

MERCI DE FOURNIR UN PDF DE 3 PAGES

PAGE 1

- graphisme complet avec forme de découpe (pour placement des éléments),
- pavé ingrédients à garder obligatoirement
- CMJN sauf forme de découpe (garder le pantone 1795 PC),
- polices vectorisées,
- traits de coupe au format exact de 289 x 196 mm
- 5 mm de fond perdu



Poids net :
24 g

Fabriqué
en France

INGRÉDIENTS : SUCRE 45,5 %, BEURRE DE CACAO 24,5 %, POUDRE DE LAIT ENTIER 17,5 %, PÂTE DE CACAO 11 %, MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE, EMULSIFIANT : LÉCITHINE DE SOJA, ARÔME NATUREL DE VANILLE.
TRACES ÉVENTUELLES DE GLUTEN ET AUTRES FRUITS À COQUES.

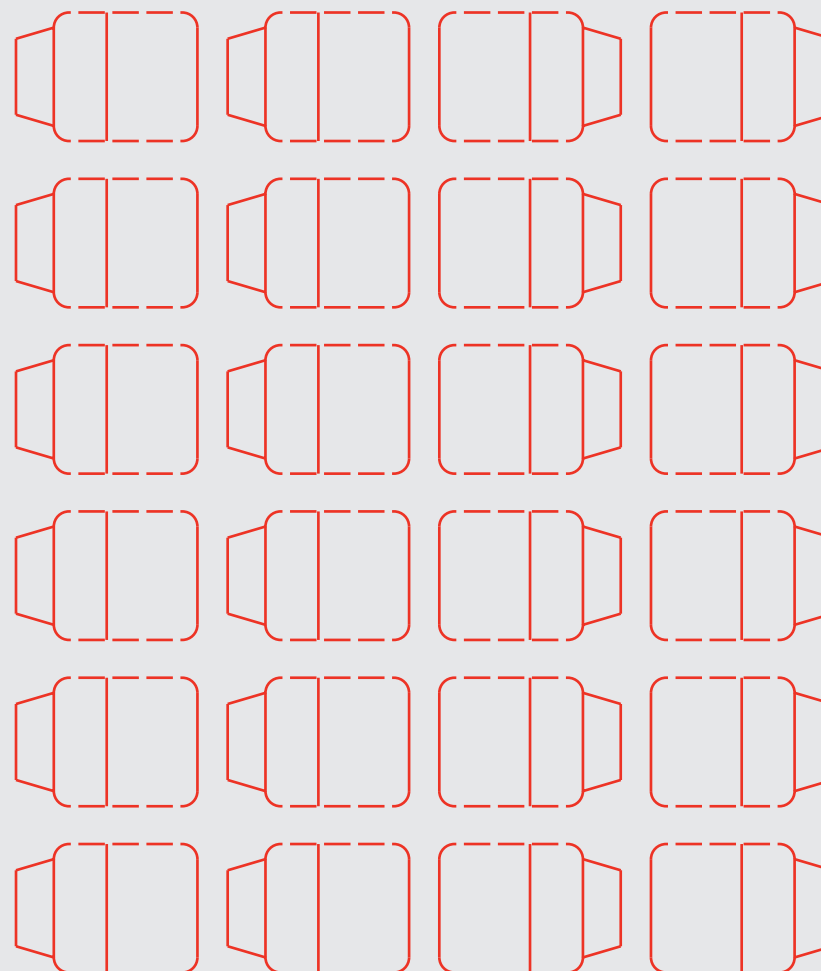
Valeurs nutritionnelles pour 100 g : 564 kcal - 2361 kJ - Matières grasses : 36 g dont acides gras saturés : 21,7 g - Glucides : 52,9 g dont sucres : 51,9 g - Protéines : 5,8 g - Sel : 0,16 g
Origine fèves de cacao : non UE.

À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE : 04/2022

À CONSERVER DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC SANS ODEUR ENTRE 12 ET 18°C

SERVICE CONSOMMATEURS

14 AVENUE DU 1ER MAI - 91120 PALAISEAU - CONTACT@LPCO.FR - 09 66 89 34 39



PAGE 2

- graphisme identique à la page 1 mais sans la forme de découpe



Poids net :
24 g



INGRÉDIENTS : SUCRE 45,5 %, BEURRE DE CACAO 24,5 %, POUDRE DE LAIT ENTIER 17,5 %, PÂTE DE CACAO 11 %, MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE, EMULSIFIANT : LÉCITHINE DE SOJA, ARÔME NATUREL DE VANILLE.
TRACES ÉVENTUELLES DE GLUTEN ET AUTRES FRUITS À COQUES.

Valeurs nutritionnelles pour 100 g : 564 kcal - 2361 kJ - Matières grasses : 36 g dont acides gras saturés : 21,7 g - Glucides : 52,9 g dont sucres : 51,9 g - Protéines : 5,8 g - Sel : 0,16 g
Origine fèves de cacao : non UE.

À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE : **04/2022**

À CONSERVER DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC SANS ODEUR ENTRE 12 ET 18°C

SERVICE CONSOMMATEURS

14 AVENUE DU 1ER MAI - 91120 PALAISEAU - CONTACT@LPCC.FR - 09 66 89 34 39

PAGE 3

• forme de découpe seule

