

# PLAN TECHNIQUE

**Article :** Sablés au citron promotionnels  
**Article No :** 08 38

**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

biscuits à thé « Feuilles de citron »

Ingrédients : **farine de blé** ; sucre ; **beurre fondu** ; graisse de palme ; huile de colza ; jus de citron à base de jus concentré 1 % ; **<oe>ufs entiers en poudre** ; sel de table ; arômes ; **lait écrémé en poudre** ; émulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras ; esters de polyglycérol d'acides gras ; lécithine de tournesol ; colorant : carotène ; acidifiant : acide citrique. Peut contenir des traces de **fruits à coque, soja, et arachides**. - Veuillez conserver au frais et au sec (idéalement 14-18 °C).

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100g: Énergie en kJ/kcal 1890/452, matières grasses 21,1g, dont acides gras saturés 11,8g, glucides 59g, dont sucres 25,9g, protéines 5,4g, sel 0,36g.

## 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

110 mm

