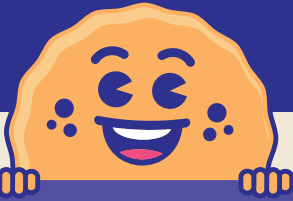


WWW.YUMMYDOH.COM
INFO@YUMMYDOH.COM
1 866 YUMMY DO

Pâte crue portionnée
Portioned raw cookie dough

PÂTE CRUE PORTIONNÉE PORTIONED RAW COOKIE DOUGH



**POMMES ET
CARMEL**

PÂTE À BISCUIT MOLLE

CARAMEL APPLE

SOFT COOKIE DOUGH

Cuits chaque jour dans vos fours, sans aucune autre préparation, ils sont moelleux et décadents.

Vos clients vont les adorer !

Cooked daily right in your oven without any additional preparation, our cookies are soft and decadent.

Your customers will love them!

CODE	FORMAT / SIZE	POIDS BOÎTE / CASE WEIGHT	DESCRIPTION
32089	40 g x 300 unités/units	12 kg par caisse de 300 unités 12 kg per Master Box of 300 units	Pâte à biscuits aux pommes et caramel Cookie dough with apple and caramel

Ingrédients : Sucres [(cassonade, sucre, pâte de caramel (Sirop de glucose, sucre brûlé (38%), sucre, arômes)], Farine de blé enrichie, Margarine d'huile végétale, Pommes Séchées en dés (pommes, acide citrique), Flocons d'avoine, Œufs Entiers Liquides, Compote de pommes (pommes, eau, acide ascorbique), Arômes naturels et artificiels, Bicarbonate de soude, Sel, Cannelle.

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

Ingredients: Sugars [(light yellow sugar, sugar, caramel paste (glucose syrup, burnt sugar (38%), sugar, flavours)], Enriched wheat flour, Vegetable oil margarine, Diced Dried Apples (apples, citric acid), Rolled oats, Liquid Whole Eggs, Apple Sauce (apples, water, ascorbic acid), Natural and Artificial Flavours, Baking Soda, Salt, Cinnamon.

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



1 06 28504 43208 9



Nutrition Facts Valeur nutritive	
Per 1 cookie (38 g) Pour 1 biscuit (38 g)	
Calories 170	% Daily Value*
Fat / Lipides 7 g	% valeur quotidienne*
Saturated / saturés 1.0 g	5 %
+ Trans / trans 0 g	
Carbohydrate / Glucides 25 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 14 g	14 %
Protein / Protéines 2 g	
Cholesterol / Cholestérol 15 mg	5 %
Sodium 170 mg	7 %
Potassium 10 mg	0 %
Calcium 0 mg	0 %
Iron / Fer 0.75 mg	4 %
*5% or less is a little, 15% or more is a lot *5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	



**PRÉPARATION ET CUISSON SUGGÉRÉE
SUGGESTED PREPARATION AND COOKING**

**CUISSON • BAKING
10-12 MIN • 325 °F**

Instructions de manipulation de la pâte à biscuits (taille : 40 g). Disposez 12 biscuits (3 x 4) également espacés sur une plaque ordinaire recouverte de papier parchemin. Préchauffer le four: Durée de cuisson pour un four à convection : 325 °F (160 °C) pendant 10-12 minutes.

Directions for handling cookie dough (size: 40 g). Place 12 cookies (3 x 4). equally spaced on a standard baking pan with parchment paper. Preheat oven: baking time for convection oven: 325 °F (160 °C) for 10 -12 minutes.

CONSERVATION

**12 MOIS
MONTHS**

AU CONGÉLATEUR / IN THE FREEZER

EN VRAC / BULK

12 kg par caisse
de 300 unités

12 kg per Master
Box of 300 units

PALETTISATION

8 boîtes par rangée x
12 boîtes haut total 96 boîtes

8 boxes per row x
12 boxes high total 96 boxes