

MOULIN HERZOG

Artisan Meunier

68970 ILLHAEUSERN

tél : 03.89.71.83.21

site : www.moulin-herzog.com

mail : moulin.herzog.bernard@orange.fr

Vente au détail au moulin

Farines de base.

FARINE Type « 45 »

Fabrication de pâtisserie fine.

Composition

Farine de froment
Gluten
Poids NET: 5 kg

FARINE Type « 65 »

Fabrication de pains et de pizza

Composition

Farine de froment
Gluten
Poids NET : 2 et 5 kg

FARINE DE SEIGLE

Fabrication de pains. *Ne pas utiliser pure.*

Composition

Farine de Seigle T.130
Poids NET : 2 et 5 kg

Farines composées pour faire des pains spéciaux

FARINE COMPLETE

Fabrication de pain complet

Composition

Farine de froment
Gluten
Son gros, son fin, remoulage
En sac de 5 kg. Existe en 2 kg

FARINE PAYSANNE

Fabrication de pain paysan (plus foncé)

Composition

Farine de froment
Farine de seigle
levain de seigle désactivé
En sac de 5 kg. Existe en 2 kg

FARINE CAMPAGNE

Fabrication de pain campagne

Composition

Farine de froment
Farine de seigle
levain de seigle désactivé
Cerneaux de Noix

En sac de 5 kg. Existe en 2 kg

FARINE au Sésame

Fabrication de pain au sésame

Composition

Farine de froment
Farines : d'Orge et d'Avoine
Graines de sésame
Gluten, levain de blé désactivé

En sac de 5 kg. Existe en 2 kg

FARINE Pain aux Noix

Fabrication de pain aux NOIX

Composition

Farine de froment
Farine de seigle
Cerneaux de Noix

En sac de 5 kg. Existe en 2 kg

FARINE BRIOCHE Beurre

*Fabrication
de brioche au beurre*

Composition

Farine de froment
Poudre de beurre
Sucre, sel
Gluten

Poids NET: 2 kg.

FARINE GARIMANDE

Fabrication de pain aux senteurs Méditerranéennes

Composition

Farine de froment
Farines : de blé dur, Tomate, Gluten de blé
Herbes de Provence, romain, thym, basilique
Sarriette, marjolaine, poivron, origan, Ail,
Alpha Amylase, Anti-oxygène E 300

Poids NET: 2 kg.

FARINE 6 Céréales 3 Graines

Fabrication de pain aux 6 céréales multigraines

Composition

Farine de froment
Farines : d'Orge, de Mais, de Sarrasin
Graines : de tournesol, de millet, de lin,
Flocons d'avoine, levain de seigle
Malt aromatique,

En sac de 5 kg. Existe en 2 kg

FARINE à la Châtaigne

Fabrication de pain à la châtaigne

Composition

Farine de froment
Farine de châtaigne
Poudre de lait
Gluten

En sac de 2 kg.

FARINE PEPSANNE

Riche en Fibres et en OMEGA 3

Fabrication de pain aux céréales multigraines

Composition

Farine de froment, gluten
Farines de lin, de blé malté, de chicorée
Graines : de tournesol, de lin brun et jaune,
Grits de soja, graines maltées de chanvre
Epices,

En sac de 5 kg Existe en 2 kg

FARINE Mix aux épices

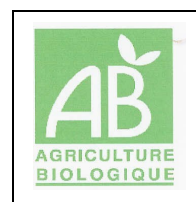
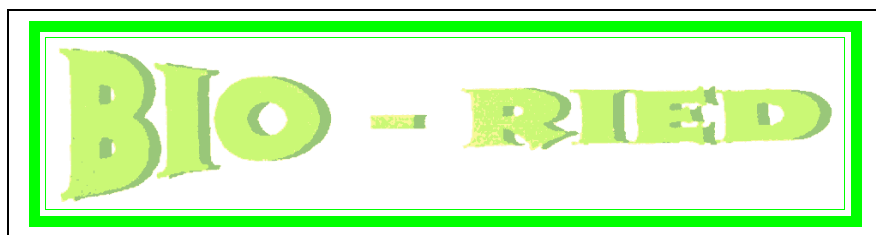
Fabrication de pain spécial avec des épices

Composition

Farine de froment
Farine de seigle
Farine de châtaigne
Mélange de 7 épices

En sac de 2 kg.

TOUTES nos farines sont, SANS SEL ni levure



FARINE BIOLOGIQUE **BIO-RIED Type "45"**

Produit de l'agriculture Biologique
en sac de 2 et 5 kg

Ingrédients

98 % de Farine de Blé Bio

2% de Gluten Bio

Contrôlé par ECOCERT sas

FARINE BIOLOGIQUE **BIO-RIED COMPLETE**

Préparation prête à l'emploi pour la fabrication de
pain "complet Bio" type 110.

en sac de 2 et 5 kg

Ingrédients

Farine de blé bioT65, Remoulage,

Son gros et fin, Gluten Bio.

Contrôlé par ECOCERT sas

FARINE BIOLOGIQUE **BIO-RIED 5 CEREALES**

Préparation prête à l'emploi pour la fabrication de
pain "aux 5 céréales".

en sac de 2 et 5 kg

Ingrédients

Farine de blé T65, de Seigle bio et d'orge bio

Mélange de graines de tournesol, lin brun, sésame,
flocon d'avoine et riz Bio

Contrôlé par ECOCERT sas

FARINE BIOLOGIQUE **"D'EPEAUTRE ½ COMPLETE"**

Produit de l'agriculture Biologique
en sac de 5 kg

Ingrédients

Farine de d'épeautre type 110

Contrôlé par ECOCERT sas

FARINE BIOLOGIQUE **BIO-RIED Type "65"**

Produit de l'agriculture Biologique
en sac de 2 et 5 kg

Ingrédients

98 % de Farine de Blé Bio

2% de Gluten Bio

Contrôlé par ECOCERT sas

FARINE BIOLOGIQUE **BIO-RIED CAMPAGNE**

Préparation prête à l'emploi pour la fabrication de
pain "CAMPAGNE" Bio

en sac de 2 et 5 kg

Ingrédients

Farine de blé bioT65, Gluten Bio

Farine de Seigle bio type 150

Contrôlé par ECOCERT sas

FARINE BIOLOGIQUE **de SEIGLE Type 150**

Produit de l'agriculture Biologique
en sac de 5 kg

Ingrédients

Farine de Seigle complète bio type 150

Contrôlé par ECOCERT sas

GRAINES et Flocons à mélanger au pain.

CEREFLOK'S

Mélange de graines
à incorporer de 15 à 20%

Composition

Graines de tournesol décortiqués
Flocon d'avoine
Graines de lin brun
Graines de sésame décortiqués

Poids NET : 2 kg.

BLE BIO en grains



en sac de 2 kg

EPEAUTRE BIO en grains

en sac de 2 kg

MUESLI

Flocons et Fruits

Mélange de graines
à incorporer de 15 à 20%

Composition

Flocon de blé et d'avoine
Fruits : raisins sec,
Ananas, papaye,
Noisettes chachées

En sachet de 350 g

DUO de FRUITS

pour pain spéciaux

Mélange de fruits
à incorporer de 15 à 20%

Composition

morceaux de figues
morceaux d'abricots
Farine de riz

En sachet de 350 g.

DIETETIQUE

Farine Sans Gluten

TALCA

Pour faire du pain et viennoiserie

Composition

Fécule de pomme de terre,
Farine de riz
Sucre, sel, poudre à lever
Matière grasse végétale (palme)

En sac de 5 kg

Farine « Pain d'Épices »

Sans Gluten

Mélange pour faire du Pain d'épices

Composition

Farine de TALCA
Sucre, amandes,
Sucre vanille, levure
Mélange de 7 épices

En sachet de 500 g.

Divers....LEVURE seche.

LEVURE DE BOULANGER

SAF-INSTANT

En sachet de 11 g

Conditionné en carton de 55g

Utilisation :

11 g pour 250 à 1000g de farine

PRESENTATIONS

Farine SPECIALE « pain d'épices »

FARINE
« PAIN D'ÉPICES »
Le Goût et la Tradition
Alsacienne

Farine destinée à la fabrication de pains d'épices moelleux



Composition
Farine de froment, sucre,
Amandes moulues 16%,
Mélange de 7 Epices,
Sucre Vanillé, Levure

Poids NET : 500 g.

Moulin HERZOG "Artisan Meunier"
68970 Illhaeusern
www.moulin-herzog.com

Farine SPECIALE « schwova bredala »

FARINE
« SCHWOVA BREDALA »
Le Goût et la Tradition
Alsacienne

Farine destinée à la fabrication de « BREDALA Alsacien »



Composition
Farine de froment, sucre,
Epices, sucre vanillé, Levure
Amandes moulues

Poids NET : 500 g.

Moulin HERZOG "Artisan Meunier"
68970 Illhaeusern
www.moulin-herzog.com

Farine SPECIALE "Croquettes aux Noix"

Farine de ma grand-mère
« Croquettes aux noix »
Le goût et la Tradition
Alsacienne

Farine destinée à la fabrication de « Croquettes aux noix »



Composition
Farine de froment, sucre,
Sucre vanillé, Levure
Cerneaux de noix

Poids NET : 500 g.

Moulin HERZOG "Artisan Meunier"
68970 Illhaeusern
www.moulin-herzog.com

FARINE SPECIALES « pain d'épices BIO » et « pain d'épices d'épeautre BIO »

FARINE
« PAIN D'ÉPICES BIO »
Le Goût et la Tradition
Alsacienne



Farine destinée à la fabrication de pains d'épices BIO

Composition : produits issus de l'agriculture biologique



Farine de froment, sucre de canne
Amandes moulues 17%, Levure,
Epices, Sucre vanille naturel
Certifié par Ecocert sas F32600

Poids NET : 500 g.

Moulin HERZOG "Artisan Meunier"
68970 Illhaeusern
www.moulin-herzog.com

FARINE
« PAIN D'ÉPICES »
« D'épeautre BIO »
Le Goût et la Tradition
Alsacienne



Farine destinée à la fabrication de pains d'épices d'épeautre BIO

Composition : produits issus de l'agriculture biologique



Farine d'épeautre, sucre de canne
Amandes moulues 17%, Levure,
Epices, Sucre vanille naturel
Certifié par Ecocert sas F32600

Poids NET : 500 g.

Moulin HERZOG "Artisan Meunier"
68970 Illhaeusern
www.moulin-herzog.com

MOULIN HERZOG 68970 Illhaeusern 03.89.71.83.21 www.moulin-herzog.com