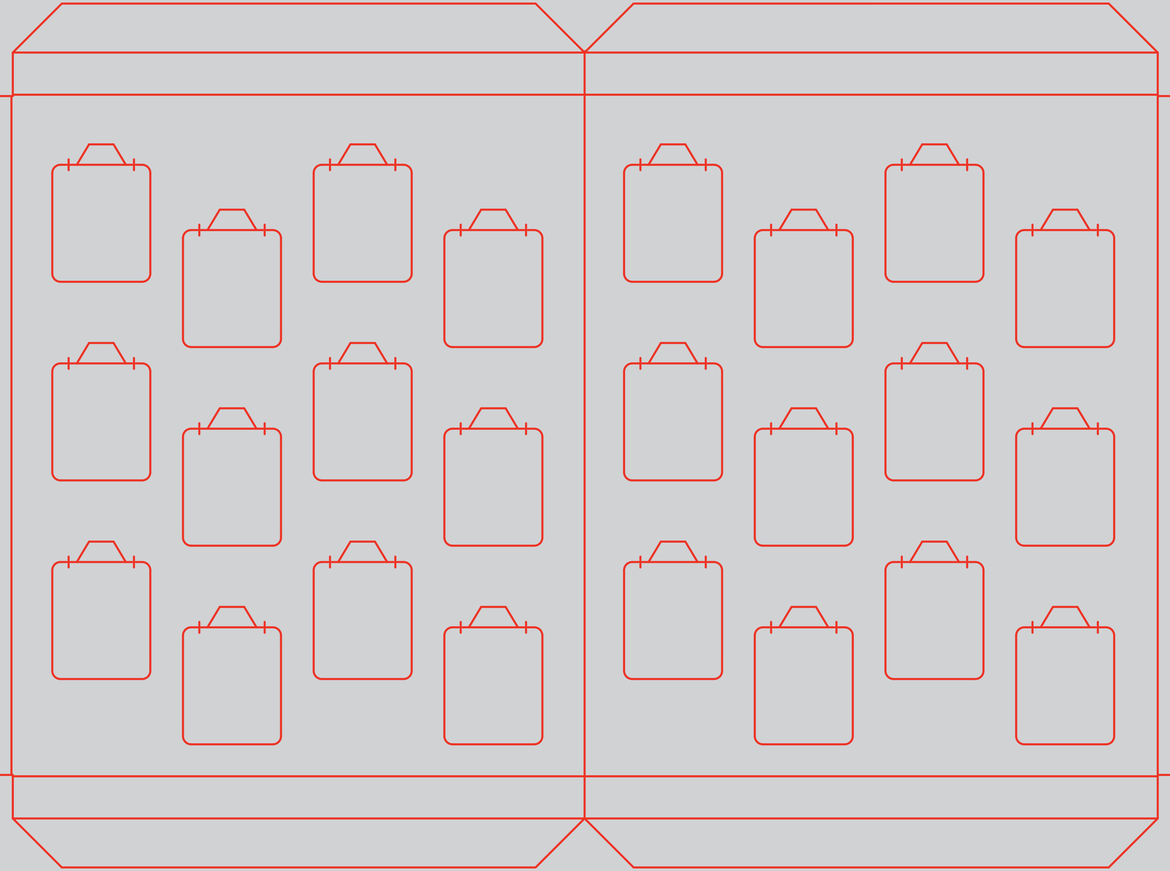


MERCI DE FOURNIR UN PDF DE 3 PAGES

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 929,5 x 317,5 mm**
- **5 mm de fond perdu**

Le petit carré de chocolat

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

Poids net : 120 g

Fabriqué en France

CHOCOLAT AU LAIT 42 %
INGRÉDIENTS : SUCRE, BEURRE DE CACAO, **LAIT** EN POUDRE 26 % MATIÈRE GRASSE, PÂTE DE CACAO, **LAIT** EN POUDRE (1 % MATIÈRE GRASSE, ÉMULSIFIANT : LÉCITHINE DE **SOJA**, CACAO MINIMUM 42 %. TRACES D'ŒUF/ELLE DE **GLUTEN LAIT SOJA ŒUF ARACHIDES** ET **FRUITS À COQUES**

CHOCOLAT GIANDUJA
INGRÉDIENTS : SUCRE, BEURRE DE CACAO, POUDRE DE **LAIT**, **NOISETTES** (4 %), PÂTE DE CACAO, ÉMULSIFIANT : LÉCITHINE DE **SOJA**. CACAO MINIMUM 29,6 %. TRACES D'ŒUF/ELLE DE **GLUTEN ŒUF ARACHIDES** ET **FRUITS À COQUES**

CHOCOLAT NOIR 68 % MEXIQUE
INGRÉDIENTS : PÂTE DE CACAO MEXIQUE/1, SUCRE, BEURRE DE CACAO, ÉMULSIFIANT : LÉCITHINE DE **SOJA**, VANILLE NATURELLE EN POUDRE. CACAO MINIMUM 68 %. TRACES D'ŒUF/ELLE DE **GLUTEN LAIT ŒUF ARACHIDES** ET **FRUITS À COQUES**

CHOCOLAT NOIR 71 % BIO*
INGRÉDIENTS : PÂTE DE CACAO*, ÉTANZANIE, PÉROU, RÉPUBLIQUE DOMINICAINE/1, SUCRE DE CANNE*, BEURRE DE CACAO*. CACAO MINIMUM 71 %. TRACES D'ŒUF/ELLE DE **GLUTEN LAIT SOJA ŒUF ARACHIDES** ET **FRUITS À COQUES** *INGRÉDIENTS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE (CERTIFIÉ FR-BIO-01)

CHOCOLAT NOIR 75 % TANZANIE
INGRÉDIENTS : PÂTE DE CACAO ETANZANIE/1, SUCRE, BEURRE DE CACAO, VANILLE NATURELLE EN POUDRE. CACAO MINIMUM 75 %. TRACES D'ŒUF/ELLES DE **GLUTEN LAIT SOJA ŒUF ARACHIDES** ET **FRUITS À COQUES**

CHOW-CHOW CACAO - 69140

À CONSERVER DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC SANS ODEUR ENTRE 12 ET 18°C - SERVICE CONSOMMATEURS : 04 74 09 82 29 (**0** 7 **0**0 - 19 **0**0) FR 69 CE 04 28

PAGE 2
• graphisme identique à la page 1 (traits de coupe + fond perdu) mais sans la forme de découpe



CHOCOLAT AU LAIT 42 %
INGRÉDIENTS : SUCRE, BEURRE DE CACAO, **LAIT** EN POUDRE 26 % MATIÈRE GRASSE, PÂTE DE CACAO, **LAIT** EN POUDRE (1 % MATIÈRE GRASSE, ÉMULSIFIANT : LÉCITHINE DE **SOJA**, CACAO MINIMUM 42 %. TRACES D'AVENTUELLES DE **GLUTEN LAIT SOJA ŒUF ARACHIDES** ET **FRUITS À COQUES**

CHOCOLAT GIANDUJA
INGRÉDIENTS : SUCRE, BEURRE DE CACAO, POUDRE DE **LAIT**, **NOISETTES** (4 %), PÂTE DE CACAO, ÉMULSIFIANT : LÉCITHINE DE **SOJA**. CACAO MINIMUM 29,6 %.
TRACES D'AVENTUELLES DE **GLUTEN ŒUF ARACHIDES** ET **FRUITS À COQUES**

CHOCOLAT NOIR 68 % MEXIQUE
INGRÉDIENTS : PÂTE DE CACAO MEXIQUE 1, SUCRE, BEURRE DE CACAO, ÉMULSIFIANT : LÉCITHINE DE **SOJA**, VANILLE NATURELLE EN POUDRE. CACAO MINIMUM 68 %.
TRACES D'AVENTUELLES DE **GLUTEN LAIT ŒUF ARACHIDES** ET **FRUITS À COQUES**

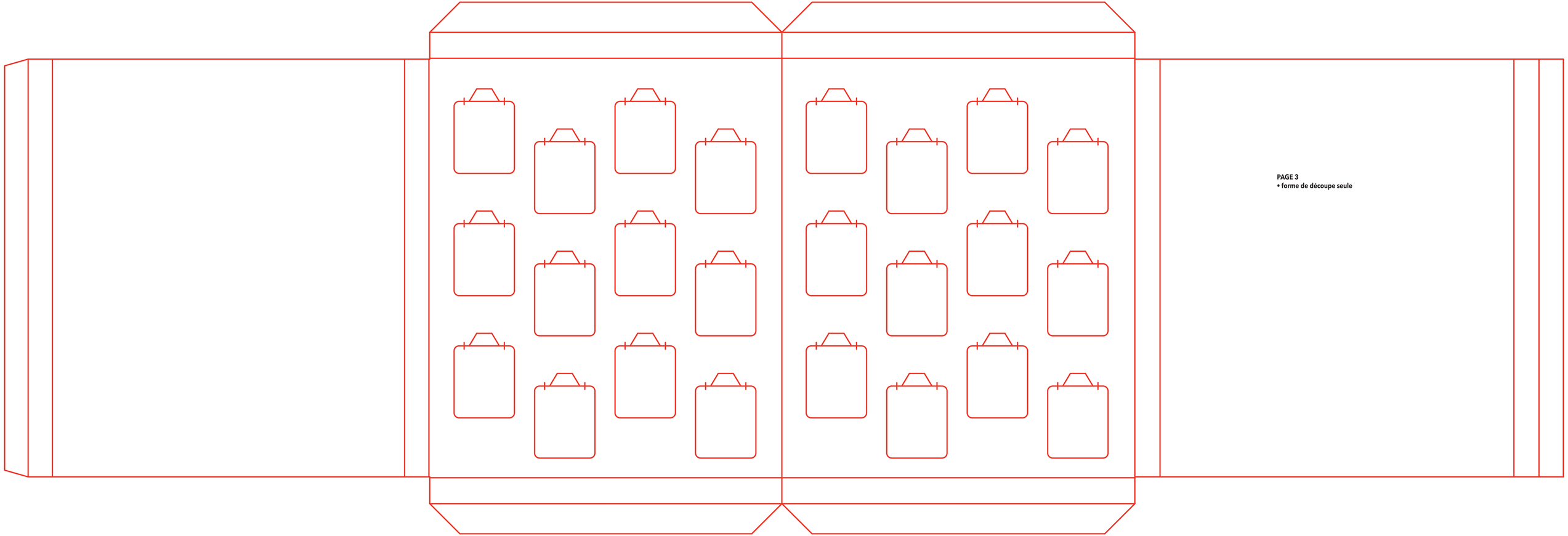
CHOCOLAT NOIR 71 % BIO*
INGRÉDIENTS : PÂTE DE CACAO*, 1TANZANIE PEROU 6 RÉPUBLIQUE DOMINICAINE 1 SUCRE DE CANNE,* BEURRE DE CACAO*. CACAO MINIMUM 71 %.
TRACES D'AVENTUELLES DE **GLUTEN LAIT SOJA ŒUF ARACHIDES** ET **FRUITS À COQUES** *INGREDIENTS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE CERTIFIÉS FR-BIO-01

CHOCOLAT NOIR 75 % TANZANIE
INGRÉDIENTS : PÂTE DE CACAO TANZANIE 1, SUCRE, BEURRE DE CACAO, VANILLE NATURELLE EN POUDRE. CACAO MINIMUM 75 %.
TRACES D'AVENTUELLES DE **GLUTEN LAIT SOJA ŒUF ARACHIDES** ET **FRUITS À COQUES**

DRINK IT WITH COCOA – MILK 40

À CONSOMMER DANS UN ENDROIT FRAIS ET SEC SANS ODEUR ENTRE 12 ET 18°C - SERVICE CONSOMMATEURS : 14 AVENUE DU 1ER MAI – 91070 LA BOCAGE – CONTACT@VPCF.COM – 09 80 80 54 28

Gabant_CALTVPRET-vectorok.indd 2 24/08/2021 12:45



PAGE 3
• forme de découpe seule