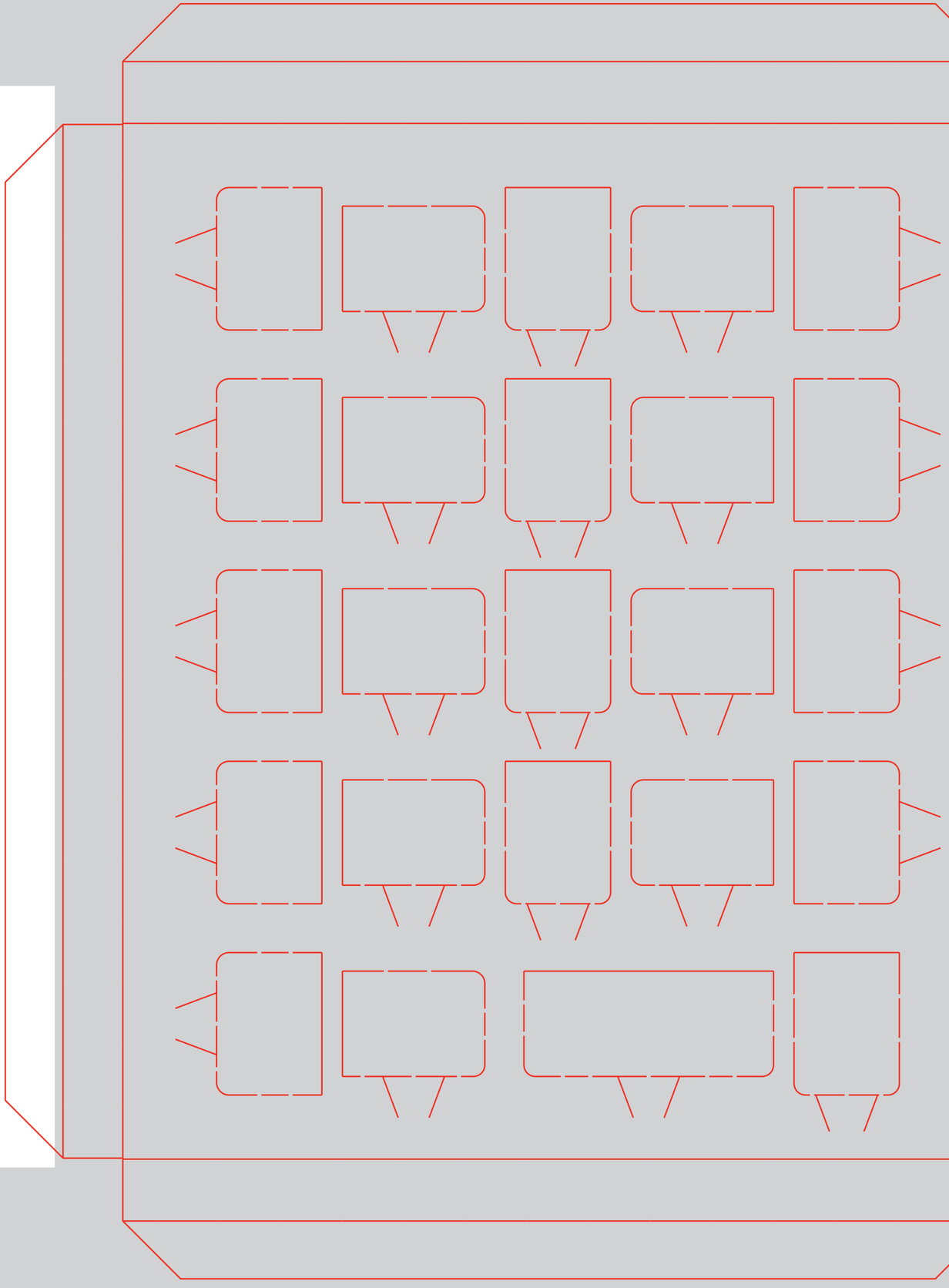
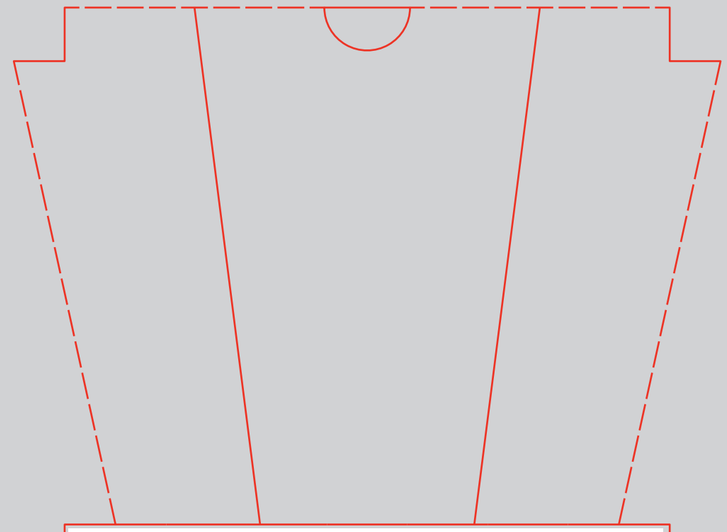


MERCI DE FOURNIR UN PDF DE 3 PAGES

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 464,5 x 309 mm**
- **5 mm de fond perdu**



Le petit carré DE CHOCOLAT

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

Poids net :
125 g

Origine fèves de cacao : non UE.

Fabriqué en France

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 (traits de coupe et fonds perdus) mais sans la forme de découpe

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.

Poids net :
125 g

Fabriqué
en France

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_CABASIC125_Noir71Bio-vector.indd 2 24/08/2021 12:51

PAGE 3
• forme de découpe seule

