

PLAN TECHNIQUE

Article : Cube à croquer fraises chocolat blanc
Article No : 03 66

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

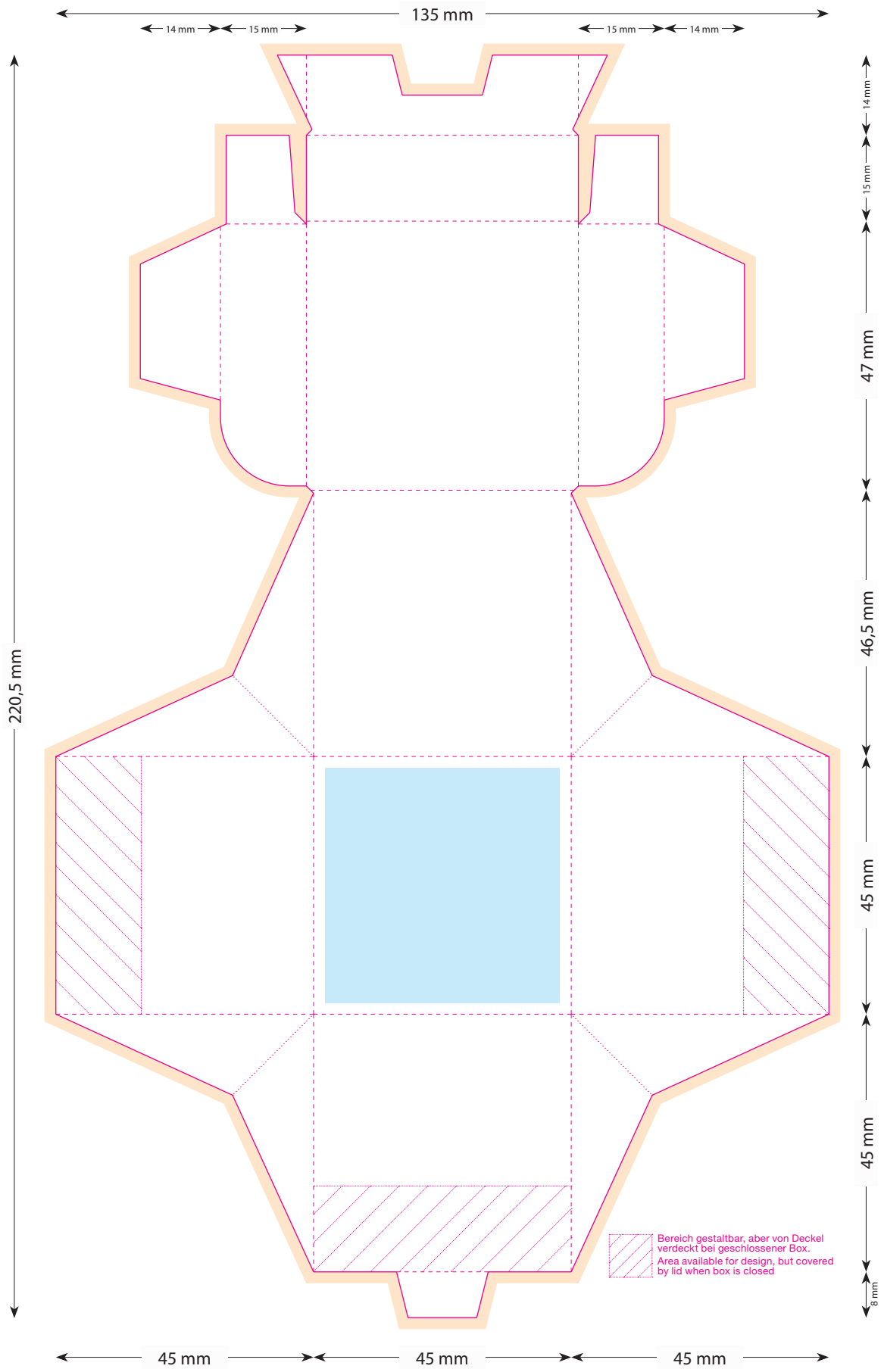
Morceaux de fraises - enrobés de chocolat blanc, 40g


Ingrédients : chocolat blanc 90% (sucre de canne, beurre de cacao, **lait entier en poudre**, émulsifiant : lécithine (**soja**)); fraises 6% ; fraises en poudre 2% ; agent d'enrobage : gomme arabique ; sucre ; dextrose ; concentré de jus de fraise ; concentré de jus de carotte noire. Peut contenir des traces de fruits à coque.

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100g: Énergie en kJ/kcal 2264/543, matières grasses 34g, dont acides gras saturés 20g, glucides 53g, dont sucres 53g, protéines 6,3g, sel 0,2g.

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.




 Bereich gestaltbar, aber von Deckel
 verdeckt bei geschlossener Box.
 Area available for design, but covered
 by lid when box is closed