+33 (0)367 104186
Téléphone

INFO@VOGEL-S.FR
E-Mail

PLAN TECHNIQUE

VOGEL'S
VOTRE PUB À CROQUER

Article : **Lingots de chocolat de 7g en emballage blanc**
Article No : **30 79 1**

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

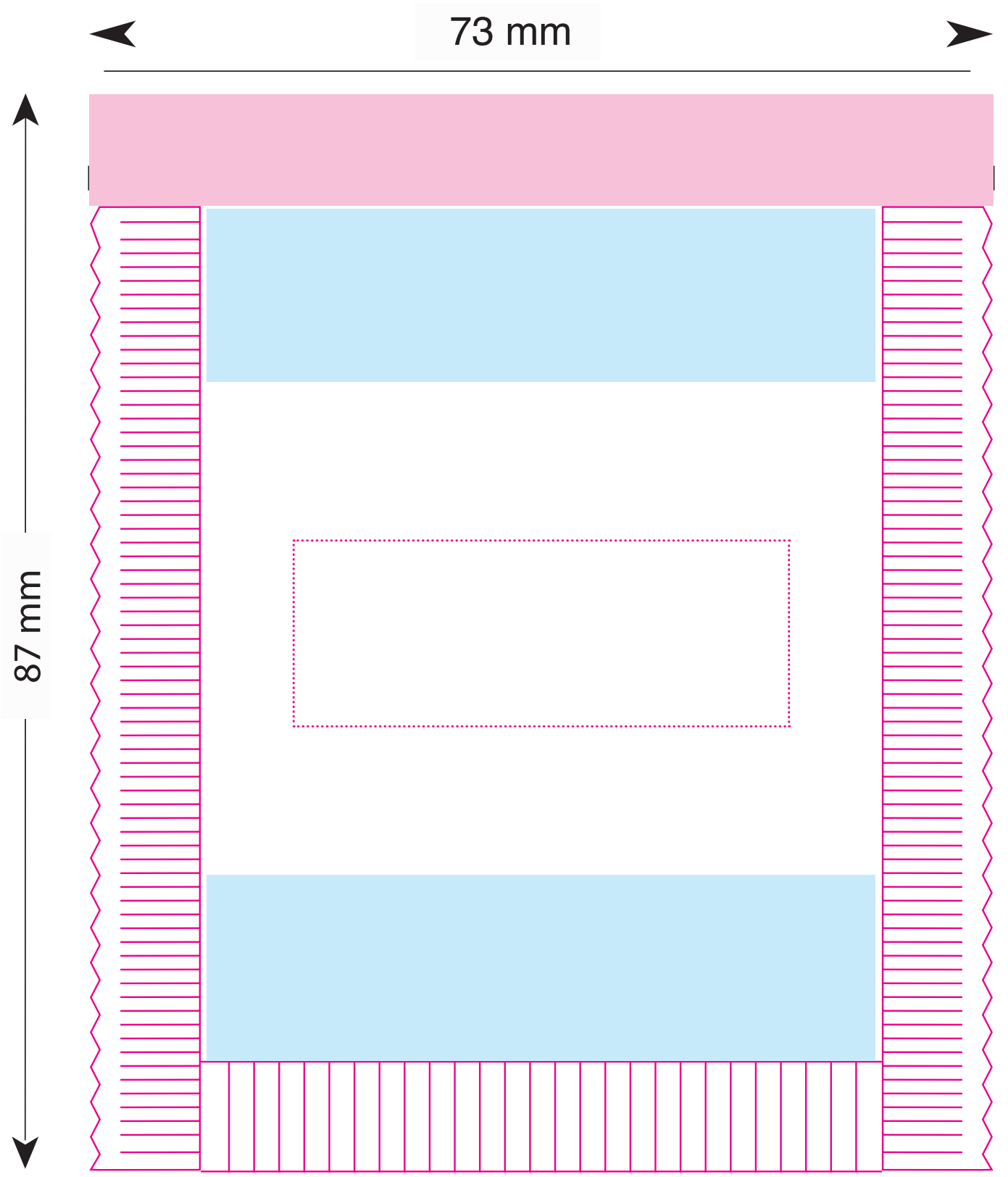
Chocolat au lait entier de qualité supérieure, cacao : 41% minimum, 7g

Ingrédients : sucre ; beurre de cacao ; **lait entier en poudre** ; pâte de cacao ; émulsifiant (lécithine de tournesol) ; extrait de vanille. Peut contenir des traces de **fruits à coque**, de **gluten** et **d'arachides**. À conserver au frais et au sec (température idéale : 16-18 °C).

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100g: Énergie en kJ/kcal 2437/585, matières grasses 41,1g, dont acides gras saturés 25,7g, glucides 44,9g, dont sucres 44,0g, protéines 7,4g, sel < 0,1g.

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.


73 mm
87 mm