

PLAN TECHNIQUE

Article : Étoiles à la cannelle promotionnelles
Article No : 08 30

**Vous trouverez le plan technique en taille réelle
sur les pages suivantes.**



Ligne de contour non imprimable



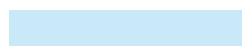
surface non imprimable



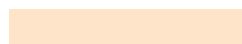
surface conditionnellement imprimable



largeur maximale logo



réservé à la déclaration



fond perdu

Gâteaux fins aux noisettes et à la cannelle

Ingrédients : **noisettes (38 %)** ; **sucre** ; **stabilisateur : sorbitol** ; **amidon (froment)** ; sirop de glucose ; écorces d'orange ; sirop de fructose-glucose ; huile de palme ; **blanc d'œuf de poule** en poudre ; sirop de sucre de caramel ; cannelle ; sirop de sucre inverti ; agent levant : diphosphate, carbonate de sodium ; **produit à base de lactosérum** ; émulsifiant : lécithine.

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100g: Énergie en kJ/kcal 2104/504, matières grasses 28g, dont acides gras saturés 2,3g, glucides 51g, dont sucres 40g, fibres alimentaires 5,3g, protéines 9,3g, sel 0,3g.

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

