

SUGAR
CONES
CORNETS
SUCRÉS

12
CONES
CORNETS

Let's Do
GLUTEN-FREE



SERVING SUGGESTION PRÉSENTATION SUGGÉRÉE
APPEARANCE OF CONES MAY VARY
L'APPARENCE DU CORNET PEUT VARIER

Let's Do
GLUTEN-FREE
SUGAR
CONES
CORNETS
SUCRÉS



Try our Let's Do Organic® Confetti Sprinkelz™ - fabulous gluten-free, certified organic toppings to delight your whole family. Perfect on cupcakes, cookies or ice cream, Sprinkelz make every dessert a celebration!



Essayez notre Let's Do Organic® Confetti Sprinkelz™ - certifié biologique et sans gluten.

Le garniture parfait pour tout vos desserts, petits gâteaux ou crème glacée. Chaque dessert sera une fête!

Let's Do
GLUTEN-FREE

SUGAR
CONES
CORNETS
SUCRÉS



APPEARANCE OF CONES MAY VARY L'APPARENCE DU CORNET PEUT VARIER



Nutrition Facts
Valeur nutritive

Per 1 cone (11 g)
pour 1 cornet (11 g)

Calories 45	% Daily Value*
Fat / Lipides 0 g	0 %
Saturated / saturés 0 g	0 %
+ Trans / trans 0 g	
Carbohydrate / Glucides 11 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 6 g	6 %
Protein / Protéines 0.1 g	
Cholesterol / Cholestérol 0 mg	
Sodium 15 mg	1 %
Potassium 0 mg	0 %
Calcium 0 mg	0 %
Iron / Fer 0 mg	0 %

*5% or less is a little, 15% or more is a lot
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup

Ingredients: Potato starch, Sugars (Demerara sugar), Tapioca starch, Organic expeller-pressed palm oil, Potato fiber, Cocoa powder, Soy lecithin, Salt, Xanthan gum.
Contains: Soy.

Ingédients: Fécule de pomme de terre, Sucres (Sucre demerara), Fécule de manioc, Huile de palme biologique pressée mécaniquement, Fibre de pomme de terre, Poudre de cacao, Lécithine de soya, Sel, Gomme xanthane.
Contient: Soya.

Dist. by/par Edward & Sons Trading Co., Inc.
Edward & Sons PO Box 1326
Carpinteria, CA 93014 USA
edwardandsons.com

Product of Israel
Produit d'Israël
Convenience Without Compromise®
Commodité sans compromis™

©2023 Edward & Sons Trading Co., Inc.
TM/MC - Edward & Sons Trading Co., Inc.

If the cones lose crispness, preheat oven to 300°F (150°C) and turn off. Place the individual cones in the oven for 2 minutes and remove. Let cool. / Si les gobelets deviennent moins croustillants, préchauffer le four à 300°F (150°C), puis l'éteindre. Retirer les gobelets du paquet et les placer dans le four pendant 2 minutes.

CAN



LDG010C_23