

PLAN TECHNIQUE

Article : **Cookie au chocolat**
Article No : **08 69**

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

Biscuits sablés avec pépites de chocolat, 8g

Ingrédients : **farine de blé**, huile de palme, sucre, sucre brun, cacao en pâte, **entier, noisettes**, beurre de cacao, cacao maigre en poudre, **farine de soja**, sirop de glucose-fructose, sel, poudre à lever (bicarbonate d'ammonium), émulsifiant (lécithine).

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100g: Énergie en kJ/kcal 2150/513, matières grasses 25g, dont acides gras saturés 13g, glucides 65g, dont sucres 30g, fibres alimentaires 2,0g, protéines 6,1g, sel 0,20g.

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.

