



Macadamia White Chocolate Chocolat Blanc Macadamia

Ingredients: Unbleached enriched wheat flour, Modified 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 corn starch, Baking soda, Salt. **Contains macadamia nuts, wheat, eggs, milk, and soy. May contain sulphites.**

Ingédients: Farine de blé enrichie non blanchie, Margarine modifiée à l'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. **Contient noix de macadamia, blé, oeufs, lait, et soja. Peut contenir sulphites.**

Nutrition Facts Valeur Nutritive

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

Calories 120 % daily value*

Total Fat / Lipides 6 g	7 %
Saturated / saturés 2 g	11 %
+ Trans / trans 0 g	

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 %
-------------------	-----

* 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