

PLAN TECHNIQUE

Article : Cube à croquer Hit-minis
Article No : 76 05

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

Gâteau fourré de crème de cacao (27%)

Ingrédients : **farine de froment** ; sucre ; graisses végétales (de palme et de coco) ; sirop de sucre inversé ; **produit de lactosérum** ; poudre de cacao maigre (1,9%) ; poudre à lever : carbonate de soude, diphosphate ; sel ; **poudre de lait écrémé** ; amidon (**froment**) ; poudre de cacao ; acidifiant : acide citrique ; arômes ; **oeufs de poule en poudre**.

Valeurs nutritionnelles moyennes par 100g: Énergie en kJ/kcal 2105/503, matières grasses 24g, dont acides gras saturés 15g, glucides 64g, dont sucres 28g, protéines 6,3g, sel 0,86g.

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.

