
	Product • Produit	
	Scoops Ginger Molasses Cookie Dough	
	Cookie à la mélasse de gingembre	

Ingredients				Nutrition Facts Valeur nutritive Per 1 cookie (28 g) pour 1 biscuit (28 g) <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td>Calories 120</td> <td style="text-align: right;">% Daily Value*</td> </tr> <tr> <td>Total Fat / Lipides 5 g</td> <td style="text-align: right;">% valeur quotidienne*</td> </tr> <tr> <td>Saturated / saturés 2 g</td> <td style="text-align: right;">7 %</td> </tr> <tr> <td>+ Trans / trans 0 g</td> <td style="text-align: right;">9 %</td> </tr> <tr> <td>Carbohydrate / Glucides 17 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fiber / Fibres 0 g</td> <td style="text-align: right;">0 %</td> </tr> <tr> <td>Sugars / Sucres 8 g</td> <td style="text-align: right;">8 %</td> </tr> <tr> <td>Protein / Protéines 1 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Cholesterol / Cholestérol 0 mg</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sodium 150 mg</td> <td style="text-align: right;">7 %</td> </tr> <tr> <td>Potassium 40 mg</td> <td style="text-align: right;">1 %</td> </tr> <tr> <td>Calcium 20 mg</td> <td style="text-align: right;">2 %</td> </tr> <tr> <td>Iron / Fer 0.75 mg</td> <td style="text-align: right;">4 %</td> </tr> <tr> <td colspan="2">* 5% or less is a little, 15% or more is a lot</td> </tr> <tr> <td colspan="2">* 5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup</td> </tr> </table>	Calories 120	% Daily Value*	Total Fat / Lipides 5 g	% valeur quotidienne*	Saturated / saturés 2 g	7 %	+ Trans / trans 0 g	9 %	Carbohydrate / Glucides 17 g		Fiber / Fibres 0 g	0 %	Sugars / Sucres 8 g	8 %	Protein / Protéines 1 g		Cholesterol / Cholestérol 0 mg		Sodium 150 mg	7 %	Potassium 40 mg	1 %	Calcium 20 mg	2 %	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	
Calories 120	% Daily Value*																																	
Total Fat / Lipides 5 g	% valeur quotidienne*																																	
Saturated / saturés 2 g	7 %																																	
+ Trans / trans 0 g	9 %																																	
Carbohydrate / Glucides 17 g																																		
Fiber / Fibres 0 g	0 %																																	
Sugars / Sucres 8 g	8 %																																	
Protein / Protéines 1 g																																		
Cholesterol / Cholestérol 0 mg																																		
Sodium 150 mg	7 %																																	
Potassium 40 mg	1 %																																	
Calcium 20 mg	2 %																																	
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																																		
Unbleached enriched wheat flour, Palm & canola oil margarine (milk, soy), Sugars (sugar, blackstrap molasses), Liquid whole eggs, Baking Soda, Modified tapioca starch, Ground ginger, Baking powder, Salt.																																		
Ingrédients																																		
Farine de blé enrichie non blanchie, Margarine d'huile de palme et canola (lait, soja), Sucres (sucre, mélasse), Oeuf entier liquide, Bicarbonate de soude, Amidon de tapioca modifié, Poudre de gingembre, Poudre à pâte, Sel.																																		
Allergens	Allergènes	May Contain	Peut Contenir																															
Milk Wheat Soy Egg	Lait De blé Soja Oeufs	Tree nuts Sulphites	Noix Sulfites																															
Item Codes • Codes d'articles		Net Weight • Poids Net																																
SP Item Code: 1727 UPC: 776837017275 SCC: 20776837017279		1.58 kg (3.5 lbs)																																
Baking Instructions																																		
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.																																		

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 ginger molasses cookie.

FUTURE FUNDRAISING

1-877-767-9546

info@futurefundraising.com