



# MOULIN HERZOG

Artisan Meunier

68970 ILLHAEUSERN

tél : 03.89.71.83.21

site : [www.moulin-herzog.com](http://www.moulin-herzog.com)

mail : [moulin.herzog.bernard@orange.fr](mailto:moulin.herzog.bernard@orange.fr)

*Vente au détail au moulin*

*TOUTES nos farines sont, SANS SEL ni levure*

*Sauf la farine à PIZZA*

## *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  
**Cerneaux de Noix**

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 multigraines*

### 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 multigraines*

### 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

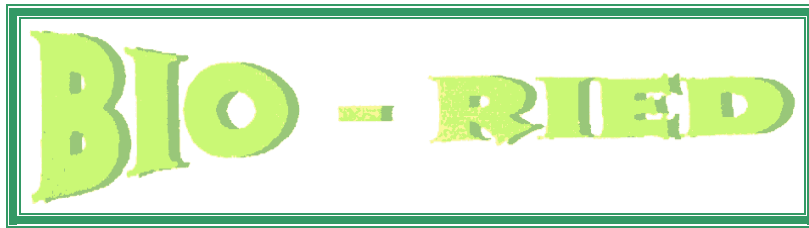
*Fabrication de pâte à PIZZA*

***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**



## **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 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 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

## LEVURE DE BOULANGER OKEDO-INSTANT

En sachet de 500 g  
Utilisation :  
10 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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://www.moulin-herzog.com)

MOULIN HERZOG 68970 Illhaeusern 03.89.71.83.21 [www.moulin-herzog.com](http://www.moulin-herzog.com)