

The Mix Company™

Making Gluten-free Easy – and Fun!

Gluten-free

Non-GMO

Sugar-free

Dairy-free

No soy

No egg

Yeast Free

Low Cholesterol

No MSG/No preservatives

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

285g

Store in a cool dry place



Scones or Old Fashioned Biscuits™

12 biscuits or scones

Allergen-friendly Mix

✪ Proudly manufactured in Canada using Canadian ingredients

Old-Fashioned Biscuits™

Makes 12 biscuits or scones

Preheat oven to 400°F (200°C).

Stir 1 Tbsp [15 ml] vinegar into ½ cup [125 ml] milk. Set aside, to sour.

Place [285g] **Old Fashioned Biscuit** Mix in bowl. Cut in ¼ cup [65 ml] butter with a fork until crumbly.

Pour in the milk and 1 large egg, well beaten. Stir very well.

Drop from heaped tablespoon onto greased or parchment-lined cookie sheet.

Bake on lower rack of oven 10 - 12 min

To store, wrap well and freeze.

Cranberry Orange: add 2 tsp [10 ml] orange zest + ¾ cup [190ml] chopped cranberries. *Or try **Blueberry Lemon***

Herb / Garlic: add 1 tsp [5 ml] of **The Mix Company's** many Spice blends (#95 **Garlic-Dill Zinger**; #91 **Garlic Gourmet**)

Bacon & Cheddar: add 6 strips of crispy bacon, crumbled + 1 cup [250ml] shredded old Cheddar.

Scones: Sift 1 Tbsp [15 ml] baking powder + 1 - 3 Tbsp [15-45 ml] sugar into [285g] **Old-Fashioned Biscuit** Mix.

Cut in ¼ cup [85 ml] butter.

Stir in ¾ cup [190 ml] buttermilk (or milk with 1 Tbsp [15 ml] vinegar). Mix well.

Divide dough in 2 on parchment-lined tray. Flatten dough into 6" circles (approx ½" thick).

Cut each in 6 wedges. Brush tops with cream, or sprinkle with sugar.

Bake at 400°F (200°C) approx 12 min, until bottoms are light brown.

Food sensitivities? substitute:

- ¼ cup [65 ml] liquid egg substitute = 1 egg
- 1 tsp [5 ml] baking powder in ¼ cup [65 ml] buttermilk = 1 egg
- Coconut oil/Lard = butter
- Lemon juice = vinegar
- Any milk can be used: goat, cow, almond, coconut, oat, ...

Ingredients: *brown rice flour, potato starch, tapioca starch, baking soda, arrowroot, xanthan, cream of tartar, black pepper, sea salt.

* denotes organic

Nutrition Facts

per serving of 1/12 pkg (24g)
1 biscuit prepared
12 servings per pkg

Amount per serving	Mix	Prepared
Calories	55	110
Calories from fat	4%	48%
% Daily Value		
Total Fat .3g*	.5%	9%
Saturated Fat 0g	0%	4%
+ Trans Fat 0g		
Cholesterol 0mg	0%	9%
Sodium 85mg	4%	5%
Total Carb 28g	9%	9%
Dietary Fibre 1g	2%	3%
Sugars .1g		
Protein 1g	2%	4%
Vitamin A	0%	2%
Vitamin C	0%	0%
Calcium	1%	2%
Iron	4%	5%

* Amount in dry mix.

more recipes & mixes at TheMixCompany.com

The Mix Company™

Sans gluten – Simple et fun!

Sans gluten
Non-OGM
Sans sucre
Sans produits laitiers
Sans soja
Sans œuf
Sans levure
Faible en cholestérol
Sans agents de conservation

Fabriqué là ou des noix/arachides
peuvent être présentes

285g

Conserver dans un endroit
frais et sec.



Scones ou à l'Ancienne™ 'Biscuits'

12 biscuits ou scones

Pour ceux qui ont des allergies!

✳️ Fièremment produit au Canada avec des ingrédients Canadien

'Biscuits' à l'Ancienne™

Donne 12 biscuits ou scones
Préchauffer le four à 400°F (200°C).
Verser 1 c.s.[15 ml] de vinaigre dans ½ tasse de
lait. Laisser de côté, pour aciduler.
Mettre le Mélange '**Biscuits' à l'Ancienne**
[285g] dans un bol.

Incorporer ¼ de tasse [65 ml] de beurre en
utilisant une fourchette pour obtenir de grosses
miettes.

Ajouter le lait et 1 gros œuf, bien battu. Bien
mélanger.

Laisser tomber de grosses cuillerée de pâte sur
une plaque huilée, ou recouverte de papier
parchemin.

Cuire au bas du four de 10 à 12 minutes.
Pour conserver, bien envelopper et congeler.

Canneberges Orange: ajouter 2 c.c. de zeste
d'orange + ¼ tasse de canneberges hachées. * ou
essayer **Bleuet Citron.**

Herbes/Ail: ajouter 2 cc. d'un des nombreux
mélanges d'épices de **The Mix Company.** (#95
Combiné l'ail et l'aneth; #91 **l'ail du gourmet**)

Bacon&Cheddar: ajouter 6 tranches de bacon bien
cuits, émietter + 1 tasse de vieux cheddar râpé.

Scones: Tamiser 1 c.s. [15 ml] de poudre à lever +
1-3 c.s. [15-45 ml] de sucre dans le mélange '**Biscuits'**
à l'Ancienne [285g]. Incorporer ½ de tasse [85ml] de
beurre à l'aide d'une fourchette. Ajouter ¾ de tasse
[190 ml] de babeurre (ou du lait avec 1 c.s. [15 ml] de
vinaigre). Bien mélanger. Diviser la pâte en 2 sur une
plaque recouverte de papier parchemin. Aplatir la pâte
pour faire des cercles de 6" et de ½ "d'épais). Couper
chaque cercle en 6 triangles. Badigeonner avec de la
crème, ou saupoudrer de sucre. Cuire à 400F (200C)
pour environ 12 min, jusqu'à bien doré.

Intolérances alimentaires:

- ¼ tasse [65 ml] substitut d'œufs liquid = 1 œuf
- 15 ml de poudre à lever dans 65 ml de babeurre = 1 œuf
- huile de noix de coco /saindoux = de beurre
- de jus de citron = de vinaigre
- N'importe quel lait marche: amande, coco, chèvre, riz...

Ingrédients: *farine de riz brun, féculé de pommes de terre, féculé de tapioca, bicarbonate de soude, arrow-root, xanthan, crème de tartre, poivre noir, sel de mer. *bio

Valeur nutritive

par portion de 1/12 sachet (24g)
1 biscuit préparés
12 portions par sachet

Teneur par portion	Mélange	†Préparé
Calories	55	110
Calories des lipides	4%	48%
% valeur quotidienne		
Lipides 3g*	5%	9%
Saturés 0g	0%	4%
+ Trans 0g		
Cholestérol 0mg	0%	9%
Sodium 85mg	4%	5%
Glucides 28g	9%	9%
Fibres 1g	2%	3%
Sucres 1g		
Protéines 1g	2%	4%
Vitamin A	0%	2%
Vitamin C	0%	0%
Calcium	1%	2%
Fer	4%	5%

* Teneur du mélange sec.