BEST BEFORE

SINCE 1889

Pearl Milling™ COMPANY

Buttermilk

PANCAKE & WAFFLE MIX
MEZCLA PARA PANCAKES Y WAFFLES

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.

65320

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 1 cup Pearl Milling Company™ mix, ¾ cup milk, 1 egg and 2 Tbsp oil; stir until large lumps disappear. For best results, allow batter to rest 4-5 minutes before baking. Pour ¼ cup of batter into lightly greased waffle iron. Bake until steaming stops.

MAKES Six 4" waffles

Caliente la plancha para waffles. Combine 1 taza de la mezcla Pearl Milling Company™, ¾ de taza de leche, 1 huevo y 2 cucharadas de aceite. Mezclar hasta que los bultos grandes desaparezcan. Para mejores resultados, dejar reposar la mezcla por 4-5 minutos antes de cocinar. Vierta ¼ de taza de la mezcla en la plancha para waffles ligeramente engrasada. Cocine hasta que el vapor se detenga.

RINDE DE (Seis) 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
50
4" PANCAKES

FORMERLY Aunt Jemima

SINCE 1889

Pearl Milling™ COMPANY

Buttermilk

PANCAKE & WAFFLE MIX
MEZCLA PARA PANCAKES Y WAFFLES

NO ADDED COLORS OR FLAVORS

SIN COLORES NI SABORES AÑADIDOS

AMERICA'S FAVORITE PANCAKE BRAND*

Serving Suggestion
Consumo Sugerido

Enlarged Image
Imagen Aumentada

Per serving
Por porción

110 CALORIES CALORÍAS

0g SAT FAT GRASA SAT 0% DV

570mg SODIUM SODIO 25% DV

3g ADDED SUGARS AZÚCARES AÑADIDOS 5% DV

*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 27 servings per container/Aprox. 27 raciones por envase
Serving size/Tamaño de porción 1/4 cup (34g/approx. two - 4" pancakes)
1/4 taza (34 g / aprox. dos pancakes de 4 pulgadas)

Calories/Calorías	Dry Mix Alone/ Mezcla Seca 110		Prepared As Directed/ Preparada Como se Indica 180	
		% DV*/% VD*		% DV*/% VD*
Total Fat/Grasa total	0g	0%	6g	8%
Saturated Fat/Grasa saturada	0g	0%	1.5g	7%
Trans Fat/Grasa trans	0g		0g	
Polyunsaturated Fat/Grasa poliinsaturada	0g		1.5g	
Monounsaturated Fat/Grasa monoinsaturada	0g		2g	
Cholesterol/Colesterol	0mg	0%	60mg	20%
Sodium/Sodio	570mg	25%	610mg	27%
Total Carbohydrate/Carbohidratos totales	24g	9%	26g	10%
Dietary Fiber/Fibra dietética	<1g	2%	<1g	2%
Total Sugars/Azúcares totales	3g		6g	
Incl. Added Sugars/Incluye los azúcares agregados	3g	5%	3g	5%
Protein/Proteínas	3g		6g	
Vitamin D/Vitamina D	0mcg	0%	0mcg	0%
Calcium/Calcio	160mg	10%	220mg	15%
Iron/Hierro	1.3mg	6%	1.6mg	8%
Potassium/Potasio	40mg	0%	120mg	2%
Thiamin/Tiamina	0.1mg	10%	0.2mg	15%
Riboflavin/Riboflavina	0.1mg	6%	0.2mg	15%
Niacin/Niacina	1.3mg	8%	1.3mg	8%
Folate/Folato (DFE)	80mcg (43mcg)	20%	80mcg (43mcg)	20%
Folic Acid/Ácido fólico				
Phosphorus/Fósforo	190mg	15%	250mg	20%

* The % Daily Value 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. / * El % del valor diario (VD) le dice cuánto contribuye un alimento en una porción del alimento a una dieta diaria. 2.000 calorías al día se utilizan para el consejo general de la nutrición.

INGREDIENTS: Enriched bleached flour (bleached wheat flour, niacinamide, reduced iron, thiamine mononitrate, riboflavin, folic acid), sugar, leavening (baking soda, sodium aluminum phosphate, monocalcium phosphate), salt, buttermilk powder, calcium carbonate. (531-2-L02-55)

CONTAINS MILK AND WHEAT INGREDIENTS.

INGREDIENTES: Harina blanqueada enriquecida (harina de trigo blanqueada, niacinamida, hierro reducido, mononitrato de tiamina, riboflavina, ácido fólico), azúcar, leudante (el bicarbonato de sodio, fosfato aluminosódico, fosfato monocálcico), sal, el suero de mantequilla en polvo, carbonato de calcio. (531-2-L02-55)

CONTIENE INGREDIENTES DE LECHE Y TRIGO.

Pearl Milling™ COMPANY
FORMERLY Aunt Jemima

PANCAKES

MAKES 8 FOUR-INCH PANCAKES
RINDE PARA 8 PANCAKES DE 4 PULGADAS

1 CUP DRY MIX	¾ CUP MILK	1 TBSP OIL	1 EGG
1 TAZA DE MEZCLA PARA POLVOS MEDIDA	¾ TAZA DE LECHE MEDIDA PARA LIQUIDOS	1 CUCHARADA DE ACEITE	1 HUEVO

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 ¼ cup mix, 3 tbsp milk, 1 egg white, ½ tsp oil

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 esponjoitos, evite voltearlos más de una vez.

Direcciones para Porción Individual (2 pancakes de 4 pulgadas)
Usa ¼ taza de mezcla, 3 cucharadas de leche, 1 clara de huevo, ½ cucharilla de aceite

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

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

SINCE 1889

Pearl Milling™ COMPANY

Buttermilk

PANCAKE & WAFFLE MIX
MEZCLA PARA PANCAKES Y WAFFLES

PAPER BOX

smartlabel™

UPC/PURCHASE SEAL

0 30000 65320 3

PMC BUTTERMILK PANCAKE MIX - 32

32636532003