



[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



**VELOUR ROUGE**  
PÂTE À BISCUIT MOLLE  
**RED VELVET**  
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
31969	85 g x 120 unités/units	10,2 kg par caisse de 120 unités 10,2 kg per Master Box of 120 units	Pâte à biscuits de couleur velour rouge Red velvet cookie dough

**Ingrédients :** Sucres (cassonade, sucre), Farine de blé enrichie, Margarine d'huile végétale, Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, substances laitières, lécithine de soya, extrait de vanille), Beurre, Œufs entiers liquides, Poudre de cacao, Vinaigre de cidre, Extrait de vanille, Colorant alimentaire, Bicarbonate de soude, Sel.

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

**Ingredients:** Sugars (brown sugar, sugar), Enriched wheat flour, Vegetable oil margarine, White chocolate (sugar, cocoa butter, milk ingredients, whole soy lecithin, vanilla extract), Butter, Liquid whole eggs, Cocoa powder, Cider vinegar, Vanilla Extract, Food color, Baking Soda, Salt.

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



1 06 28504 43196 9



Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per Per 1 cookie (85 g) Pour 1 biscuit (85 g)	
<b>Calories 380</b>	<b>% Daily Value*</b>
	<b>% valeur quotidienne*</b>
<b>Fat / Lipides 19 g</b>	25 %
Saturated / saturés 7 g	36 %
+ Trans / trans 0.2 g	
<b>Carbohydrate / Glucides 48 g</b>	
Fibre / Fibres 1 g	4 %
Sugars / Sucres 30 g	30 %
<b>Protein / Protéines 4 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholestérol 40 mg</b>	13 %
<b>Sodium 290 mg</b>	13 %
Potassium 50 mg	1 %
Calcium 30 mg	2 %
Iron / Fer 1.5 mg	8 %
*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**  
**13 MIN • 275 °F**

Instructions de manipulation de la pâte à biscuits (taille : 85 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: 275 °F (135 °C) pendant 13 minutes.

Directions for handling cookie dough (size: 85 g). Place 12 cookies (3 x 4) equally spaced on a standard baking pan with parchment paper. Preheat oven: baking time for convection oven: 275 °F (135 °C) for 13 minutes.

## CONSERVATION

**7-10 JOURS**  
DAYS

CUIT / BAKED

**12 MOIS**  
MONTHS

AU CONGÉLATEUR  
IN THE FREEZER

**MASTER CASE**  
DIMENSIONS

**L20 x W12x H6**

**PALETTISATION**

8 boîtes par rangée x  
12 boîtes haut total 96 boîtes

8 boxes per row x  
12 boxes high total 96 boxes

