

## 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 :** PÂTE DE CACAO 43 %, SUCRE 43 %, BEURRE DE CACAO 9 %, MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE 4 %, EMULSIFIANT : LÉCITHINE DE SOJA, ARÔME NATUREL DE VANILLE. TRACES ÉVENTUELLES DE GLUTEN ET AUTRES FRUITS À COQUE.

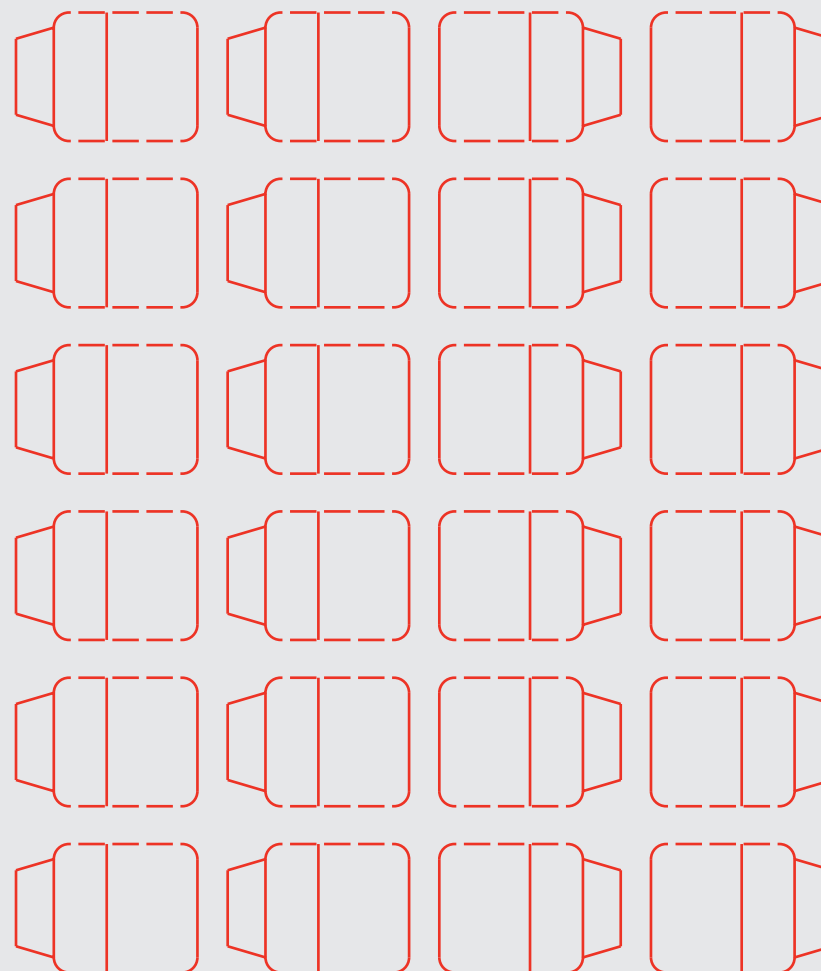
*Valeurs nutritionnelles pour 100 g : 551 kcal - 2307 kJ - Matières grasses : 36,6 g dont acides gras saturés : 21,9 g - Glucides : 45,8 g dont sucres : 43,1 g - Protéines : 5,1 g - Sel : 0,01 g*

Origine fèves de cacao : non UE.

À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE : 06/2023

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

SERVICE CONSOMMATEURS  
14 AVENUE DU TER MAI - 91120 PALAISEAU - CONTACT@LPCDFR - 09 66 89 34 39



## PAGE 2

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



Poids net :  
**24 g**

  
Fabriqué  
en France

**INGRÉDIENTS :** PÂTE DE CACAO 43 %, SUCRE 43 %, BEURRE DE CACAO 9 %, MATIÈRE GRASSE **LAITIÈRE** 4 %, EMULSIFIANT : LÉCITHINE DE **SOJA**, ARÔME NATUREL DE VANILLE. TRACES ÉVENTUELLES DE **GLUTEN** ET **AUTRES FRUITS À COQUE**.

*Valeurs nutritionnelles pour 100 g : 551 kcal - 2307 kJ - Matières grasses : 36,6 g dont acides gras saturés : 21,9 g - Glucides : 45,8 g dont sucres : 43,1 g - Protéines : 5,1 g - Sel : 0,01 g*

Origine fèves de cacao : non UE.

À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE : **06/2023**

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

**SERVICE CONSOMMATEURS**  
14 AVENUE DU 1ER MAI - 91120 PALAISEAU - CONTACT@LPCD.FR - 09 66 89 34 39

**PAGE 3**

• forme de découpe seule

