



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

Rondelles de pâte à biscuit  
 Cookie dough pucks

# RONDELLES DE PÂTE À BISCUIT COOKIE DOUGH PUCKS



## PACANES CARAMEL • PECAN CARAMEL

Faites-vous plaisir sans aucune culpabilité avec nos biscuits véganes prêts à cuire! Confectionnés avec des ingrédients de première qualité, ces délices offrent un équilibre parfait entre saveur et simplicité.

Indulge guilt-free with our ready-to-bake vegan cookies! Crafted with premium plant-based ingredients, these delectable treats offer the perfect balance of flavor and wholesome goodness.

CODE	FORMAT / SIZE	POIDS CAISSE / CASE WEIGHT	DESCRIPTION
43126	480 g (40 g x 12)	3,36 kg par caisse de 7 3,36 kg per master case of 7	Rondelles de pâte à biscuits aux noix de pécan et caramel congelée prête à cuire. Ready-to-bake frozen cookie dough pucks with pecan and caramel.

**Ingrédients :** Sucres (cassonade, sucre), Farine (blé), Margarine, Noix de pécan, Caramel (sirop de glucose, sucre brûlé (38%), sucre, arômes), Eau, Graines de lin, Vinaigre de cidre de pomme, Bicarbonate de sodium, Arôme, Sel.

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

**Ingredients:** Sugars (brown sugar, sugar), Flour (wheat), Margarine, Pecans, Caramel (glucose syrup, burnt sugar (38%), sugar, flavours), Water, Flaxseeds, Apple cider vinegar, Baking soda, Flavour, Salt.

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

UNITÉ/UNIT



BOÎTE/CASE



Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1 cookie (40 g) pour 1 biscuit (40 g)	
<b>Calories 170</b>	% Daily Value *
	% valeur quotidienne *
<b>Fat / Lipides 8 g</b>	11 %
Saturated / saturés 1.5 g	8 %
+ Trans / trans 0 g	
<b>Carbohydrate / Glucides 25 g</b>	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 16 g	16 %
<b>Protein / Protéines 2 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholestérol 0 mg</b>	
<b>Sodium 190 mg</b>	8 %
<b>Potassium 40 mg</b>	1 %
<b>Calcium 20 mg</b>	2 %
<b>Iron / Fer 0.75 mg</b>	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  
5 MIN • 325 °F

Instructions de manipulation de la pâte à biscuits : 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 (162 °C) pendant 5 minutes.

Directions for Handling Cookie Dough: 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 (162 °C) for 5 minutes.

CONSERVATION

**12 MOIS**  
MONTHS  
AU CONGÉLATEUR  
IN THE FREEZER

PALETTISATION

10 boîtes par rangée x  
14 boîtes haut total 140 boîtes

10 boîtes per row x  
14 boîtes high total 140 boîtes