



TRADITIONAL FUDGE BROWNIE BATTER

3 lbs – 1.36kg

Baking Instructions: Thaw brownie batter. Preheat oven to 350° F. Scoop one half of the batter into a 8"x8" pan or a greased mini muffin tin. Bake on the middle rack of the oven for 20-25 minutes (15-20 for mini tins) or until a tooth pick comes out clean. Due to oven variances, temperature and time vary. Any unused batter can be refrozen for up to a year or refrigerated for up to 1 week.

Instructions de cuisson: Décongeler la pâte à brownie. Préchauffer le four à 350° F. Étailler la moitié de la pâte dans un moule de 8"x8" ou un moule à mini muffins graissé. Cuire au centre du four pendant 20 à 25 minutes. (Boîtes de 15 à 20 min) ou jusqu'à ce qu'un cure-dent en ressorte propre. En raison des variations de température du four et Une pâte non utilisée peut être recongelée jusqu'à un an ou réfrigérée jusqu'à 1 semaine.

Ingredients: Sugars (sugar, icing sugar, glucose solids), Wheat flour, Canola and/or soybean oil, Cocoa powder, Dried albumen (egg whites, baker's yeast, citric acid), Artificial flavour, Wheat starch, Salt, Silicon dioxide, Sodium acid pyrophosphate, Sodium bicarbonate, Whey powder, Soya flour.

Contains: Egg, milk, soy, wheat.

Ingredients: Sucres (sucre, sucre glacé, solides de glucose), Farine de blé, Huile de canola et/ou de soja, Cacao en poudre, Albumen en poudre (blancs d'oeufs, levure du boulanger, acide citrique), Saveur artificielle, Amidon de blé, Sel, Dioxyde de silicium, Pyrophosphate acide de sodium, Bicarbonate de sodium, Petit lait en poudre, Farine de soja.

Contient : Oeuf, lait, soja, blé.

www.riccofoods.com

Prepared by: Ricco Food Distributors Inc., Strathroy, ON N7G 3H8

Nutrition Facts / Valeur nutritive

Per 3/4 cup (100g) / pour 3/4 tasse (100g)

Calories 440

% Daily Value *
% valeur quotidienne *

Fat / Lipides 13 g 17 %

Saturated / saturés 2 g 11 %

+ Trans / trans 0.1 g

Carbohydrate / glucides 75 g

Fibre / fibres 3 g 11 %

Sugars / sucres 50 g 50 %

Protein / protéines 6 g

Cholesterol / cholestérol 0 mg

Sodium 400 mg 17 %

Potassium 250 mg 5 %

Calcium 20 mg 2 %

Iron 9.5 mg 53 %

Thiamine 0.15 mg 13 %

Riboflavin / riboflavine 0.125 mg 10 %

Niacin / niacine 1.5 mg 9 %

Folate 60 µg DFE / ÉFA 15 %

* 5% or less is a **little**, 15% or more is a **lot**

* 5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**



BANANA CHOCOLATE CHIP MUFFIN BATTER

3 lbs – 1.36kg

Baking Instructions: Thaw muffin batter. Preheat oven to 350° F. Scoop batter into a greased muffin tin. Bake in the top third of oven for 20-25 minutes. Due to oven variances, temperature and time vary. Any unused batter can be refrozen for up to a year or refrigerated for up to 1 week.

Instructions de cuisson: Décongeler pâte à muffins. Préchauffer le four à 350° F. Écoper pâte dans un moule graissé à muffins. Cuire dans le tiers supérieur du four pendant 20 à 25 minutes. En raison des variations de température du four et temps peut varier. Toute pâte inutilisée peut être recongelée jusqu'à un an ou réfrigérée jusqu'à 1 semaine.

Ingredients: Wheat flour, Sugars (brown sugar, sugar, dextrose), Canola and/or soybean oil, Sodium bicarbonate, Sodium aluminium phosphate, Salt, Dried albumen (egg whites, baker's yeast, citric acid), Sodium caseinate, Cellulose gum, Artificial flavour, Soya lecithin, Monoglycerides, Whey powder, Soya flour. Chocolate chips and banana. **Contains: Egg, milk, soy, wheat.**

Ingredients: Farine de blé, Sucres (cassonade, sucre, dextrose), Huile de canola et/ou de soja, Bicarbonate de sodium, Phosphate de sodium et d'aluminium, Sel, Albumen en poudre (blancs d'oeufs, levure du boulanger, acide citrique), Caséinate de sodium, Gomme de cellulose, Saveur artificielle, Lécithine de soja, Monoglycérides, Petit lait en poudre, Farine de soja. Pépites de chocolat et banane. **Contient : Oeuf, lait, soja, blé.**

Nutrition Facts / Valeur nutritive

Per 3/4 cup (100g) / pour 3/4 tasse (100g)

Calories 430

% Daily Value *
% valeur quotidienne *

Fat / Lipides 14 g 19 %

Saturated / saturés 2 g 11 %

+ Trans / trans 0.1 g

Carbohydrate / glucides 68 g

Fibre / fibres 2 g 7 %

Sugars / sucres 31 g 31 %

Protein / protéines 7 g

Cholesterol / cholestérol 0 mg

Sodium 620 mg 27 %

Potassium 75 mg 2 %

Calcium 20 mg 2 %

Iron 2.25 mg 13 %

Thiamine 0.35 mg 29 %

Riboflavin / riboflavine 0.225 mg 17 %

Niacin / niacine 2.5 mg 16 %

Folate 60 µg DFE / ÉFA 33 %

* 5% or less is a **little**, 15% or more is a **lot**

* 5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

www.riccofoods.com

Prepared by: Ricco Food Distributors Inc., Strathroy, ON N7G 3H8



LEMON CRANBERRY MUFFIN BATTER

3 lbs – 1.36kg

Baking Instructions: Thaw muffin batter. Preheat oven to 350° F. Scoop batter into a greased muffin tin. Bake in the top third of oven for 20-25 minutes. Due to oven variances, temperature and time vary. Any unused batter can be refrozen for up to a year or refrigerated for up to 1 week.

Instructions de cuisson: Décongeler pâte à muffins. Préchauffer le four à 350° F. Écoper pâte dans un moule graissé à muffins. Cuire dans le tiers supérieur du four pendant 20 à 25 minutes. En raison des variations de température du four et temps peut varier. Toute pâte inutilisée peut être recongelée jusqu'à un an ou réfrigérée jusqu'à 1 semaine.

Ingredients: Wheat flour, Sugars (brown sugar, sugar, dextrose), Canola and/or soybean oil, Sodium bicarbonate, Sodium aluminium phosphate, Salt, Dried albumen (egg whites, baker's yeast, citric acid), Sodium caseinate, Cellulose gum, Artificial flavour, Soya lecithin, Monoglycerides, Whey powder, Soya flour. Dried Cranberries and Lemon flavouring. **Contains: Egg, milk, soy, wheat.**

Ingredients: Farine de blé, Sucres (cassonade, sucre, dextrose), Huile de canola et/ou de soja, Bicarbonate de sodium, Phosphate de sodium et d'aluminium, Sel, Albumen en poudre (blancs d'oeufs, levure du boulanger, acide citrique), Caséinate de sodium, Gomme de cellulose, Saveur artificielle, Lécithine de soja, Monoglycérides, Petit lait en poudre, Farine de soja. Canneberges séchées et arôme de citron. **Contient : Oeuf, lait, soja, blé.**

Nutrition Facts / Valeur nutritive

Per 3/4 cup (100g) / pour 3/4 tasse (100g)

Calories 430

% Daily Value *

Fat / Lipides 14 g 19 %

Saturated / saturés 2 g

+ Trans / trans 0.1 g 11 %

Carbohydrate / glucides 68 g

Fibre / fibres 2 g 7 %

Sugars / sucres 31 g 31 %

Protein / protéines 7 g

Cholesterol / cholestérol 0 mg

Sodium 620 mg 27 %

Potassium 75 mg 2 %

Calcium 20 mg 2 %

Iron 2.25 mg 13 %

Thiamine 0.35 mg 29 %

Riboflavin / riboflavine 0.225 mg 17 %

Niacin / niacine 2.5 mg 16 %

Folate 130 µg DFE / ÉFA 33 %

* 5% or less is a **little**, 15% or more is a **lot**

* 5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

www.riccofoods.com

Prepared by: Ricco Food Distributors Inc., Strathroy, ON N7G 3H8



CHOCOLATE CHIP COOKIE DOUGH

3 lbs – 1.36kg

Baking Instructions: Thaw cookie dough. Preheat oven to 325° F. Scoop dough onto a cookie sheet. Bake in the top third of oven for 12-14 minutes. Due to oven variances, temperature and time vary. Any unused dough can be refrozen for up to a year or refrigerated for up to 1 week.

Instructions de cuisson: Décongeler la pâte à biscuits. Préchauffer le four à 325° F. Écoper pâte sur un biscuit feuille. Cuire dans le tiers supérieur du four pendant 12 à 14 minutes. En raison des variations de température du four et temps peut varier. Toute pâte inutilisée peut être recongelée jusqu'à un an ou réfrigérée jusqu'à 1 semaine.

Ingredients: Wheat flour, Sugars (sugar, brown sugar), Vegetable shortening (palm oil and modified palm oil), Canola and/or soybean oil, Whey powder, Soya flour, Sodium acid pyrophosphate, Sodium bicarbonate, Salt, Artificial flavour, Dried albumen (egg whites, baker's yeast, citric acid). Chocolate chips.

Contains: Egg, milk, soy, wheat.

Ingredients: Farine de blé, Sucres (sucre, cassonade), Shortening d'huile végétale (huile de palme et huile de palme modifiées), Huile de canola et/ou de soja, Petit lait en poudre, Farine de soja, Pyrophosphate acide de sodium, Bicarbonate de sodium, Sel, Saveur artificielle, Albumen en poudre (blancs d'oeufs, levure du boulanger, acide citrique). Pépites de chocolat. **Contient : Oeuf, lait, soja, blé.**

Nutrition Facts / Valeur nutritive

Per 3/4 cup (100g) / pour 3/4 tasse (100g)

Calories 430

% Daily Value *
% valeur quotidienne *

Fat / Lipides 14 g	19 %
Saturated / saturés 6 g	
+ Trans / trans 0.2 g	31 %

Carbohydrate / glucides 71 g

Fibre / fibres 2 g	7 %
Sugars / sucres 36 g	36 %

Protein / protéines 6 g

Cholesterol / cholestérol 0 mg

Sodium 540 mg	23 %
Potassium 125 mg	3 %
Calcium 30 mg	2 %
Iron 2.25 mg	13 %
Thiamine 0.3 mg	25 %
Riboflavin / riboflavine 0.2 mg	15 %
Niacin / niacine 2.5 mg	16 %
Folate 120 µg DFE / ÉFA	30 %

* 5% or less is a **little**, 15% or more is a **lot**

* 5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

www.riccofoods.com

Prepared by: Ricco Food Distributors Inc., Strathroy, ON N7G 3H8



RAINBOW CHIP COOKIE DOUGH

3 lbs – 1.36kg

Baking Instructions: Thaw cookie dough. Preheat oven to 325° F. Scoop dough onto a cookie sheet. Bake in the top third of oven for 12-14 minutes. Due to oven variances, temperature and time vary. Any unused dough can be refrozen for up to a year or refrigerated for up to 1 week.

Instructions de cuisson: Décongeler la pâte à biscuits. Préchauffer le four à 325° F. Écoper pâte sur un biscuit feuille. Cuire dans le tiers supérieur du four pendant 12 à 14 minutes. En raison des variations de température du four et temps peut varier. Toute pâte inutilisée peut être recongelée jusqu'à un an ou réfrigérée jusqu'à 1 semaine.

Ingredients: Wheat flour, Sugars (sugar, brown sugar), Vegetable shortening (palm oil and modified palm oil), Canola and/or soybean oil, Whey powder, Soya flour, Sodium acid pyrophosphate, Sodium bicarbonate, Salt, Artificial flavour, Dried albumen (egg whites, baker's yeast, citric acid). Chocolate Teeny's semi-sweet.

Contains: Egg, milk, soy, wheat.

Ingredients: Farine de blé, Sucres (sucre, cassonade), Shortening d'huile végétale (huile de palme et huile de palme modifiées), Huile de canola et/ou de soja, Petit lait en poudre, Farine de soja, Pyrophosphate acide de sodium, Bicarbonate de sodium, Sel, Saveur artificielle, Albumen en poudre (blancs d'oeufs, levure du boulanger, acide citrique). Chocolate Teeny's semi-sweet. **Contient : Oeuf, lait, soja, blé.**

Nutrition Facts / Valeur nutritive

Per 3/4 cup (100g) / pour 3/4 tasse (100g)

Calories 440

% Daily Value *

Fat / Lipides 14 g 19 %

Saturated / saturés 6 g 31 %

+ Trans / trans 0.2 g

Carbohydrate / glucides 71 g

Fibre / fibres 2 g 7 %

Sugars / sucres 36 g 36 %

Protein / protéines 6 g

Cholesterol / cholestérol 0 mg

Sodium 540 mg 23 %

Potassium 125 mg 3 %

Calcium 30 mg 2 %

Iron 2.25 mg 13 %

Thiamine 0.3 mg 25 %

Riboflavin / riboflavine 0.2 mg 15 %

Niacin / niacine 2.5 mg 16 %

Folate 120 µg DFE / ÉFA 30 %

* 5% or less is a **little**, 15% or more is a **lot**

* 5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

www.riccofoods.com

Prepared by: Ricco Food Distributors Inc., Strathroy, ON N7G 3H8



CARAMEL DREAM COOKIE DOUGH

3 lbs – 1.36kg

Baking Instructions: Thaw cookie dough. Preheat oven to 325° F. Scoop dough onto a cookie sheet. Bake in the top third of oven for 12-14 minutes. Due to oven variances, temperature and time vary. Any unused dough can be refrozen for up to a year or refrigerated for up to 1 week.

Instructions de cuisson: Décongeler la pâte à biscuits. Préchauffer le four à 325° F. Écoper pâte sur un biscuit feuille. Cuire dans le tiers supérieur du four pendant 12 à 14 minutes. En raison des variations de température du four et temps peut varier. Toute pâte inutilisée peut être re congelée jusqu'à un an ou réfrigérée jusqu'à 1 semaine.

Ingredients: Wheat flour, Sugars (sugar, brown sugar), Vegetable shortening (palm oil and modified palm oil), Canola and/or soybean oil, Whey powder, Soya flour, Sodium acid pyrophosphate, Sodium bicarbonate, Salt, Artificial flavour, Dried albumen (egg whites, baker's yeast, citric acid). Skor toffee bits.

Contains: Egg, milk, soy, wheat.

Ingredients: Farine de blé, Sucres (sucre, cassonade), Shortening d'huile végétale (huile de palme et huile de palme modifiées), Huile de canola et/ou de soja, Petit lait en poudre, Farine de soja, Pyrophosphate acide de sodium, Bicarbonate de sodium, Sel, Saveur artificielle, Albumen en poudre (blancs d'oeufs, levure du boulanger, acide citrique). Skor toffee bits. **Contient : Oeuf, lait, soja, blé.**

Nutrition Facts / Valeur nutritive

Per 3/4 cup (100g) / pour 3/4 tasse (100g)

Calories 440

% Daily Value *
% valeur quotidienne *

Fat / Lipides 14 g 19 %

Saturated / saturés 6 g 31 %

+ Trans / trans 0.2 g

Carbohydrate / glucides 71 g

Fibre / fibres 2 g 7 %

Sugars / sucres 36 g 36 %

Protein / protéines 6 g

Cholesterol / cholestérol 0 mg

Sodium 540 mg 23 %

Potassium 125 mg 3 %

Calcium 30 mg 2 %

Iron 2.25 mg 13 %

Thiamine 0.3 mg 25 %

Riboflavin / riboflavine 0.2 mg 15 %

Niacin / niacine 2.5 mg 16 %

Folate 120 µg DFE / ÉFA 30 %

* 5% or less is a **little**, 15% or more is a **lot**

* 5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

www.riccofoods.com

Prepared by: Ricco Food Distributors Inc., Strathroy, ON N7G 3H8



SHORTBREAD COOKIE DOUGH

3 lbs – 1.36kg

Baking Instructions: Thaw cookie dough. Preheat oven to 400° F. Roll out dough and cut into desired shape, place onto a cookie sheet. Bake in the top third of oven for 12-14 minutes. Due to oven variances, temperature and time vary. Any unused dough can be refrozen for up to a year or refrigerated for up to 1 week.

Instructions de cuisson: Décongeler la pâte à biscuits. Préchauffer le four à 400° F. Déroulez la pâte et coupez en forme désirée, pâte sur un biscuit feuille. Cuire dans le tiers supérieur du four pendant 12 à 14 minutes. En raison des variations de température du four et temps peut varier. Toute pâte inutilisée peut être recongelée jusqu'à un an ou réfrigérée jusqu'à 1 semaine.

Ingredients: Wheat flour, Sugars (sugar), Vegetable shortening (palm oil and modified palm oil), Salt, Dried albumen (egg whites, baker's yeast, citric acid). Whey powder, Soya flour. Canola and/or soybean oil.

Contains: Egg, milk, soy, wheat.

Ingredients: Farine de blé, Sucres (sucre), Shortening d'huile végétale (huile de palme et huile de palme modifiées), Sel, Albumen en poudre (blancs d'oeufs, levure du boulanger, acide citrique), Petit lait en poudre, Farine de soja, Huile de canola et/ou de soja.

Contient : Oeuf, lait, soja, blé.

Nutrition Facts / Valeur nutritive

Per 3/4 cup (100g) / pour 3/4 tasse (100g)

Calories 410

% Daily Value *

Fat / Lipides 11 g 15 %

Saturated / saturés 5 g 26 %

+ Trans / trans 0.2 g

Carbohydrate / glucides 71 g

Fibre / fibres 2 g 7 %

Sugars / sucres 19 g 19 %

Protein / protéines 8 g

Cholesterol / cholestérol 0 mg

Sodium 390 mg 17 %

Potassium 75 mg 3 %

Calcium 10 mg 1 %

Iron / fer 3 mg 17 %

Thiamine 0.45 mg 38 %

Riboflavin / riboflavine 0.3 mg 23 %

Niacin / niacine 4 mg 25 %

Folate 180 µg DFE / ÉFA 45 %

* 5% or less is a **little**, 15% or more is a **lot**

* 5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

www.riccofoods.com

Prepared by: Ricco Food Distributors Inc., Strathroy, ON N7G 3H8



OATMEAL RAISIN COOKIE DOUGH

3 lbs – 1.36kg

Baking Instructions: Thaw cookie dough. Preheat oven to 325° F. Scoop dough onto a cookie sheet. Bake in the top third of oven for 12-14 minutes. Due to oven variances, temperature and time vary. Any unused dough can be refrozen for up to a year or refrigerated for up to 1 week.

Instructions de cuisson: Décongeler la pâte à biscuits. Préchauffer le four à 325° F. Écoper pâte sur un biscuit feuille. Cuire dans le tiers supérieur du four pendant 12 à 14 minutes. En raison des variations de température du four et temps peut varier. Toute pâte inutilisée peut être recongelée jusqu'à un an ou réfrigérée jusqu'à 1 semaine.

Ingredients: Rolled oats, Sugars (sugar, dextrose), Wheat flour, Vegetable shortening (palm oil and modified palm oil), Sodium bicarbonate, Artificial flavour, Salt, Oat flour, Sodium acid pyrophosphate, Sodium aluminium phosphate, Dried albumen (egg whites, baker's yeast, citric acid), Whey powder, Soya flour, Canola and/or soybean oil, Raisins. **Contains: Egg, milk, oats, soy, wheat.**

Ingredients: Flocons d'avoine, Sucres (sucre, dextrose), Farine de blé, Shortening d'huile végétale (huile de palme et huile de palme modifiées) Bicarbonate de sodium, Saveur artificielle, Sel, Farine d'avoine, Pyrophosphate acide de sodium, Phosphate de sodium et d'aluminium, Albumen en poudre (blancs d'oeufs levure du boulanger, acide citrique), Petit lait en poudre, Farine de soja, Huile de canola et/ou de soja, Raisins.

Contient : Oeuf, lait, avoines, soja, blé.

Nutrition Facts / Valeur nutritive

Per 3/4 cup (100g) / pour 3/4 tasse (100g)

Calories 460

% Daily Value *

% valeur quotidienne *

Fat / Lipides 20 g 27 %

Saturated / saturés 9 g 47 %

+ Trans / trans 0.3 g

Carbohydrate / glucides 64 g

Fibre / fibres 4 g 14 %

Sugars / sucres 30 g 30 %

Protein / protéines 7 g

Cholesterol / cholestérol 0 mg

Sodium 510 mg 22 %

Potassium 150 mg 3 %

Calcium 20 mg 2 %

Iron 2.5 mg 14 %

Thiamine 0.3 mg 25 %

Riboflavin / riboflavine 0.125 mg 10 %

Niacin / niacine 1.5 mg 9 %

Folate 50 µg DFE / ÉFA 13 %

* 5% or less is a **little**, 15% or more is a **lot**

* 5% ou moins c'est **peu**, 15% ou plus c'est **beaucoup**

www.riccofoods.com

Prepared by: Ricco Food Distributors Inc., Strathroy, ON N7G 3H8