

PLAN TECHNIQUE

Article : Coffret de pralinés « Coquillages »
Article No : 08 60

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
	réserve à la déclaration
	fond perdu

fruits de mer en chocolat belge, 65g

Ingrédients : sucre, **noisettes** (23 %), **lait entier en poudre**, beurre de cacao, **pâte de cacao**, émulsifiant : lécithine de tournesol, arôme naturel de vanille
Composants du cacao: chocolat : cacao : 48 % minimum, chocolat au lait : cacao : 31 % minimum, chocolat blanc : cacao : 25% minimum, matière sèche du lait : chocolat au lait 23 % minimum, chocolat blanc 29 % minimum. Peut contenir d'autres **noix**, du **blé** et du **soja**.

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100g: Énergie en kJ/kcal 2319/555, matières grasses 36g, dont acides gras saturés 14g, glucides 50g, dont sucres 48g, protéines 7,7g, sel 0,13g.

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.

Rückseite / Back

Vorderseite / Front

