



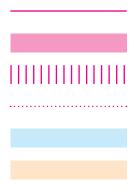
## PLAN TECHNIQUE



Article: Étoiles à la cannelle promotionnelles

Article No: 0830

## 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

Gâteaux fins aux noisettes et à la cannelle, 6q

Ingrédients: noisettes (38 %); sucre; stabilisateur: sorbitol; amidon (froment); sirop de glucose; écorces d'orange; sirop de fructose-glucose; huile de palme; blanc d'œuf de poule en poudre; sirop de sucre de caramel; cannelle; sirop de sucre inverti; agent levant: diphosphate, carbonate de sodium; produit à base de lactosérum; émulsifiant: lécithine.

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100g: Énergie en kJ/kcal 2104/504, matières grasses 28g, dont acides gras saturés 2,3g, glucides 51g, dont sucres 40g, fibres alimentaires 5,3g, protéines 9,3g, sel 0,3g.

## **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.

