

Pearl Milling™
COMPANY

WAFFLES



Heat waffle iron. Combine 2 cups Pearl Milling Company™ mix, 1 ½ cups water and ½ 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 ½ 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 (Doca) 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.

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 ayudarte.
pearlmillingcompany.com ó
800.570.8719
Por favor tenga el
empaque a la mano
cuando llamo.
65350

FORMERLY
**Aunt
Jemima.**

SINCE 1889

Pearl Milling™
COMPANY

Buttermilk

PANCAKE & WAFFLE MIX • MEZCLA PARA PANCAKES Y WAFFLES

JUST ADD
WATER

COMPLETE

SOLO
AGREGUE
AGUA



CHEF'S
BEST
AWARD
EXCELLENCE

AMERICA'S
FAVORITE
PANCAKE
BRAND®

The Chef's Best® Excellence Award is awarded to brands that surpass quality standards established by chefs of Chef's Best. Based on testing in the US market.

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

Serving Suggestion

Consumo Sugerido

Enlarged Image

Imagen Aumentada

Per serving

Por porción

160
CALORIES
CALORIAS

0.5g
SAT FAT
GRASA SAT

3% DV

490mg
SODIUM
SODIO

21% DV

4g
ADDED SUGARS
AZÚCAROS
AÑADIDOS

9% DV

NO ADDED COLORS OR FLAVORS SIN COLORES NI SABORES AÑADIDOS

NET WT/CONTENIDO NETO 16 OZ (1LB) 453 g



SINCE 1889

Pearl Milling™
COMPANY

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



PARA ABRIR
PRESIONE AQUÍ Y JALE
HACIA ARRIBA
TO OPEN
PRESS HERE AND PULL BACK

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 10 servings per container

Aprox. 10 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

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 25%

(Equivalente de Folate Dietético)

Folic Acid/Acido 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 Diarios (VD) indican la cantidad que contribuye un nutriente en una porción de alimento en una dieta diaria. 2,000 calorías al día se utilizó como recomendación nutricional 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.

PANCAKES

MAKES 6 FOUR-INCH PANCAKES
RINDE PARA 6 PANCAKES DE 4 PULGADAS



1 CUP
DRY MIX

1 TAZA
DE MEZCLA
PARA POLVOS
MEDIDA



¼ CUP
Water

¼ TAZA
DE AGUA
MEDIDA PARA
LÍQUIDOS

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.

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 esponjosos, evite voltearlos más de una vez.

DISTRIBUTED BY / DISTRIBUIDO POR:
THE QUAKER OATS COMPANY
P.O. BOX 640003
CHICAGO, IL 60664-8003 U.S.A.



Scan for info
Escanee para info

smartlabel®
Call for info
Lláme para info

© 2023 The Quaker Oats Company

1-800-407-2247

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.

Pearl Milling™
COMPANY

FORMERLY **Aunt Jemima.**

32636535003