

PLAN TECHNIQUE

Article : Truffes au marc de champagne en sacs de jute
Article No : 08 16

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

truffes au marc de champagne

Ingrédients : sucre, beurre de cacao, **lait entier en poudre, crème, pâte de cacao**, marc de champagne (3,99 %), **beurre**, sel, épice, émulsifiant : **lécithine de soja** ; Peut contenir des traces d'autres **fruits à coque**. **Contient de l'alcool**.

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100g: Énergie en kJ/kcal 2064/493, matières grasses 33,36g, dont acides gras saturés 17,9g, glucides 42,4g, dont sucres 32,88g, protéines 5,27g, sel 0,08g.

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.

Vorderseite/Front

40 mm

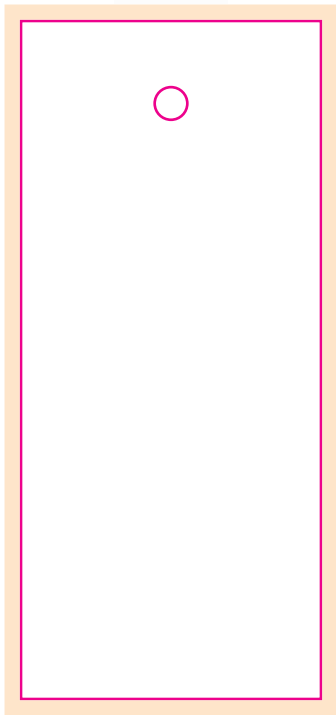


90 mm



94 mm

44 mm



Rückseite/Back

40 mm

90 mm

94 mm

44 mm

