

PLAN TECHNIQUE

Article : **Étoiles en massepain en emballage individuel**
Article No : **08 59**

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

étoile en pâte d'amandes

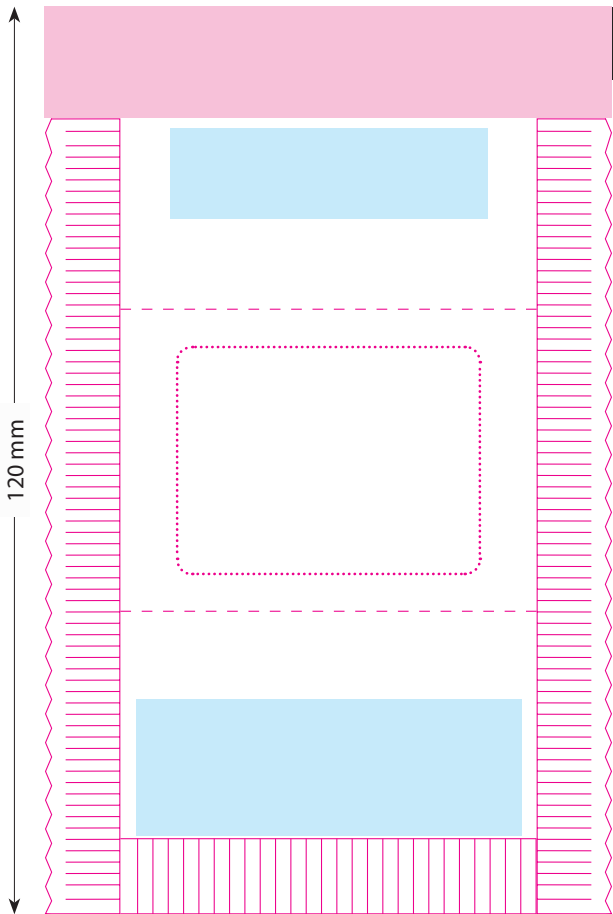
Ingrédients : **amandes** (34 %), sucre, **pâte de cacao**, beurre de cacao, sirop de glucose, sirop de sucre inverti, agent humectant : sorbitol, éthanol (1 %), **lait entier écrémé**, émulsifiants (**lécithine de soja** et de tournesol). Peut contenir des traces d'autres **fruits à coque**.

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100g: Énergie en kJ/kcal 2071/497, matières grasses 32g, dont acides gras saturés 17g, glucides 44g, dont sucres 36g, protéines 8,2g, sel 0,05g.

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



120 mm

30 mm

40 mm

40 mm