

451102

Double Chocolate Chunk Cookie

Pâte à cookies au cacao, aux pépites blanches de confiseries et aux pépites de chocolat, aromatisée, crue, surgelée / Cookie dough with cocoa, white chunks and chocolate chunks, flavoured, raw, deep frozen / Mübeckesteigling mit Kakao, weißen Konfektchips und Schokoladenstücken, aromatisiert, roh, tiefgefroren

Liste d'ingrédients: Farine de Blé, sucre, 20 % pépites blanches de confiseries [sucre, graisse végétale de palmitate, LAIT écrémé en poudre, émulsifiant (E322), arôme naturel de vanille], huile de palme, 8% pépites de chocolat [sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322)], eau, OEUFS entiers pasteurisés, 3% cacao maigre en poudre, sirop de sucre inverti, arôme, poudre à lever (E500), sel, huile de colza, émulsifiant (E471), acidifiant (E330), colorant (E160a).

Peut contenir des traces de: fruits à coque et soja.

Ingredients list: WHEAT flour, sugar, 20% white confectionary chunks [sugar, palm kernel fat, skimmed MILK powder, emulsifier (E322), natural vanilla flavouring], palm oil, 8% chocolate chunks [sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier (E322)], water, pasteurised whole EGG, 3% fat reduced cocoa powder, invert sugar syrup, flavouring, raising agent (E500), salt, rapeseed oil, emulsifiers (E471), acid (E330), colouring (E160a).

The product may contain traces of nuts and soya.

Zutaten: WEIZENMEHL, Zucker, 20% weiße Konfekt-Chips [Zucker, Palmkernfett, MAGER MILCHPULVER, Emulgatoren (E322), natürliche Vanille-Aroma], Palmöl, 8% Schokoladenstücke [Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgatoren (E322)], Wasser, pasteurisiertes VOLLEI, 3% fettarmes Kakapulver, Invertzucker Sirup, Aroma, Backtriebmittel (E500), Salz, Rapsöl, Emulgatoren (E471), Säuerungsmittel (E330), Farbstoff (E160a).

Kann Spuren von Schalenfrüchten und Soja 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. Backanleitung: 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 consommer de préférence avant le / Best before / Mindestens haltbar bis:

06.09.25

Coup de pâte®

TRA DITION & INNOVATION

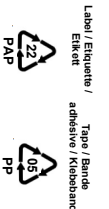
Informations nutritionnelles moyennes pour 100g / Average nutritional information per 100g / Durchschnittliche Nährwerte pro 100g Produkt:

Valeur énergétique / energy / Energie (kJ):	1874
Valeur énergétique / energy / Energie (kcal):	447
Matières grasses / fat / Fett (g):	20,3
dont saturées / of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren (g):	12,0
Glucides / carbohydrate / Kohlenhydrate (g):	59,6
dont sucres / of which sugars / davon Zucker (g):	40,8
Protéines / protein / Eiweiß (g):	4,9
Sel / salt / Salz (g):	0,6

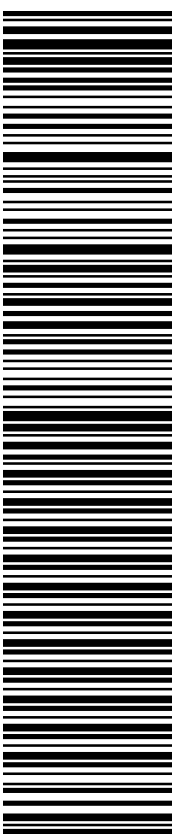
À conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé. / Store at -18°C. Never refreeze a defrosted product. / Tiefgekühlt lagern bei -18°C. Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Fabrique en Allemagne. Pépites blanches de confiseries, pépites de chocolat et cacao d'UE et non UE.

Made in Germany. White confectionary chunks, chocolate chunks and cacao from EU and non-EU. Hergestellt in Deutschland. Weiße Konfekt-Chips, Schokoladenstücke und Kakao aus EU und nicht-EU.



Produit pour / Made for / Hergestellt für: ARYZTA Food Solutions GmbH, Konrad-Goldmann-Str. 5b, D-79109 Freiburg, Tel.: 0761 / 7049 – 0



(01)05098807088524(15)250906(10)0000000000