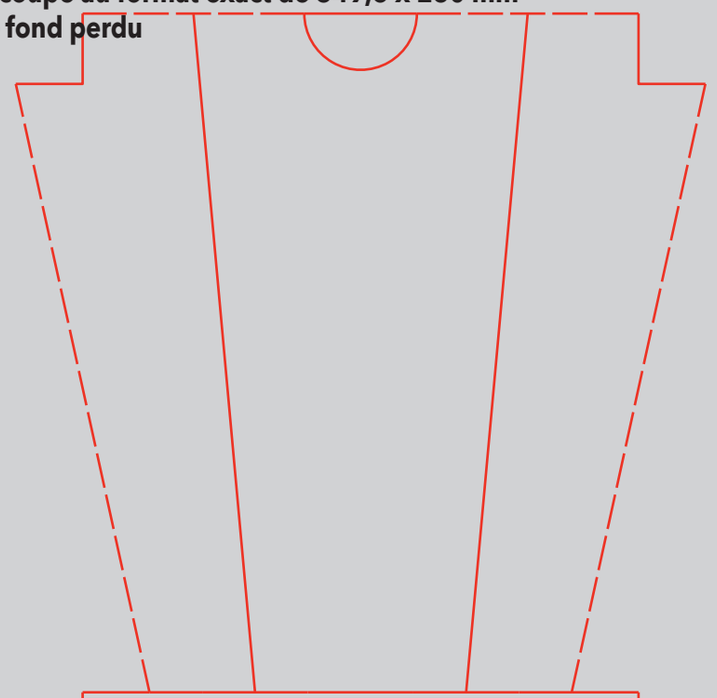
**MERCI DE FOURNIR UN PDF DE 3 PAGES**

**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 349,5 x 280 mm**
- **5 mm de fond perdu**



Le petit carré DE CHOCOLAT

CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01 AGRICULTURE non UE

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Poids net :
60 g

Fabriqué en France

**CHOCOLAT NOIR 71 % BIO**

**INGRÉDIENTS :** PÂTE DE CACAO* (TANZANIE, PÉROU & RÉPUBLIQUE DOMINICAINE), SUCRE DE CANNE*, BEURRE DE CACAO*.
CACAO MINIMUM 71 %.
* INGRÉDIENTS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE CERTIFIÉS PAR ECOCERT - FR-BIO-01

TRACES ÉVENTUELLES DE **LAIT, GLUTEN, SOJA, ŒUF, ARACHIDES ET FRUITS À COQUES.**

*Valeurs nutritionnelles pour 100 g : 566 kcal - 2369 kJ - Matières grasses : 43 g dont acides gras saturés : 26 g - Glucides : 29 g dont sucres : 26 g - Protéines : 8 g - Sel : 0,02 g*

Origine fèves de cacao : non UE.

À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT FIN : **06/2022**

**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 2**
**• graphisme identique à la page 1 mais sans la forme de découpe**

Le petit carré DE CHOCOLAT

CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01 AGRICULTURE non UE

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Poids net :
60 g

Fabriqué en France

**CHOCOLAT NOIR 71 % BIO**

**INGRÉDIENTS :** PÂTE DE CACAO* (TANZANIE, PÉROU & RÉPUBLIQUE DOMINICAINE), SUCRE DE CANNE*, BEURRE DE CACAO*.
CACAO MINIMUM 71 %.
* INGRÉDIENTS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE CERTIFIÉS PAR ECOCERT - FR-BIO-01

TRACES ÉVENTUELLES DE **LAIT, GLUTEN, SOJA, ŒUF, ARACHIDES ET FRUITS À COQUES.**

*Valeurs nutritionnelles pour 100 g : 566 kcal - 2369 kJ - Matières grasses : 43 g dont acides gras saturés : 26 g - Glucides : 29 g dont sucres : 26 g - Protéines : 8 g - Sel : 0,02 g*

Origine fèves de cacao : non UE.

À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT FIN : **06/2022**

**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

Gabarit_CABASIC60_Noir71Bio-vector.indd 2 23/08/2021 15:10

**PAGE 3**
**• forme de découpe seule**

