

PLAN TECHNIQUE

Article : Vanille Kipferl publicitaires
Article No : 08 39

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

croissants au beurre et à la vanille

Ingrédients : **farine de blé** ; **beurre fondu** 21% ; sucre ; **amandes** ; **<oe>ufs entiers en poudre** ; sels de table ; **lait écrémé en poudre** ; arôme naturel ; colorant : carotène ; extrait de vanille . - Peut contenir des traces d'autres **fruits à coque, arachides** et **soja**. - Veuillez conserver au frais et au sec (idéalement 14-18 °C).

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100g: Énergie en kJ/kcal 2022/483, matières grasses 26,9g, dont acides gras saturés 14,3g, glucides 52,1g, dont sucres 22g, protéines 7g, sel 0,27g.

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.

81 mm

120 mm

50 mm

