



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

TOUTES nos farines sont, SANS SEL ni levure

Sauf la farine à PIZZA

INFO : le levain de seigle désactivé améliore le goût du pain
mais ne remplace pas la levure.
La composition et la recette de fabrication du pain se
trouve sur chaque étiquette de farine.

Farines de base.

FARINE Type « 45 »

Fabrication de pâtisserie fine.

Composition

Farine de froment T45

Gluten

Poids NET: 5 kg

FARINE Type « 65 »

Fabrication de pains blanc

Composition

Farine de froment T65

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 T110

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 T65

Farine de seigle T130

levain de seigle désactivé

En sac de 5 kg. Existe en 2 kg

FARINE CAMPAGNE

Fabrication de pain campagne

Composition

Farine de froment T65
Farine de seigle T130
levain de seigle désactivé

En sac de 5 kg. Existe en 2 kg

FARINE au Sésame

Fabrication de pain au sésame

Composition

Farine de froment T65
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 T65
Farine de seigle T130
Cerneaux de Noix

En sac de 5 kg. Existe en 2 kg

FARINE BRIOCHE Beurre

*Fabrication
de brioche au beurre*

Composition

Farine de froment T45
Poudre de beurre
Sucre, sel
Gluten

En sac de 5 kg. Existe en 2 kg

FARINE GARIMANDE

Fabrication de pain aux senteurs Méditerranéennes

Composition

Farine de froment T65
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 multi- grains

Composition

Farine de froment T65
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 T65
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 multi -graines

Composition

Farine de froment T65, 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 T65
Farine de seigle T130
Farine de châtaigne
Mélange de 7 épices

En sac de 2 kg.

FARINE à PIZZA

Fabrication de pâte à PIZZA

Avec SEL et LEVURE

Composition

Farine de froment T65
Poudre de lait
Sel, Sucre,
Levure
Anti-oxygène E 300

En sac de 5 kg. Existe en 2 kg

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.

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

BLE BIO en grains



en sac de 2 kg

EPEAUTRE BIO en grains

en sac de 2 kg

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.

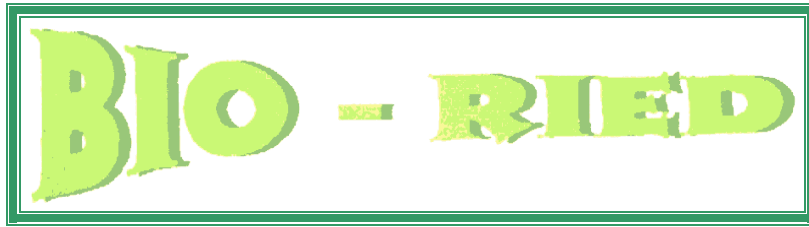
Divers....LEVURE seche.

LEVURE DE BOULANGER SAF-INSTANT

En sachet de 11 g
Conditionné en carton de 55g
Utilisation :
11 g pour 250 à 1000g de farine

LEVURE DE BOULANGER OKEDO-INSTANT

En sachet de 500 g
Utilisation :
10 g pour 250 à 1000g de farine



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 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 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 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 complète type 150

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 COMPLETE"

Produit de l'agriculture Biologique
en sac de 5 kg

Ingrédients

Farine de d'épeautre type 150

Contrôlé par ECOCERT sas

FARINE BIOLOGIQUE

de SEIGLE Complète Type 150

Produit de l'agriculture Biologique
en sac de 5 kg

Ingrédients

Farine de Seigle complète bio type 150

Contrôlé par ECOCERT sas

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,
Farine de seigle T130
Amandes moulues,
Mélange de 6 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 » à la cannelle

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 et de seigle
Amandes moulues, sucre de canne
Epices, sucre vanillé, Levure
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