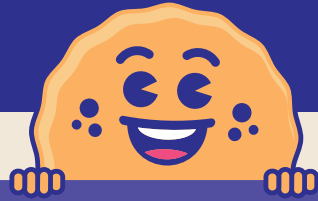




WWW.YUMMYDOH.COM
INFO@YUMMYDOH.COM
1 866 YUMMY DO

Pâte crue portionnée
Portioned raw cookie dough

PÂTE CRUE PORTIONNÉE PORTIONED RAW COOKIE DOUGH



**PÉCAN ET
CARMEL**
PÂTE À BISCUIT MOLLE
CARMEL PECAN
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!

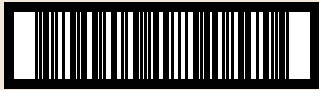
CODE	FORMAT / SIZE	POIDS BOÎTE / CASE WEIGHT	DESCRIPTION
31853	40 g x 300 unités/units	12 kg par caisse de 300 unités 12 kg per Master Box of 300 units	Pâte à biscuits aux noix de pécan et caramel Cookie dough with pecans and caramel

Ingrédients : Farine de blé enrichie, Sucres [sucre, sucre brun, gelée du caramel (sirop de glucose, sucre brûlé (38%), sucre, arômes)], Margarine d'huile végétale, Noix de pécan, Œufs entiers liquides, Arôme de caramel, Bicarbonate de soude, Sel.

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

Ingredients: Enriched wheat flour, Sugars [sugar, brown sugar, caramel paste (glucose syrup, burnt sugar (38%), sugar, flavours)], Vegetable oil margarine, Pecans, Liquid whole eggs, Caramel flavour, Sodium bicarbonate, Salt.

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



Nutrition Facts Valeur nutritive	
Per 1 cookie (38 g) Pour 1 biscuit (38 g)	
Calories 180	% Daily Value*
	% valeur quotidienne*
Fat / Lipides 9 g	12 %
Saturated / saturés 1.0 g	5 %
+ Trans / trans 0 g	
Carbohydrate / Glucides 23 g	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 12 g	12 %
Protein / Protéines 2 g	
Cholesterol / Cholestérol 15 mg	5 %
Sodium 170 mg	7 %
Potassium 30 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