

# PLAN TECHNIQUE

**Article :** Cube à croquer Fruits rouges bios enrobés de chocolat  
**Article No :** 03 60

**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

mélange de baies en chocolat

Ingrédients : Sucre de canne\*, beurre de cacao\*, **pâte de cacao\***, **lait entier en poudre\***, framboises\*, fraises\*, myrtilles\*, poudre de cacao fortement dégraissée\*, agents d'enrobage : gomme arabique\*, sucre\*, dextrose\*, émulsifiant : lécithine (**soja\***). Jus de baies de sureau concentré\*, jus de groseille concentré\*, myrtilles en poudre\*. | \*provenant de culture biologique contrôlée. Cacao : 62 % min. dans le chocolat noir, 37 % min. dans le chocolat au lait. En proportion variable. Peut contenir des traces de **fruits à coque**.

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100g: Énergie en kJ/kcal 2238/537, matières grasses 35g, dont acides gras saturés 21g, glucides 46g, dont sucres 45g, protéines 6,4g, sel 0,14g.

## 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.

