

PLAN TECHNIQUE

Article : Cube à croquer « Cacahuètes enrobées de chocolat »
Article No : 03 56

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

arachides enrobés de chocolat

Ingrédients : sucre, **arachides** (46 %), **pâte de cacao**, beurre de cacao, **lait entier en poudre**, **lactosérum doux en poudre** ; **lactose**, sirop de glucose, épaississant : gomme arabique, **lait écrémé en poudre**, sel, émulsifiant : **lécithine de soja**, agents d'enrobage : gomme laque, extrait de vanille, graisse végétale (noix de coco). Peut contenir des traces de **fruits à coque**.

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100g: Énergie en kJ/kcal 2268/544, matières grasses 33,4g, dont acides gras saturés 15,3g, glucides 45,2g, dont sucres 41,7g, fibres alimentaires 4,7g, protéines 13,3g, sel 0,16g.

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.

