

Novali
GOURMET

GALETTES
TENDRES ET *réconfortantes*

MOIST & TASTY COOKIES



CUITS ET EMBALLÉS INDIVIDUELLEMENT / COOKED & INDIVIDUALLY WRAPPED

CODE	FORMATS / SIZE	SAVEURS / FLAVOURS
10	2btes X 12 X (2un. x 50g)	AVOINE & RAISINS / OATS & RAISINS
14	2btes X 12 X (2un. x 50g)	AVOINE & MORCEAUX DE CHOCOLAT / OATS & CHOCOLATE CHUNKS
15	2btes X 12 X (2un. x 50g)	DOUBLE CHOCOLAT / DOUBLE CHOCOLATE
25	2btes X 12 X (2un. x 50g)	AVOINE / OATMEAL
29	2btes X 12 X (2un. x 50g)	AVOINE & ÉRABLE / OATS & MAPLE

PÂTE CRUE EN CHAUDIÈRE / RAW DOUGH IN PAIL

CODE	FORMATS / SIZE	SAVEURS / FLAVOURS	* 0 GRAS TRANS / 0 TRANS FAT
GF025	3,6kg	AVOINE / OATMEAL*	
GF027	3,6kg	AVOINE & RAISINS / OATS & RAISINS*	
GF028	3,6kg	DOUBLE CHOCOLAT / DOUBLE CHOCOLATE	
GF042	3,6kg	AVOINE & ÉRABLE / OATMEAL & MAPLE	
GF043	3,6kg	AVOINE & MÉLASSE / OATMEAL & MOLASSE*	

CONSERVATION

8 JOURS
DAYS

AU RÉFRIGÉRATEUR
IN THE REFRIGERATOR

12 MOIS
MONTHS

AU CONGÉLATEUR
IN THE FREEZER

FOUR CONVENTIONNEL
CONVENTIONAL OVEN

20 MIN.

350°F (175°C)

FOUR À CONVECTION
CONVECTION OVEN

12-15 MIN.

350°F (165°C)

PRÉPARATION ET CUISSON SUGGÉRÉE / SUGGESTED PREPARATION AND COOKING

Faire décongeler votre pâte environ 12 heures au réfrigérateur, préchauffer le four (voir tableau ci-dessous) et déposer sur une plaque en laissant au moins 4 pouces entre chaque galette.

Thaw approximately 12 hours in the refrigerator, preheat oven (see chart below). Place on cookie sheet 4" apart.

GALETTE CRUE PORTIONNÉE / PORTIONED RAW COOKIE DOUGH

CODE	FORMATS / SIZE	SAVEURS / FLAVOURS
GMP115	60un x 125g	DOUBLE CHOCOLAT / DOUBLE CHOCOLATE
GMP125	60un x 125g	AVOINE / OATMEAL
GMP410	72un x 100g	AVOINE & RAISINS / OATS & RAISINS
GMP425	72un x 100g	AVOINE / OATMEAL
GMP725	96un x 70g	AVOINE / OATMEAL

CONSERVATION

21 JOURS
DAYS

AU RÉFRIGÉRATEUR
IN THE REFRIGERATOR

12 MOIS
MONTHS

AU CONGÉLATEUR
IN THE FREEZER

FOUR CONVENTIONNEL
CONVENTIONAL OVEN

18-24 MIN.

325°F (175°C)

FOUR À CONVECTION
CONVECTION OVEN

12-18 MIN.

325°F (165°C)

PRÉPARATION ET CUISSON SUGGÉRÉE SUGGESTED PREPARATION AND COOKING

Déposer les galettes congelées sur une plaque à cuisson et mettre au four.

Place the biscuits on a baking sheet and place in the oven.