

McKarly

Skoop'n'Bake Pâte Minute



**Ready to bake
Prête à cuire**

Pâte à biscuits McKarly • McKarly Cookie Dough

Pâte à biscuits au double chocolat

Délicieuse pâte à biscuits au double chocolat prête à cuire qui peut être cuite en aussi peu que 15 minutes!

Double Chocolate Cookie Dough

Delicious, ready-to-bake double chocolate ookie dough that can be baked in as little as 15 minutes!

5kg - UPC: 6-80576-98444-9

2.5kg - UPC: 6-80576-98448-7

Ingrédients | Ingredients:

Sucre, farine de blé enrichie, pépites de chocolat, shortening d'huile de palme modifiée, solides de glucose, poudre de cacao, huile de soya, amidon de maïs, poudre de blanc d'oeuf, sel, colorant, lécithine de soya, bicarbonate de sodium, phosphate d'aluminium et de sodium, arôme artificiel, poudre de lait écrémé, sulfites.
Contient blé, lait, soya, oeuf et sulfites.

Sugar, enriched wheat flour, chocolate chips, modified palm oil shortening, glucose solids, cocoa powder, soybean oil, corn starch, egg white powder, salt, color, soy lecithin, sodium bicarbonate, aluminum sodium phosphate, artificial flavor, skim milk powder, sulphites.

Contains wheat, soya, egg and sulphites.

14-15 minutes

Cuire à 325°F pendant 14 à 15 minutes, laisser refroidir 5 minutes avant de retirer les biscuits de la plaque. Donne 36 biscuits.

Bake at 325°F for 14 to 15 minutes, let cool 5 minutes before removing the cookies from the plate. Makes 36 cookies.

Valeur nutritive Nutrition Facts	
pour deux biscuits (60g) per two cookies (60g)	
Calories 240	% valeur quotidienne* % Daily Value*
Lipides / Fat 8 g	11 %
saturés/ saturated 2.5g + trans / Trans 0.1 g	13 %
Glucides / Carbohydate 39 g	
Fibre / Fibres 1g	4 %
Sugars / Sucres 25g	25 %
Protéines / Protein 3g	
Cholestérol / Cholesterol 20 mg	
Sodium 180mg	8 %
Potassium 150 mg	3 %
Calcium 10 mg	1 %
Iron / Fer 2 mg	11 %

*5% or less is a little, 15% or more is a lot
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup

NOTE: Ne pas cuire la pâte au micro-ondes. Décongeler la pâte avant l'utilisation. Si vous utilisez une quantité de pâte, refermez le contenant et réfrigérer jusqu'à 2 semaines. Ne mangez pas de pâte à biscuits crue. La pâte a une durée de conservation de 4 mois au réfrigérateur non ouvert, ou d'un (1) an au congélateur.

NOTE: Do not microwave baking dough. Defrost the dough before use. If you only use a quantity of the dough, close the container and refrigerate for up to 2 weeks. Do not eat raw cookie dough. The dough has a shelf life of 4 months in the refrigerator unopened, or one (1) year in the freezer.

email: mckarlyinc@gmail.com

www.mckarly.com