

Novali
GOURMET

BISCUITS

MOELLEUX ET *savoureux*

MOIST & TASTY COOKIES



PÂTE CRUE
PORTIONNÉE
PORTIONED RAW
COOKIES DOUGH

PÂTE CRUE PORTIONNÉE / PORTIONED RAW COOKIES DOUGH

Cuits chaque jour dans vos fours, sans aucune autre préparation. Ils sont tendres et moelleux à l'intérieur, tout en étant croustillants et dorés à l'extérieur. Ils débordent de chocolat, de noix ou de raisins.

Cooked daily right in your oven without any additional preparation. Our cookies are moist and chewy on the inside, while golden and crispy on the outside. Your customers will love!

CODE	FORMATS / SIZE	SAVEURS / FLAVOURS	DESCRIPTION
BMP201	135 X 43g	DÉLICE NOIR / DARK DELIGHT	Pâte chocolatée, morceaux de chocolat blanc / Chocolate dough, white chocolate chunks
BMP204	135 X 43g	RÊVE DU SUD / SOUTHERN DREAM	Pâte vanillée, morceaux de chocolat blanc et zestes de citron / Vanilla dough, white chocolate chunks, lemon zest
BMP206	135 X 43g	CHOCOLAT AU LAIT / MILK CHOCOLATE	Pâte vanillée, morceaux de chocolat au lait et noir / Vanilla dough, milk and dark chocolate chunks
BMP210	135 X 43g	CAMPAGNARD / COUNTRY STYLE	Pâte flocons d'avoine, raisins secs / Oat dough, raisins
BMP214	135 X 43g	FOLIE CHOCOLATÉE / CHOCOLATE FOOLISHNESS	Pâte vanillée, morceaux de chocolat noir, blanc et au lait / Vanilla dough, dark, white and milk chocolate chunks
BMP215	135 X 43g	DOUBLE CHOCOLAT / DOUBLE CHOCOLATE	Pâte chocolatée, morceaux de chocolat noir / Chocolate dough, dark chocolate chunks
BMP216	135 X 43g	BLANC DE MACADAM / MACADAMIA WHITE	Pâte vanillée, morceaux de chocolat blanc et noix de macadam / Vanilla dough, white chocolate chunks, macadamia nuts

PRÉPARATION ET CUISSON SUGGÉRÉE SUGGESTED PREPARATION AND COOKING

Faire décongeler votre pâte environ 10 minutes, préchauffer le four (voir tableau ci-dessous) et déposer sur une plaque en laissant au moins 4 pouces entre chaque biscuit.

Thaw approximately 10 minutes, preheat oven (see chart below). Place on cookie sheet 4" apart.

FOUR CONVENTIONNEL
CONVENTIONAL OVEN

12-15 MIN.

350°F (175°C)

FOUR À CONVECTION
CONVECTION OVEN

12-15 MIN.

325°F (165°C)

CONSERVATION

21 JOURS
DAYS

AU RÉFRIGÉRATEUR
IN THE REFRIGERATOR

12 MOIS
MONTHS

AU CONGÉLATEUR
IN THE FREEZER

