



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

Pâte crue portionnée  
Portioned raw cookie dough

# PÂTE CRUE PORTIONNÉE PORTIONED RAW COOKIE DOUGH



**CANNELLE  
ET SUCRE**  
PÂTE À BISCUIT MOLLE  
**CINNAMON SUGAR**  
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!

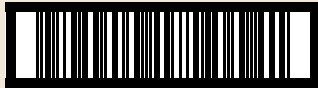
CODE	FORMAT / SIZE	POIDS BOÎTE / CASE WEIGHT	DESCRIPTION
31877	40 g x 300 unités/units	12 kg par caisse de 300 unités 12 kg per Master Box of 300 units	Pâte à biscuits à la cannelle et au sucre Cookie dough with cinnamon and sugar

**Ingrédients :** Farine de blé enrichie, Sucres (sucre, sucre brun), Margarine d'huile végétale, Œufs entiers liquides, Cannelle, Extrait de cannelle, Bicarbonate de soude, Sel.

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

**Ingredients:** Enriched wheat flour, Sugars (sugar, brown sugar), Vegetable oil margarine, Liquid whole eggs, Cinnamon, Cinnamon extract, Sodium bicarbonate, Salt.

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



1 06 28504 43187 7



Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1 cookie (38 g) Pour 1 biscuit (38 g)	
<b>Calories 160</b>	<b>% Daily Value*</b>
	<b>% valeur quotidienne*</b>
<b>Fat / Lipides 7 g</b>	<b>9 %</b>
Saturated / saturés 1.0 g	5 %
+ Trans / trans 0 g	
<b>Carbohydate / Glucides 24 g</b>	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 13 g	13 %
<b>Protein / Protéines 2 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholestérol 25 mg</b>	<b>8 %</b>
<b>Sodium 180 mg</b>	<b>8 %</b>
Potassium 20 mg	1 %
Calcium 10 mg	1 %
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