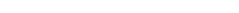


PLAN TECHNIQUE

Article : Pains d'épices personnalisés
Article No : 07 33

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

Pain d'épice marron rond au chocolat noir (11 %)

Ingrédients : sucre ; amandes d'abricot moulues ; **farine de froment** ; sirop de fructose-glucose ; pâte de cacao ; stabilisateur : sorbitol ; sirop de sucre de caramel ; écorces d'orange ; sirop de sucre inverti ; beurre de cacao ; **blanc d'oeuf de poule** en poudre ; cannelle ; agent levant : diphosphate , carbonate de sodium ; épices ; **produit à base de lactosérum** ; amidon (**froment**) ; émulsifiant : lécithine (**soja**) ; agent acidifiant : acide citrique ; arôme.

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100g: Énergie en kJ/kcal 1729/412, matières grasses 15g, dont acides gras saturés 4,1g, glucides 60g, dont sucres 48g, fibres alimentaires 4,1g, protéines 7,1g, sel 0,25g.

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.

75 mm

130 mm

