



L'apéritif Normand



Vers 1675, la France sous le règne de Louis XIV, était en guerre contre les Pays-Bas. Colbert interdit l'importation du fromage hollandais et exigea des fermiers français qu'ils en élaborent un similaire pour remonter le moral des troupes. La mimolette version française est née ! À la différence de sa voisine, la crûte n'est pas paraffinée. Des ateliers sont implantés dans les pays du nord de la France et notamment en Normandie. Ce produit devient précieux, car stockable, pour lutter contre les disettes.

L'appellation populaire de mimolette s'impose à partir de 1936, lorsque les fromages à pâte pressée garnissent les paniers des campements des premiers congés payés. En voie de disparition dans les années 50, la Mimolette est relancée par Isigny Sainte-Mère, qui parle sur un lait de première qualité et un affinage soigné pendant au moins 12 mois. Dès 1989, les mimolettes vieille et extra vieille obtiennent un Label Rouge.



NOS 4 VOLONTÉS

- Innover en privilégiant la qualité et la proximité des ingrédients.
- Développer l'égalité professionnelle, les compétences et la convivialité.
- Respecter l'environnement en réduisant l'eau, l'énergie et les emballages consommés par kg de biscuits.
- Être solidaire pour des partenariats forts et durables.

Pour en savoir plus
sur le développement durable :
www.biscuiterie-abbaye.com

Pour un monde

+
ENGAGE

PME+

LA LABEL DES ENTREPRISES
ENGAGEES POUR DEMAIN, L'EMPLOI
ET L'ENVIRONNEMENT

Contrôlé par un organisme indépendant

EPV

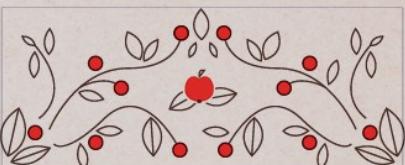
ÉCOLOGIE & PATRIMOINE

CONTRÔLE POUR BIEN VIVRE

UN AILLEUR POUR LA FRANCE



3 226219 011058



Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g / Typical nutrition value per 100g / Durchschnittliche Nährwerte pro 100g / Gemiddelde voedingswaarden per 100g

Energie/Energie	2035 kJ/487 kcal
Matières grasses/ Fett/ Vetten	25 g
dont acides gras saturés/ davon gesättigte Fettsäuren/ werven verzadigde vetten	15 g
Glycides/ Carbohydrate/ Kohlenhydrate/ Koolhydraten	51 g
dont sucres/ of which sugars/ davon Zucker/ wazeren suikers	6,5 g
Fibres alimentaires/ Fibre/ Voedingsvezels/ Vezels	9,1 g
Protéines/ Protein/ Eiwitten	10 g
Sel/ Salt/ Zout	2,3 g

Ingrédients : Farine de blé, beurre de Normandie 24,5%, mimolette 10% (lait, sel, colorant : notofixine de rocou), amidon de blé, sucre, sel marin, jaune d'œuf en poudre, poudre à lever : carbonates d'ammonium – carbonates de sodium, poivre blanc, poudre de lait écrémé. Pour conserver des morceaux de fruits à coque, de soja, de graines de sésame et d'anchoises. Ingredients: Wheat flour, Normandy butter 24,5%, mimolette 10% (milk, salt, colour : annatto norbitin), wheat starch, sugar, sea salt, egg yolk powder, raising agents: ammonium carbonates – sodium carbonates, white pepper, skimmed milk powder. May contain traces of nuts, soya, sesame and annatto. Zusätze: Weizenmehl, Butter aus der Normandie 24,5%, Mimolette 10% (Milch, Salz, Fettstoff : Annatto Norbitin), Weizenstärke, Zucker, Meersalz, Eigelbpulver, Backmittel : Ammoniumcarbonat – Natriumcarbonat, weißer Pfeffer, Magermilchpulver. Kann Spuren von Schalenfrüchten, Soja, Sesam und Erdnüssen enthalten. Ingrediënten: Tarwebloem, boter van Normandië 24,5%, mimolette 10% (melk, zout, kleurstof : annato norbitin), ter wezetmeel, suiker, zeezout, ei geel à poeder, rijststarch, witte peper, magere melkpoeder. Kan sporen van schalenvruchten, soja, sesam en ananassbeits bevatten.



ZONE DLUO

Fabriqué par / Manufactured by/
Hergestellt durch / Verwendigt door:
BISCUITERIE DE L'ABBAYE S.A.S. - Route du val
61700 LONLAY L'ABBAYE – France

Sablés pur beurre à la mimolette. / Pure butter cookies with mimolette. /
Butterkeks mit Mimolette. / Boterkoekjes met mimolette.

Poids net / Net weight/ Netgewicht/ Netto gewicht:
100 g e / 3.53 oz

A conserver dans un endroit frais et sec. / Store in a cool dry place. / Kühl und trocken lagern. / In een frisse en droge plaats bewaren.

À consommer de préférence avant le / Best before/
Mindestens halbar bis/ Ten minste haubar tot: