

The Mix Company™

Making Gluten-free Easy – and Fun!

Gluten-free

Non-GMO

Sugar-free

Dairy-free

No soy

No egg

Low-sodium

Source of Fibre

No MSG/No preservatives

*manufactured in a facility where
treenuts & peanuts may be present*

263g

Store in a cool dry place



Banana Bread Deluxe

or Cinnamon Swirl Quick Bread™

Makes 1 large
or 4 small loaves

Allergen-friendly Mix

✦ Proudly manufactured in Canada using Canadian ingredients

Banana Bread Deluxe

Makes 1 large or 4 small loaves

Preheat oven to 350°F (180°C).

Beat well with a whisk:

2 eggs

¼ cup [65 ml] oil

¼ cup [65 ml] honey

2 tsp [10 ml] vinegar

1 pkg [263g] **Banana Bread mix**

2¼ cups [565 ml] mashed banana

½ tsp [3 ml] vanilla (optional)

Spoon into greased 5"x9" loaf pan,

or 4 small pans, 3"x 4"

Bake approx 45 min for large; 25 - 30 min for small.

Don't over-bake. Cool and wrap well. To store, wrap well and freeze.

*Add variety: raisins, chopped dates, nuts, chocolate chips, dried cranberries, orange zest...

Cinnamon Swirl Quick Bread™

1 large 9"x5" loaf

Combine 3 tsp [15 ml] cinnamon & ¼ cup [65 ml] sugar, set aside.

Follow recipe for Banana Bread, but instead of banana, substitute 1¼ cups [315 ml] yogurt or applesauce. Pour ½ batter in pan; top with half the cinnamon mixture. Add remaining batter and remaining cinnamon mixture. Swirl gently through batter with spatula.

Bake as above 35 min. Cool and wrap well.

*these are even better the day after baking!

more recipes & mixes at TheMixCompany.com

Food sensitivities? substitute:

- ½ cup [85 ml] liquid egg substitute = 2 eggs
- ¼ cup [65 ml] butter = oil
- Maple syrup/coconut sugar = honey
- Lemon juice = vinegar
- Pumpkin or applesauce = banana

Ingredients: *millet flour, *sorghum flour, white bean flour, tapioca starch, arrowroot starch, potato starch, baking soda, psyllium, cream of tartar, guar.

* denotes organic

Nutrition Facts

per serving of 1/12 pkg (23g)
1 thick slice prepared

12 servings per pkg

Amount per serving	Mix	† Prepared
Calories	50	100
Calories from fat	4%	30%
	% Daily Value	
Total Fat 0g*	0%	3%
Saturated Fat 0g	0%	2%
+ Trans Fat 0g		
Cholesterol 0mg	0%	5%
Sodium 60mg	2%	4%
Total Carb 18g	6%	9%
Dietary Fibre 4g	16%	22%
Sugars 1g		
Protein 3g	6%	12%
Vitamin A	0%	4%
Vitamin C	1%	2%
Calcium	1%	4%
Iron	3%	5%

* Amount in dry mix.

† Prepared mix using banana, egg, coconut oil and honey.

The Mix Company™

Sans gluten – Simple et fun!

Sans gluten

Non-OGM

Sans sucre

Sans produits laitiers

Sans soja

Sans oeuf

Faible en sel

Source de fibres

Sans agents de conservation

Fabriqué là ou des noix/arachides
peuvent être présentes

263g

Conserver dans un endroit
frais et sec.



Cake à la banane

ou tourbillons de cannelle™

donne 1 grand ou
4 petits pains

Pour ceux qui ont des allergies!

✦ Fièremment produit au Canada avec des ingrédients Canadien

Cake à la banane 1 grand ou 4 petits
Préchauffer le four à 350°F (180°C).

Remuer avec un fouet:

2 oeufs

¼ tasse [65 ml] d'huile

¼ tasse [65 ml] de miel

2 cuil. à thé [10 ml] de vinaigre

1 Mélange pour **Cake à la banane** [263g]

2¼ tasses [565 ml] de banane écrasée

½ c. à thé [3 ml] de vanille (facultatif)

Versez dans un moule à pain de 5" x 9" graissé,
ou dans 4 petits moules de 3"x4".

Cuire environ 45 min pour le grand; 25 - 30 min
pour les petits. Ne pas trop cuire.

Pour les conserver: bien envelopper et congeler.

Ajouter de la variété: raisins secs, noix, brisures
de chocolat, de canneberges, zeste d'orange...

Cake aux tourbillons de cannelle™

1 grand 5"x 9"

Mélanger 3 cc [15 ml] de cannelle & 4cs
[65 ml] de sucre, mettez de côté.

Suivez la recette de Cake à la banane ci-dessus,
mais remplacez la banane par 1¼ tasses

[315 ml] de yogourt ou de compote de pommes.

Versez la ½ de la pâte dans le moule, recouvrir
de la ½ du mélange de cannelle. Ajouter le reste

de la pâte, recouvrir du reste du mélange de
cannelle. Utilisez une spatule pour faire des

tourbillons dans la pâte. Cuire comme ci-dessus,
environ 35 min. Bien refroidir.

Intolérances alimentaires:

- ½ tasse substitut d'oeufs
liquide = 2 oeufs
- ¼ cup beurre = d'huile
- Sirop d'érable, sucre de noix
de coco = de miel
- de jus de citron = de vinaigre
- Citrouille ou pomme,
= banane

Ingédients: *farine de millet,
*farine de sorgo, *farine d'haricots
blanc, féculé de tapioca, arrow-root,
féculé de pommes de terre,
bicarbonate de soude, psyllium,
crème de tartre, guar. * bio

Valeur nutritive

par portion de 1/12 sachet (23g)
1 tranche épaisse préparée

12 portions par sachet

Teneur par portion	Mélange	†Préparé
Calories	50	100
Calories des lipides	4%	30%
% valeur quotidienne		
Lipides 0g*	0%	3%
Saturés 0g	0%	2%
+ Trans 0g		
Cholestérol 0mg	0%	5%
Sodium 60mg	2%	4%
Glucides 18g	6%	9%
Fibres 4g	16%	22%
Sucres 1g		
Protéines 3g	6%	12%
Vitamine A	0%	4%
Vitamine C	1%	2%
Calcium	1%	4%
Fer	3%	5%

* Teneur du mélange sec.

† Préparé utilisant de banane, oeufs,
d'huile de noix de coco et miel.

plus de recettes & de mélanges @ TheMixCompany.com