microbiologiques**

Microorganismes à 30°C (Dén) : 1 000 000 UFC/g
Escherichia coli : 10 UFC/g
Salmonella : absence UFC/g

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 : 02-12-2016