



Double Chocolate Pépites de Chocolat

Ingredients: Unbleached enriched wheat flour, Modified palm & canola oil margarine (milk, soy), Sugars (sugar, blackstrap molasses), Semi-sweet chocolate chips (sugar, chocolate liquor, cocoa butter, anhydrous dextrose, soya lecithin, vanillin), Cocoa powder, Liquid whole eggs, Baking soda, Modified corn starch, Baking powder, Salt, Natural flavour.
Contains wheat, eggs, milk, and soy.
May contain tree nuts, and sulphites.

Ingédients: Farine de blé enrichie non blanchie, Margarine modifiée d'huile de palme et canola (lait, soja), Sucres (sucre, mélasse), Pépites de chocolat mi-sucré (sucre, liqueur de chocolat, beurre de cacao, dextrose anhydre, lécithine de soja, vanilline), Poudre de cacao, Oeuf entier liquide, Bicarbonate de soude, Amidon de maïs modifié, Poudre à pâte, Sel, Saveur naturelle.
Contient blé, oeufs, lait, et soja.
Peut contenir noix, et sulphites.

Nutrition Facts Valeur Nutritive

Per 1 cookie (28 g)
Pour 1 biscuit (28 g)

Calories 120

% daily value*

% valeur quotidienne*

Total Fat / Lipides 6 g	9 %
Saturated / saturés 2.5 g	13 %
+ Trans / trans 0 g	

Carbohydrate / Glucides 16 g

Fiber / Fibres 1 g	2 %
Sugars / Sucres 9 g	9 %

Protein / Protéines 1 g

Cholesterol / Cholestérol 0 mg

Sodium 120 mg	5 %
----------------------	-----

Potassium 20 mg	0 %
-----------------	-----

Calcium 10 mg	1 %
---------------	-----

Iron / Fer 0.5 mg	3 %
-------------------	-----

* 5% or less is a **little**, 15% or more is a **lot**

* 5% ou moins c'est **peu**,

15% ou plus c'est **beaucoup**

Directions: Preheat oven to 300°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. **CAN BE THAWED AND REFROZEN. DO NOT CONSUME RAW COOKIE DOUGH. COOKIE DOUGH CAN BE STORED IN THE REFRIGERATOR FOR 60 DAYS OR IN THE FREEZER FOR 9 MONTHS.**

Directions: Préchauffer le four à 300°F (150°C). Placer 1 oz. (28 g) de pâte à biscuits décongelée sur une plaque à pâtisserie non graissée, permettant la propagation. Cuire au four de 15 à 18 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Des altitudes plus élevées peuvent nécessiter 5 à 7 minutes de temps de cuisson en moins. Laisser refroidir 15 minutes sur une plaque à biscuits. **PEUT ÊTRE DÉCONGELÉ ET RECONGELÉ. NE PAS CONSOMMER LA PÂTE À BISCUITS CRUE. LA PÂTE À BISCUITS PEUT GARDER 60 JOURS AU RÉFRIGÉRATEUR OU 9 MOIS AU CONGÉLATEUR.**

For more information on this or any other fundraising product please contact:

Pour des informations supplémentaires sur la gamme des produits, veuillez communiquer avec:

CAMPAGNES DE FINANCEMENT FUTUR • FUTURE FUNDRAISING

Toll Free: 1.877.767.9546 • www.futurefundraising.com