



[WWW.YUMMYDOH.COM](http://WWW.YUMMYDOH.COM)  
[INFO@YUMMYDOH.COM](mailto:INFO@YUMMYDOH.COM)  
**1 866 YUMMY DO**

Pâte à biscuits crue  
Raw cookie dough

# PÂTE À BISCUITS CRUE RAW COOKIE DOUGH



Yummy Doh est la toute première pâte à biscuits crue et comestible, à base d'ingrédients naturels.

À savourer crue ou cuite!

Yummy Doh is the very first raw, edible cookie dough featuring natural ingredients.

Enjoy raw or baked!

CODE	FORMAT / SIZE	POIDS BOÎTE / CASE WEIGHT	DESCRIPTION
43159-6	400 g	2.4 kg (400 g x 6 unités/units)	Pâte à biscuits végétalienne, aux biscuits au chocolat fourrés à la crème / Vegan cookie dough, with cookies and cream

**Ingrédients :** Farine de blé enrichie traitée thermiquement, Sucres (cassonade, sucre), Margarine d'huile végétale, Biscuits au chocolat fourrés à la crème [(sucre, farine enrichie (farine de blé, niacine, fer réduit, mononitrates de thiamine, riboflavine, acide folique), huile de palme et de palmiste, cacao traité avec alcali, farine de maïs, sel, bicarbonate de sodium, dextrose, lécithine de soja, arômes naturels)], Eau, Graines de lin, Vinaigre de cidre, Bicarbonate de sodium, Arômes Naturels, Sel.

**Contient :** Blé, Soya | **Peut contenir :** Noix (amandes, noix de pécan, noix de Grenoble).

**Ingredients:** Heat treated enriched wheat flour, Sugars (light yellow sugar, sugar), Vegetable oil margarine, Chocolate Cookies Cream Filled [(sugar, enriched flour (wheat flour, niacin, reduced iron, thiamine mononitrate, riboflavin, folic acid), palm and palm Kernel oil, cocoa processed with alkali, corn flour, salt, sodium bicarbonate, dextrose, soy lecithin, natural flavors)], Water, Flaxseeds, Cider vinegar, Sodium bicarbonate, Natural flavours, Salt.

**Contains:** Wheat, Soy | **May Contain:** Tree Nuts (almonds, pecans, walnuts).

UNITÉ/UNIT



BOÎTE/CASE



## Valeur nutritive Nutrition Facts

pour 2 cuillères à soupe (30 g)  
Per 2 Tablespoons (30 g)

	% valeur quotidienne* % Daily Value*
<b>Calories 130</b>	
<b>Lipides / Fat 6 g</b>	8 %
saturés / Saturated 1,0 g	
+ trans / Trans 0 g	5 %
<b>Glucides / Carbohydrate 18 g</b>	
Fibres / Fibre 0 g	0 %
Sucres / Sugars 10 g	10 %
<b>Protéines / Protein 1 g</b>	
<b>Cholestérol / Cholesterol 0 mg</b>	0 %
<b>Sodium 150 mg</b>	7 %
Potassium 20 mg	0 %
Calcium 10 mg	1 %
Fer / Iron 0.5 mg	3 %

\*5 % ou moins c'est peu, 15 % ou plus c'est beaucoup  
\*5% or less is a little, 15% or more is a lot

## PRÉPARATION ET CUISSON SUGGÉRÉE SUGGESTED PREPARATION AND COOKING

**CUISSON • BAKING**  
**8-11 MIN • 350 F°**

Instructions de cuisson de la pâte à biscuits. Formez et disposez les biscuits également espacés sur une plaque ordinaire recouverte de papier parchemin. PRÉCHAUFFER LE FOUR : Durée de cuisson pour un four à convection: 350°F (180 °C) pendant 8-11 minutes jusqu'à ce que les biscuits soient fermes au toucher et croustillants une fois complètement refroidis.

Directions for Cooking Cookie Dough. Shape and place cookies equally spaced on a standard baking pan with Parchment Paper. PREHEAT OVEN: Baking Time for Convection Oven: 350°F (180 °C) for 8-11 minutes. Helpful Hints: Cookies are to be very crispy do not overbake.

## CONSERVATION

**7-10 JOURS  
DAYS**

CUIT / BAKED

**10 MOIS  
MONTHS**

AU RÉFRIGÉRATEUR  
IN THE REFRIGERATOR

## PALETTISATION

20 boîtes par rangée x  
12 boîtes haut total 240 boîtes

20 boxes per row x  
12 boxes high total 240 boxes

