

INSTRUCCIONES PARA LA PREPARACIÓN:		
INGREDIENTES	CAJA COMPLETA - 5 LIBRAS	LOTE PEQUEÑO - 1 LIBRA
	98 pancakes de 4 pulgadas (2 onzas)	21 pancakes de 4 pulgadas (2 onzas)
AGUA ambiente: 70°-75° F	% galón (6 libras)	2 ½ tazas (1 libra con 6 onzas)
MEZCLA DE PANCAKES	caja completa (3 libras)	3 ½ tazas (1 libra)

1. **COLOQUE** el agua en un recipiente para mezclar. Para obtener pancakes más delgados, agregue más agua. Para que sean más gruesos, disminuya el agua.
2. **AGREGUE** la mezcla para pancakes.
3. **PARA BATIR A MANO:** Utilice un batidor de alambre y bata solamente hasta que desaparezcan los grumos grandes. **PARA BATIR CON MAQUINA:** Utilice las aspas de alambre, bata a BAJA velocidad por 30 segundos. Limpie los lados del recipiente y continúe batiendo a velocidad BAJA por otro 30 segundos o hasta que desaparezcan los grumos grandes. **NO MEZCLE EXCESIVAMENTE.** Deje reposar la mezcla por lo menos 10 MINUTOS antes de usarla.
4. **PARA** pancakes de 4 pulgadas, vierta un poco menos de 1/4 taza de la mezcla en la plancha caliente y ligeramente engrasada. Cocine por 90 segundos en el primer lado. Voltee, y cocine otros 60 segundos. **CÓTELOS UNA SOLA VEZ.** Direcciones para porción individual (2 pancakes de 4 pulgadas) Use 1/3 taza de mezcla y 1/4 taza de agua.

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.

Extensión de tiempo para ayudarle.

pearlmillingcompany.com o 800.407.2247

Por favor tenga el paquete a la mano cuando llame.

63272

GIANT SIZE

MAKES ABOUT

98

4" PANCAKES

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

Chef's Best Award Excellence

AMERICA'S FAVORITE PANCAKE BRAND®

160 CALORIES

0.5g SAT FAT

490mg SODIUM

4g DIETARY FIBER

NET WT/CONTENIDO NETO 80 OZ (5LB) 2.26 kg

Nutrition Facts/Datos de Nutrición

About 50 servings per container
Aprox. 50 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 6%
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) 25%
Folic Acid/Ácido fólico (55mcg)
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 Dietéticos (DV) indican la cantidad que contribuye un nutriente en una porción de alimento en una dieta diaria. 2,000 calorías al día se utilizan como recomendación nutricional general.

INGREDIENTES: 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, ácido fólico), 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 dipotasio, acido lactico, tocoferoles (para preservar frescura). (530-L02-37)
CONTIENE INGREDIENTES DE LECHE Y TRIGO.

DISTRIBUTED BY THE QUAKER OATS COMPANY P.O. BOX 2000 CHICAGO, IL 60694-0002, USA MADE IN USA

DISTRIBUTOR FOR THE QUAKER OATS COMPANY P.O. BOX 2000 CHICAGO, IL 60694-0002, USA HECHO EN LOS ESTADOS UNIDOS

Scan for info Escane para info 1-800-407-2247

© 2023 THE QUAKER OATS COMPANY

32636327203

0 30000 63272 7

PEARL MILLING COMPANY

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

2 CUPS DRY MIX

2 TAZAS DE MEZCLA MEDIDA PARA POLVOS

1 1/4 CUPS WATER

1 1/4 TAZAS DE AGUA MEDIDA PARA LIQUIDOS

1. **PREHEAT** griddle to 375°F; grease lightly with solid shortening.

2. **PLACE** water in mixing bowl. For thinner pancakes, add more water. For thicker pancakes, add less water.

3. **ADD** mix.

4. **HAND MIXING:** Using a wire whisk, mix just until large lumps disappear. **MACHINE MIXING:** Using a wire whisk, mix on LOW speed for 30 seconds. Scrape bowl. Continue mixing on LOW speed for approximately 30 seconds or until large lumps disappear. **DO NOT OVERMIX.** Allow batter to set at least 10 MINUTES before using.

5. **POUR** slightly less than 1/4 cup batter for each pancake onto lightly greased skillet. **COOK** for 90 seconds on first side. Turn, and cook for another 60 seconds.

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

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 ingerir o manipule la masa cruda; lave sus manos, utensilios y superficies después de su manejo.

LARGE BATCH PREPARATION INSTRUCTIONS

INGREDIENTS	FULL BOX - 5 LBS about 98 4" (2 oz) pancakes OR about 45 7" (4 oz) waffles	SMALL BATCH - 1 LB about 21 4" (2 oz) pancakes OR about 9 7" (4 oz) waffles
WATER (room temperature: 70°-75° F)	3 qts (6 lbs)	2 1/2 cups (1 lb 6 oz)
PANCAKE MIX	full box (5 lbs)	3 1/2 cups (1 lb)
VEGETABLE OIL (waffles only)	2 1/2 cups	1/2 cup

WAFFLE DIRECTIONS

1. **PREHEAT** waffle iron according to manufacturer's directions. Grease lightly.

2. **COMBINE** water and oil in mixing bowl.

3. **ADD** mix Follow the mixing directions for pancakes. Portion a 4 oz ladle or a #8 scoop of batter onto hot waffle iron.

4. **BAKE** 2-3 minutes or until steaming stops.

HANDLING HINTS

• Keep batter away from direct heat

• Cover and refrigerate batter not to be used immediately, it will be stable up to 2 days

• Bring refrigerated batter back to room temperature prior to using

• Stir batter that has been refrigerated or allowed to stand

• Don't mix old batter with fresh batter

• Don't add additional liquid to batter which has been stored

• To hold, place prepared pancakes in small stacks in pan on steambath at medium (#5-6) setting. For best results, keep covered.

SINCE 1889

Pearl Milling COMPANY

Buttermilk

PANCAKE & WAFFLE MIX • MEZCLA PARA PANCAKES Y WAFFLES

JUST ADD WATER **COMPLETE** SOLO AGREGUE AGUA

0 30000 63272 7

PEARL MILLING COMPANY

PAPER BOX

non2recycleinfo