+33 (0)367 104186
Téléphone

INFO@VOGEL-S.FR
E-Mail

VOGEL'S
VOTRE PUB À CROQUER

PLAN TECHNIQUE

Article : **Berlingot personnalisé 12g « Coeur »**
Article No : **01 08**

Vous trouverez le plan technique en taille réelle sur les pages suivantes.

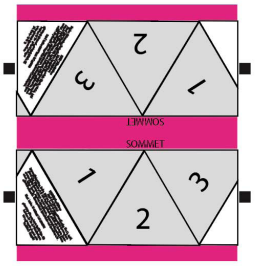
- ligne de contour non imprimable
- surface non imprimable
- surface conditionnellement imprimable
- largeur maximale logo
- réservé à la déclaration
- fond perdu

Confiserie gélifiée Classique, 12g

Ingrédients : sirop de glucose ; sucre ; 10% de jus de pomme à base de jus de pomme concentré ; gélatine ; acidifiant : acide citrique ; arôme naturel de citron ; arôme naturel d'orange ; arômes naturels ; colorant (concentrés de carotte noire) ; agent d'enrobage : cire de carnauba .

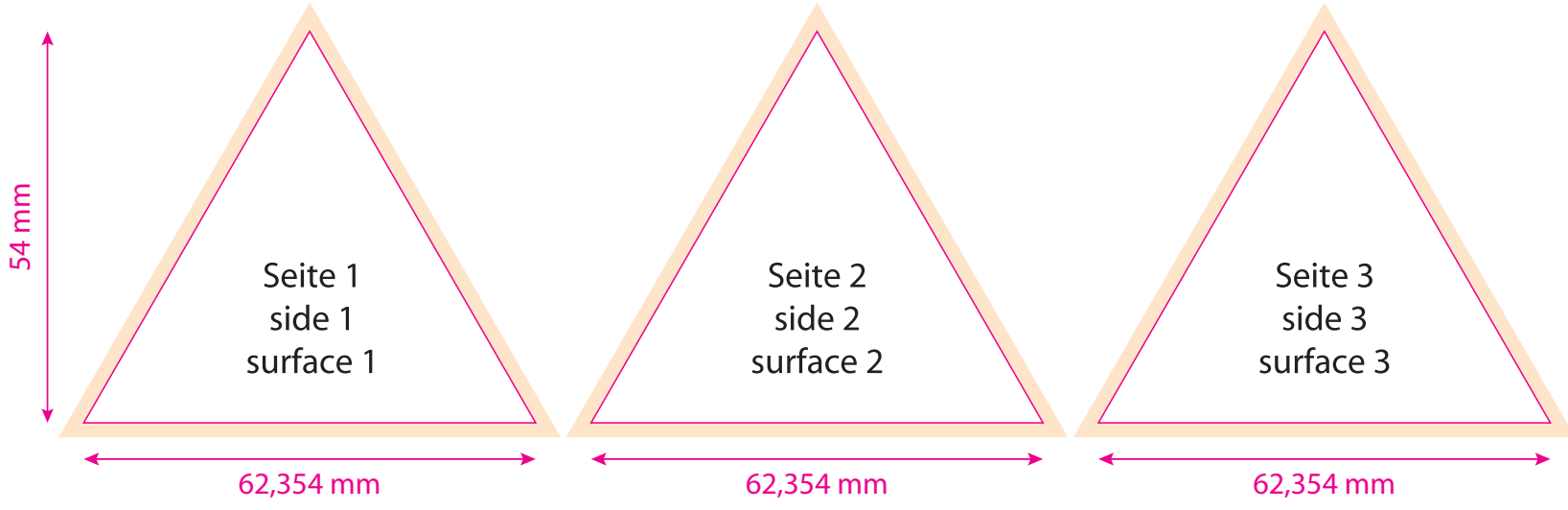
Valeurs nutritionnelles moyennes par 100g: Énergie en kJ/kcal 1364/321, matières grasses < 0,5g, dont acides gras saturés < 0,1g, glucides 73g, dont sucres 42g, protéines 6,9g, sel 0,07g.

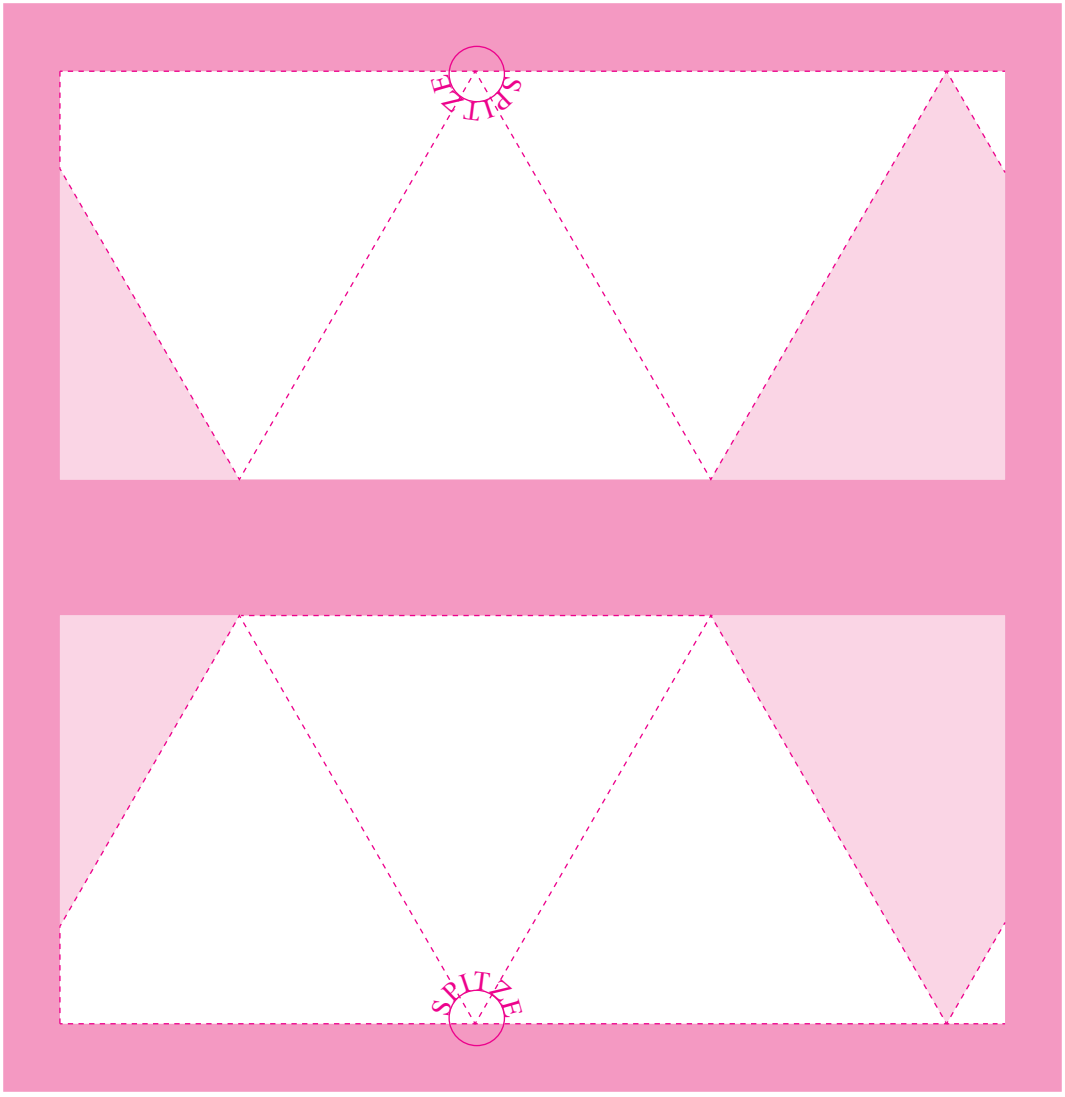
Sous-couche blanche
= Transparent
= Blanc



DONNÉES D'IMPRESSION:

Merci de nous faire parvenir les données d'impression numérisées avec les polices de caractères vectorisées sous format EPS ou PDF en 300 DPI ou sous format BPM ou TIFF en 1200 PPM. Afin de faciliter la numérisation, la taille des données d'impression envoyées sur papier doit être au moins le double de celle de l'impression sur le sachet. Veuillez ajouter le fond perdu indiqué sur votre conception graphique. Veuillez noter que les données d'impression doivent être fournies sans contours.


54 mm
Seite 1
side 1
surface 1
Seite 2
side 2
surface 2
Seite 3
side 3
surface 3
62,354 mm
62,354 mm
62,354 mm

OPTIONAL

Drucklayout - Printing Layout - Mise en page impression