BEST BEFORE

SINCE 1889
Pearl Milling™ COMPANY
Buttermilk
PANCAKE & WAFFLE MIX • MEZCLA PARA PANCAKES Y WAFFLES
JUST ADD WATER COMPLETE SOLO AGREGUE AGUA

We're here to help.
pearlmillingcompany.com or
800.407.2247
Please have package available when calling.

Estamos listos para ayudarle.
pearlmillingcompany.com ó
800.570.8719
Por favor tenga el empaque a la mano cuando llame.

65300

LIFT HERE ▼

Tuck in to close

TO OPEN
LIFT TAB AND PULL
Para abrir, levante la pestaña y jale
TO CLOSE
TUCK RED TAB IN
Para cerrar, acomodar la pestaña roja hacia dentro

WAFFLES

Heat waffle iron. Combine 2 cups Pearl Milling Company™ mix, 1 ½ cups water and ⅓ cup oil; stir until large lumps disappear. For best results, allow batter to rest 4-5 minutes before baking. Pour desired amount of batter into lightly greased waffle iron. Bake until steaming stops.
MAKES Twelve 4" waffles

Caliente la plancha para waffles. Combine 2 tazas de la mezcla Pearl Milling Company™, 1 ½ de tazas de agua y ⅓ de taza de aceite. Mezclar hasta que los bultos grandes desaparezcan. Para mejores resultados, dejar reposar la mezcla por 4-5 minutos antes de cocinar. Vierta la cantidad deseada de mezcla en la plancha para waffles ligeramente engrasada. Cocine hasta que el vapor se detenga.
RINDE DE (Doce) 4" waffles

SAFE HANDLING INSTRUCTIONS: Pancake mix is made with raw flour so it is not ready-to-eat and must be thoroughly cooked before eating to prevent illness from potential bacteria in the flour. Do not eat or play with raw dough; wash hands, utensils, and surfaces after handling.
INSTRUCCIONES DE MANEJO SEGURO: La mezcla para Pancakes contiene harina cruda, para su consumo debe ser cocinada en su totalidad. Esto ayuda a evitar enfermedades causadas por la posible presencia de bacterias. No ingiera o manipule la masa cruda; lave sus manos, utensilios y superficies después de su manejo.

LARGE SIZE
MAKES ABOUT
40
4" PANCAKES

FORMERLY Aunt Jemima

SINCE 1889
Pearl Milling™ COMPANY
Buttermilk
PANCAKE & WAFFLE MIX • MEZCLA PARA PANCAKES Y WAFFLES
JUST ADD WATER **COMPLETE** SOLO AGREGUE AGUA

NO ADDED COLORS OR FLAVORS
SIN COLORES NI SABORES AÑADIDOS

Serving Suggestion
Consumo Sugerido
Enlarged Image
Imagen Aumentada

CHEFSBEST AWARD EXCELLENCE

AMERICA'S FAVORITE PANCAKE BRAND*

Per serving / Por porción
160 CALORIES / CALORÍAS
0.5g SAT FAT / GRASA SAT 3% DV
490mg SODIUM / SODIO 21% DV
4g ADDED SUGARS / AZÚCARES AÑADIDOS 9% DV

The ChefsBest® Excellence Award is awarded to brands that surpass quality standards established by chefs at ChefsBest. Based on testing in the US market.

*Based on IRI MultiC Unit Sales Latest 52 Weeks Ending 5/14/23

NET WT/CONTENIDO NETO 32 OZ (2LB) 907 g

SINCE 1889

STACK —up the— MOMENTS®

Hi there, we're Pearl Milling Company.

We want to thank you for choosing our light and fluffy textured pancake mix and hope you'll enjoy every bite. Our recipe has been perfected for over 130 years, but our commitment will always be the same: To bring families to the table to stack up the delicious moments.

So grab a fork, pour on some syrup, and dig in!

With Love, Pearl Milling™ COMPANY

Learn more about our story and our community funding initiative:
PEARLMILLINGCOMPANY.COM

Nutrition Facts/Datos de Nutrición

About 20 servings per container
Aprox. 20 raciones por envase
Serving size 1/3 cup (45g/ approx. two - 4" pancakes)
Tamaño por Porción 1/3 taza de mezcla (45 g) aprox. dos pancakes de 4 pulgadas

Amount per serving / Cantidad por Porción	
Calories/Calorías	**160**
	% Daily Value* / % Valor Diario*
Total Fat/Grasa Total 1.5g	2%
Saturated Fat/Grasa Saturada 0.5g	3%
Trans Fat/Grasa Trans 0g	
Polyunsaturated Fat/Grasa poliinsaturada 0g	
Monounsaturated Fat/Grasa monoinsaturada 0g	
Cholesterol/Colesterol 0mg	0%
Sodium/Sodio 490mg	21%
Total Carbohydrate/ Carbohidratos Totales 32g	12%
Dietary Fiber less than/Fibra Dietética menos que 1g	3%
Total Sugars/Azúcares Totales 5g	
Includes 4g Added Sugars/ Incluye Azúcares 4g Añadido	9%
Protein/Proteína 5g	
Vitamin D/Vitamina D 0mcg	0%
Calcium/Calcio 60mg	4%
Iron/Hierro 1.6mg	8%
Potassium/Potasio 50mg	0%
Thiamin/Tiamina 0.2mg	15%
Riboflavin/Riboflavina 0.1mg	8%
Niacin/Niacina 1.6mg	10%
Folate DFE/Folato 100mcg (Equivalente de Folato Dietético) Folic Acid/Acido fólico (55mcg)	25%
Phosphorus/Fósforo 250mg	20%

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice./*Los Porcentajes de los Valores Diarios (VD) indican la cantidad que contribuye un nutriente en una porción de alimento en una dieta diaria. 2,000 calorías al día es utilizado como recomendación nutrimental general.

INGREDIENTS: Enriched bleached flour (bleached wheat flour, niacinamide, reduced iron, thiamine mononitrate, riboflavin, folic acid), sugar, leavening (baking soda, sodium aluminum phosphate, monocalcium phosphate), dextrose, buttermilk powder, palm oil, salt, wheat gluten, corn syrup solids, sodium caseinate, mono and diglycerides, dipotassium phosphate, lactic acid, tocopherols (to preserve freshness). (530-L02-37)
CONTAINS MILK AND WHEAT INGREDIENTS.

INGREDIENTES: Harina blanqueada enriquecida (harina de trigo blanqueada, niacinamida, hierro reducido, mononitrato de tiamina, riboflavina, acido folico), azúcar, agente leudante (polvo para hornear, fosfato aluminico de sodio, fosfato monocalcico), dextrosa, leche acidulada en polvo, aceite de palma, sal, gluten de trigo, solidos de jarabe de maiz, caseinato de sodio, mono y digliceridos, fosfato hidrogenado dipotasico, acido lactico, tocoferoles (para preserver frescura). (530-L02-37)
CONTIENE INGREDIENTES DE LECHE Y TRIGO.

PANCAKES
MAKES 12 FOUR-INCH PANCAKES
RINDE PARA 12 PANCAKES DE 4 PULGADAS

2 CUPS DRY MIX / 2 TAZAS DE MEZCLA MEDIDA PARA POLVOS
1½ CUPS Water / 1½ TAZAS DE AGUA MEDIDA PARA LIQUIDOS

1. **HEAT** skillet over medium-low heat or electric griddle to 375°F.
2. **COMBINE** all ingredients and stir until large lumps disappear (do not beat or over-mix). Let stand 1-2 minutes to thicken.
3. **POUR** slightly less than ¼ cup batter for each pancake onto lightly greased skillet.
   TIP: For golden brown pancakes, use solid shortening instead of oil, butter, or margarine.
4. **COOK** for 90 seconds on first side. Turn, and cook for another 60 seconds.
   TIP: For soft and fluffy pancakes, avoid turning them more than once.

Single Serving Directions (two 4-in pancakes):
Use 1/3 cup mix and 1/4 cup water

1. **CALIENTE** la sartén a fuego mediano bajo en la parrilla eléctrica a 375°F.
2. **COMBINE** todos los ingredientes y mezcle hasta que desaparezcan los grumos grandes (no los bata ni mezcle demasiado). Déjelo reposar de 1 a 2 minutos para que se espese.
3. **VIERTA** lentamente menos de ¼ de taza de mezcla para cada pancake sobre la sartén levemente engrasada.
   Consejo: Para pancakes doraditos, use grasa sólida vegetal en lugar de aceite, mantequilla o margarina.
4. **COCINE** por 90 segundos en el primer lado. Voltee, y cocine otros 60 segundos.
   Consejo: Para pancakes suaves y esponjositos, evite voltearlos más de una vez.

Direcciones para Porción Individual (2 pancakes de 4 pulgadas)
Usa 1/3 taza de mezcla y 1/4 taza de agua

DISTRIBUTED BY / DISTRIBUIDO POR:
THE QUAKER OATS COMPANY
P.O. BOX 049003
CHICAGO, IL 60604-9003 U.S.A.
© 2023 The Quaker Oats Company

smartlabel®
Scan for Info Escanee para Info
Call for Info Llame para Info
1-800-407-2247

Pearl Milling™ COMPANY
FORMERLY Aunt Jemima

SINCE 1889
Pearl Milling™ COMPANY
Buttermilk
PANCAKE & WAFFLE MIX • MEZCLA PARA PANCAKES Y WAFFLES
JUST ADD WATER COMPLETE SOLO AGREGUE AGUA

PAPER BOX
how2recycle.info

UPC/PURCHASE SEAL
0 30000 65300 5
PMC BUTTERMILK COMPLETE MIX - 32

MORE RECIPES ONLINE AT | PARA MÁS RECETAS
WWW.PEARLMILLINGCOMPANY.COM

32636530004