

PLAN TECHNIQUE

Article : Oursons gélifiés véganes en sachets personnalisés de 20g
Article No : 12 91 Z

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

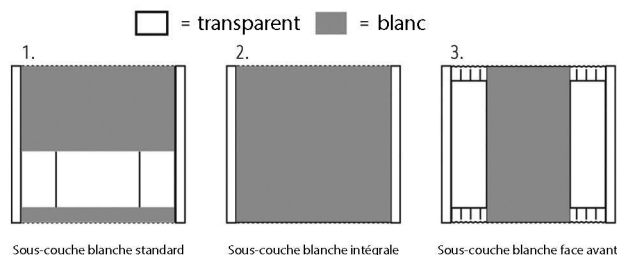
| | |
|---|---------------------------------------|
|  | Ligne de contour non imprimable |
|  | surface non imprimable |
|  | surface conditionnellement imprimable |
|  | largeur maximale logo |
|  | réservé à la déclaration |
|  | fond perdu |

gomme aux fruits végane à teneur en sucre réduite

Ingrédients : sirop d'oligofructose ; sirop de glucose ; sucre ; agent gélifiant : pectine ; acidifiant : acide citrique ; acidifiant : citrate tripotassique ; arômes naturels ; colorants alimentaires (concentrés de carotte, courge, carotte noire, spiruline et pomme) ; agent d'enrobage : cire de carnauba.

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100g: Énergie en kJ/kcal 1066/252, matières grasses < 0,5g, dont acides gras saturés < 0,1g, glucides 48g, dont sucres 31g, protéines < 0,5g, sel 0,07g.

Options de conception pour la sous-couche blanche gratuite :



Les gabarits 1, 2 et 3 correspondent aux sous-couches blanches standard gratuites. Toute autre gabarit de sous-couche blanche sera facturé comme une couleur supplémentaire.

DONNÉES D'IMPRESSON :

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.

