

# PLAN TECHNIQUE

**Article :** Florentins promotionnels  
**Article No :** 08 54

**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 « Florentins »

Ingrédients : sucre ; **amandes** 17 % ; sirop de glucose ; beurre de cacao ; **beurre fondu** ; **noisettes** 6 % ; **lait entier poudre** ; émulsifiant : **lécithine de soja** ; miel ; **lactosérum doux en poudre** ; zestes d'orange ; melon ; sirop de glucose-fructose ; concentré de cerise ; acidifiant : acide citrique. Peut contenir des traces de **céréales contenant du gluten**, **œuf**, **arachides**, des traces d'autres **fruits à coque** et **sésame**. Veuillez conserver au frais et au sec (idéalement 14-18 °C).

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100g: Énergie en kJ/kcal 2265/542, matières grasses 31,7g, dont acides gras saturés 12,3g, glucides 56,1g, dont sucres 46,4g, protéines 7,1g, sel 0,07g.

## 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

