

The Mix Company™

Making Gluten-free Easy – and Fun!

Gluten-free

Non-GMO

Sugar-free

Dairy-free

No soy

No egg

Sodium-free

Low Cholesterol

No MSG/No preservatives

*manufactured in a facility where
tree nuts & peanuts may be present*

290g

Store in a cool dry place



Butter-Creme™ Shortbread Cookie

makes 40 - 45

Allergen-friendly Mix

✪ Proudly manufactured in Canada using Canadian ingredients

Butter-Creme Shortbread™

Makes 40-45
Preheat oven to 325°F (165°C).

In bowl combine:

¾ cup + 2 Tbsp [220 ml] soft butter

½ cup [125 ml] brown sugar

Blend in **Butter-Creme Shortbread** Mix.

Form dough in a ball, flatten with hands.

Chill slightly. Place on lightly-floured counter. Roll to ½” - ½” and cut into small shapes (or roll in ¾” balls, flatten with hand).

Place on parchment-lined cookie sheets.

Bake in centre of oven approx 20 minutes, until light-golden.

Cool 2 minutes on tray, then loosen with spatula and finish cooling.

To store, wrap well and freeze.

Cranberry Pecan Balls:

add ½ cup [125 ml] chopped pecans and ½ cup [85 ml] dried cranberries. Roll in balls and press slight indent in top.

Bake following the recipe above.

Lemon: add 3 Tbsp [45 ml] fresh lemon zest.

Chocolate Drizzles: Drizzle with dark & white chocolate after cooling.

Spicy Cheddar Bites: to Butter-Creme Shortbread Mix add ¾ cup [185 ml] soft butter, 3½ cups [875 ml] sharp cheddar, shredded, and ½ pkg **The Mix Company's Spice**

Fusion spice blend. Roll to ½” – and cut into small shapes or roll in cylinders, wrap & chill well, then slice & bake as above.

more recipes & mixes at TheMixCompany.com

Food sensitivities? substitute:

- Softened coconut oil = butter
- Lard/margarine = butter
- Maple sugar or coconut sugar = brown sugar
- Maple syrup + xylitol combo = brown sugar

Ingredients: tapioca starch, sorghum flour, white/navy bean flour, potato starch, chick pea flour, arrowroot.

Nutrition Facts

per serving of 1/22 pkg (13g)
2 cookies prepared
22 servings per pkg

Amount per serving	Mix	†Prepared
Calories	45	140
Calories from fat	5%	45%
% Daily Value		
Total Fat .3g*	0%	12%
Saturated Fat 0g	0%	22%
+ Trans Fat 0g		
Cholesterol 0mg	0%	7%
Sodium 1mg	0%	0%
Total Carb 9g	3%	5%
Dietary Fibre 1g	2%	2%
Sugars .5g		
Protein 1g	2%	2%
Vitamin A	0%	7%
Vitamin C	0%	0%
Calcium	1%	2%
Iron	2%	3%

* Amount in dry mix.

† Prepared mix using butter & sugar.

The Mix Company™

Sans gluten – Simple et fun!

Sans gluten
Non-OGM
Sans sucre
Sans produits laitiers
Sans soja
Sans œuf
Sans sel

Faible en cholestérol
Sans agents de conservation

Fabriqué là ou des noix/arachides
peuvent être présentes

290g

Conserver dans un endroit
frais et sec.



Biscuits sablé

donne 40 - 45

Pour ceux qui ont des allergies!

✳️ Fièrement produit au Canada avec des ingrédients Canadien

Biscuits sable donne 40-45
Préchauffer le four à 325°F (165°C).
Battre ¾ tasse + 2 c. à soupe [220 ml] de
beurre mou avec ½ tasse [125 ml] de
sucre brun

Incorporer le Mélange à **Biscuit sable**.
Former une boule, et mettre au frais un moment.
Mettre la pâte sur un comptoir farine.
Étaler la pâte à ¼” - ½” d’épaisseur et découper
en forms diverses. Déposer sur une plaque à
biscuits recouverte de papier parchemin. Cuire
au milieu du four environ 20 min jusqu'a ce
qu'ils soient dorés.

Laisser refroidir 2 min. avant de
détacher avec une spatule.

Pour les conserver: bien les envelopper et
les congeler.

**Boules aux canneberges et aux
pacanes:** ajouter ½ tasse [125 ml] de pacanes
hachées et 1/3 tasse [85 ml] de canneberges
séchées. Façonner des boules et les presser
légèrement sur le dessus.

Cuire selon la recette ci-dessus.

Au Chocolat (noir et blanc):

Laisser refroidir et décorer avec du chocolat
noir & blanc fondu.

Intolérances alimentaires:

- Huile de noix de cacao mou = beurre
- Saindoux = beurre
- Sucre de érable = sucre brun
- Sucre de cocotier = sucre brun

Ingrédients: féculé de tapioca, farine de sorgho, farine d'haricots blanc, féculé de pommes de terre, farine de pois chiches, arrow-root.

Valeur nutritive

par portion de 1/22 sachet (13g)
2 biscuits préparés
22 portions par sachet

Teneur par portion	Mélange	†Préparé
Calories	45	140
Calories des lipides	5%	45%
% valeur quotidienne		
Lipides .3g*	0%	12%
Saturés 0g	0%	22%
+ Trans 0g		
Cholestérol 0mg	0%	7%
Sodium 1mg	0%	0%
Glucides 9g	3%	5%
Fibres 1g	2%	2%
Sucres .5g		
Protéines 1g	2%	2%
Vitamin A	0%	7%
Vitamin C	0%	0%
Calcium	1%	2%
Fer	2%	3%

* Teneur du mélange sec.

† Préparé utilisant beurre et sucre.

plus de recettes & de mélanges @ TheMixCompany.com