

# 451101

## CHOCOLATE CHUNK COOKIE

Pâte à cookie aux morceaux de chocolat, crue, surgelée /  
Cookie dough with chocolate chunks, raw, deep-frozen /  
Nürbekeksteigling mit Schokoladenstücken, roh, tiefgefroren

Liste d'ingrédients: Farine de BLÉ, 26%, morceaux de chocolat (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant E322), sucre, huile de palme, eau, OEUFS entier pasteurisé, sirop de sucre inverti, poudre à lever E500, sel, arôme naturel, sirop de sucre, huile de colza, sirop de betteraves, émulsifiant E471, acidifiant E330, colorant E160a.

Traces possibles de: lait, soja et fruits à coques.

Ingredients list: WHEAT flour, 26% chocolate chunks (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier E322), sugar, palm oil, water, pasteurised whole EGG, invert sugar syrup, raising agent E500, salt, natural flavouring, cane sugar molasses, rapeseed oil, sugar beet syrup, emulsifier E471, acid E330, colouring E160a.

May contain: milk, soya and nuts.

Zutaten: WEIZENMEHL, 26% Schokoladenstücke (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgatoren E322), Zucker, Palmöl, Wasser, pasteurisiertes VOLLEI, Invertzucker syrup, Backtriebmittel E500, Salz, natürliches Aroma, Rohrzuckerablaufsyrup, Rapsöl, Zuckerrübensirup, Emulgator E471, Säuerungsmittel E330, Farbstoff E160a.  
Kann Spuren von Milch, Soja und Schalenfrüchten enthalten.

Conseils de remise en œuvre: Préchauffer le four à 150-160°C. Déposer les produits encore surgelés sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire les produits pendant 14-16 min à 150-160°C, jusqu'à coloration. Après cuisson, laisser reposer les cookies 30 min avant de servir. Le temps de cuisson dépend du type de four et du type de coloration souhaitée.  
Instruction for use: Preheat the oven at 150-160°C. Place the frozen cookies on the tray covered with baking paper. Bake the products during 14-16 min at 150-160°C until golden. After baking, allow the products to cool on the tray 30 min before serving. Time and baking temperature depending on the oven and colouring desired. Backenleitung: Den Ofen auf 150-160°C vorheizen. Die gefrorenen Cookies auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Für 14-16 Minuten bei 150-160°C backen. Nach dem Backen das Produkt auf dem Blech 30 Minuten abkühlen lassen. Die Backzeit ist vom Ofen und dem gewünschten Bräunungsgrad abhängig.

**Poids net / Net weight / Nettogewicht: 8160g (96 x 85g)**

A consumer de préférence avant le /  
Best before / Mindestens haltbar bis:

# 06.09.25

TRADITION & INNOVATION

# Coups de pâtes®

Informations nutritionnelles moyennes  
pour 100g / Average nutritional information  
per 100g / Durchschnittliche Nährwerte pro  
100g Produkt:

Valeur énergétique / energy / Energie (kJ): 1825  
Valeur énergétique / energy / Energie (kcal): 436  
Matières grasses / fat / Fett (g): 19,6  
dont saturées / of which saturates /  
davon gesättigte Fettsäuren (g): 10,2  
Glucides / carbohydrate / Kohlenhydrate (g): 58,9  
dont sucres / of which sugars /  
davon Zucker (g): 35,4  
Protéines / protein / Eiweiß (g): 4,9  
Sel / salt / Salz (g): 0,6

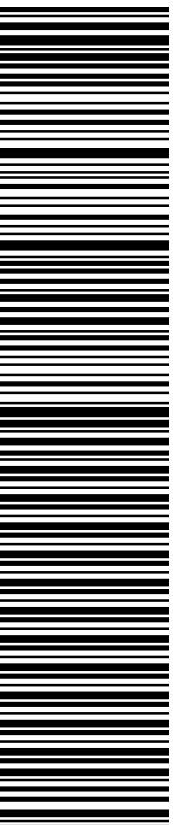


Labor / Etiquette /  
Etikett  
adhesive / Kleband



Produit pour / Made for / Hergestellt für: ARYZIA Food Solutions GmbH

Konrad-Goldmann-Str. 5b, D-79100 Freiburg, Tel.: 0761 / 7049 - 0



(01)05098807088500(15)250906(10)0000000000

02100