



+33 (0)367 104186
Téléphone



INFO@VOGEL-S.FR
E-Mail



VOTRE PUB À CROQUER

PLAN TECHNIQUE

Article : Marbré au chocolat en étui individuel
Article No : 08 63

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

petit gâteau marbré au chocolat (4,9 %), 27g

Ingrédients : sucre ; **œuf de poule entier** ; **farine de blé** ; huile de colza ; sirop de glucose-fructose ; stabilisants : sorbitol, glycérine ; **beurre fondu** ; pâte de cacao : poudre de cacao (2,5 %) ; agents levants : diphosphates, carbonates de sodium ; arômes ; sel ; dextrose ; émulsifiant : lécithine. Peut contenir : du **soja**, des **fruits à coque**.

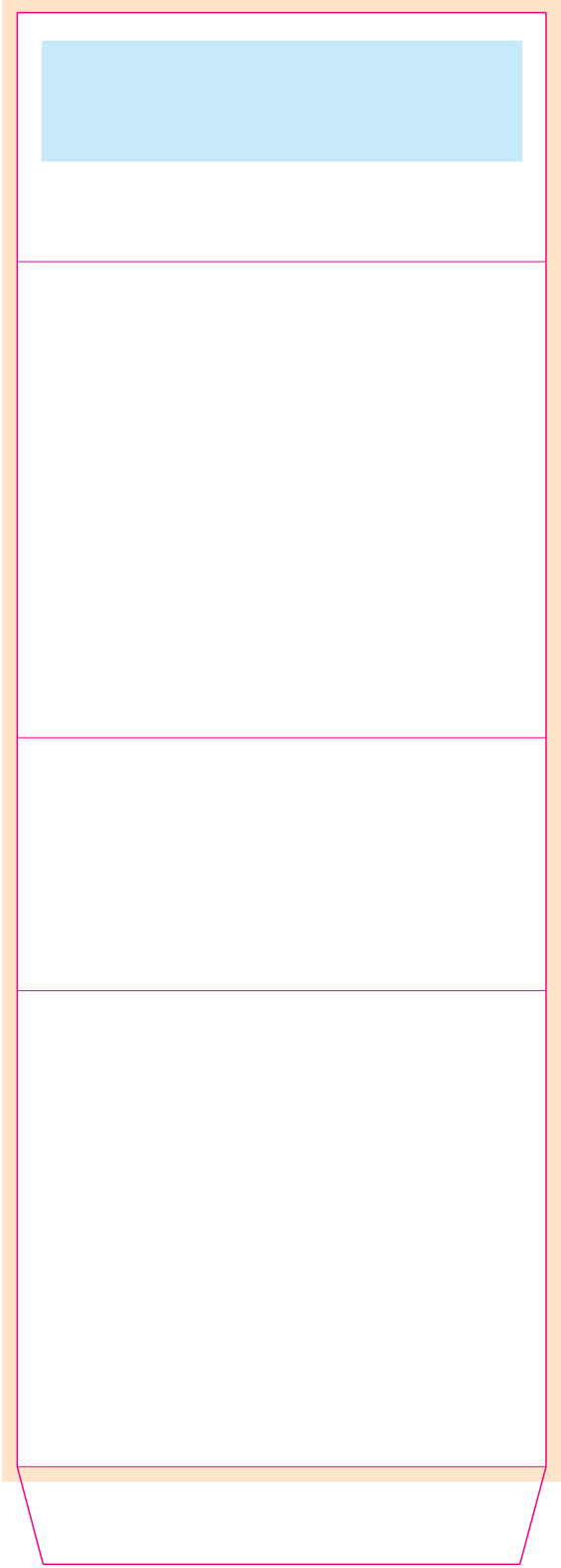
Valeurs nutritionnelles moyennes par 100g: Énergie en kJ/kcal 1979/474, matières grasses 27g, dont acides gras saturés 7,2g, glucides 51g, dont sucres 31g, protéines 5,4g, sel 0,32g.

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.

70,5 mm

194 mm



33,5 mm
63,5 mm
33,5 mm
63,5 mm