041 / 748 26 10
Téléphone

INFO@VOGEL-S.CH
Mail

041 / 748 26 12
Fax

PLAN TECHNIQUE

VOGEL'S
SÜSSE-WERBE-IDEEN

Article : **Boîte clic-clac blanche pastilles chocolat multicolores**
Article No : **02 30**

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

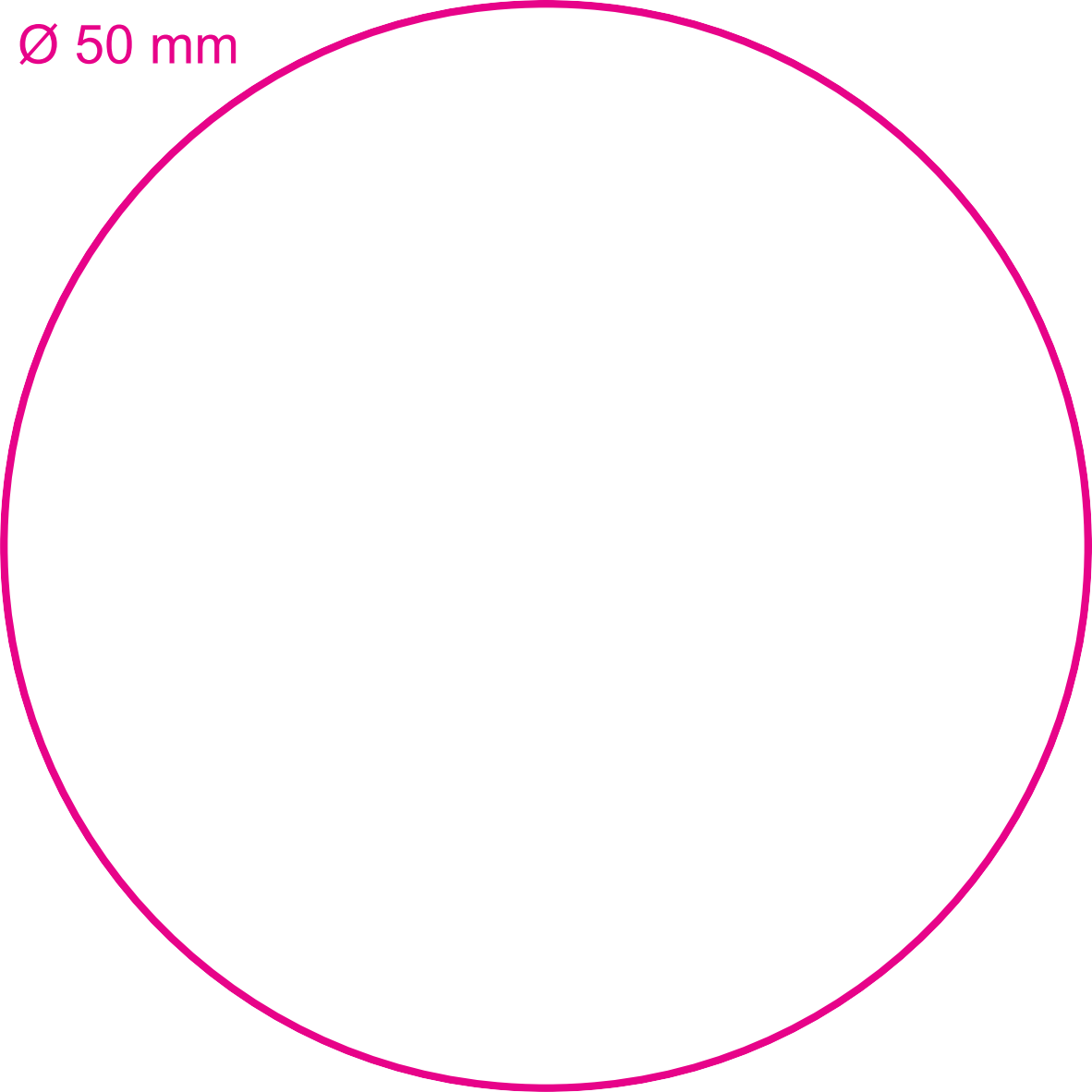
Dragées au chocolat au lait (63%) enrobées de sucre coloré

Ingrédients : sucre ; beurre de cacao ; **lait entier en poudre** ; cacao en pâte ; **lactosérum en poudre** ; **lactose** ; amidon de riz ; colorants : E 170, E 100, E 163, E 150c, E 120, E 141 ; **lait écrémé en poudre** ; maltodextrine ; émulsifiant : lécithine (**soja**) ; extrait de vanille ; gélatine (porc) ; agent d'enrobage (cire d'abeille, blanche et jaune ; cire de carnauba) ; épaississant : gomme arabique ; arôme naturel de vanille Bourbon. Cacao : 30 % minimum dans le chocolat au lait. Peut contenir des traces **d'arachides** et de **fruits à coque**.

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100g: Énergie en kJ/kcal 1972/470, matières grasses 19g, dont acides gras saturés 12g, glucides 70g, dont sucres 68g, fibres alimentaires 0,9g, protéines 4,2g, 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 s'il vous plait ajouter le fond perdu indiqué sur votre conception graphique. Veuillez noter que les données d'impression doivent être fournies sans contours.


Ø 50 mm