
	Product • Produit	
	Scoops Macadamia White Chocolate Cookie Dough	
	Biscuit au Chocolat Blanc Macadamia	

Ingredients	Nutrition Facts Valeur nutritive	
Unbleached enriched wheat flour, Palm & canola oil margarine (contains milk, soy), Sugars (sugar, blackstrap molasses), white chocolate chips (sugar, cocoa butter, milk ingredients, modified milk ingredients, soya lecithin, vanilla), Macadamia nuts, Liquid whole eggs, Artificial flavour, Baking powder, Modified tapioca starch, Baking soda, Salt.	Per 1 cookie (28 g) pour 1 biscuit (28 g)	
Ingrédients	Calories 120 % Daily Value* % valeur quotidienne*	
Farine de blé enrichie non blanchie, Margarine d'huile de palme et canola (lait, soja), Sucres (sucre, mélasse), pépites de chocolat blanc (sucre, beurre de cacao, ingrédients du lait, ingrédients du lait modifiés, lécithine de soja, vanille), Noix de macadamia, Oeuf entier Liquide, Arôme artificiel, Poudre à pâte, Amidon de tapioca modifié, Bicarbonate de soude, Sel.	Total Fat / Lipides 6 g 7 % Saturated / saturés 2 g + Trans / trans 0 g 11 %	
	Carbohydrate / Glucides 16 g Fiber / Fibres 0 g 0 % Sugars / Sucres 8 g 8 %	
	Protein / Protéines 1 g	
	Cholesterol / Cholestérol 0 mg	
	Sodium 110 mg 5 %	
	Potassium 30 mg 1 %	
	Calcium 10 mg 1 %	
	Iron / Fer 0.5 mg 3 %	
	<small>* 5% or less is a little, 15% or more is a lot * 5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup</small>	

Allergens	Allergènes	May Contain	Peut Contenir	Baking Instructions
Milk Wheat Soy Egg Macadamia Nuts	Lait De blé Soja Oeufs Noix de macadamia	Tree nuts Sulphites	Noix Sulfites	Preheat oven to 300 Deg F/150 C. Place 1 oz. (28 g) thawed cookie dough on ungreased baking sheet, allowing for spread. Bake for 15-18 minutes or until golden brown. Higher altitudes may need 5-7 minutes less baking time. Allow to cool for 15 minutes on cookie sheet.
Item Codes • Codes d'articles		Net Weight • Poids Net		
SP Item Code: 1725 UPC: 776837017251 SCC: 20776837017255		1.58 kg (3.5 lbs)		

Shelf Life	Durée de conservation	Description
Best Before 12 months frozen, 3 months refrigerated <i>Keep Away from Foods with Strong Odors</i>	Meilleur avant 12 mois congelé et 3 mois réfrigérés <i>Gardez loin des aliments avec de fortes odeurs</i>	Soft chewy white chocolate chip cookie with macadamia nuts.

FUTURE FUNDRAISING
1-877-767-9546
info@futurefundraising.com