



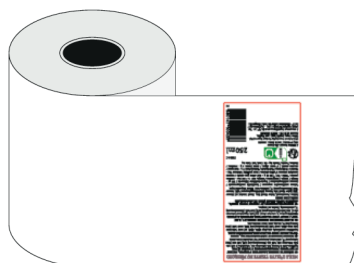
BON A TIRER

CLIENT :
A L'OLIVIER GROUPE SAS
Référence :
Huile D'olive Tournesol Truffe Verso
250ml
Opérateur : Caroline
Date : 22/11/2023
Notre Réf.: 168142
Votre Réf.: E2514-C

Format : 126 x 61 mm
Arrondi des Angles : 0.6 mm
Papier :
COATED 80
Adhésif :
Permanent

 **Cyan**
 **Magenta**
 **Yellow**
 **Black**
 **Die Cut**

Vernis : Vernis Total - Brillant
Pelliculage : -
Vernis Gonflant : -
Impression à chaud :
-
Sérigraphie : -
Galbage : -
Mandrin : 76 mm
ø maxi : 137.88 mm
Etiq / Bobine : 2500



Extérieur-Gauche

Veuillez vérifier les séparations sur la deuxième page de ce BAT

HUILE D'OLIVE TRUFFE DU PÉRIGORD

FR PRÉPARATION CULINAIRE À BASE D'HUILE D'OLIVE 51%, D'EXTRAIT DE TRUFFE NOIRE (*TUBER MELANOSPORUM*) ET D'ARÔME NATUREL

Ingédients : huile de tournesol, huile d'olive vierge extra, huile infusée à la truffe noire [huile d'olive vierge extra, truffe noire (*Tuber melanosporum*) 0,2%], truffe noire (*Tuber melanosporum*) 1%, arôme naturel. À conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.

NL CULINAIRE BEREIDING OP BASIS VAN OLIJFOLIE 51%, ZWARTE TRUFFLEXTRACT (*TUBER MELANOSPORUM*) EN NATUURLIJK AROMA
Ingrediënten: zonnebloemolie, extra vierge olijfolie, olijfolie met zwarte truffel-infusie [extra vierge olijfolie, zwarte truffel (*Tuber melanosporum*) 0,2%], zwarte truffel (*Tuber melanosporum*) 1%, natuurlijk aroma. Koel en donker bewaren.

GB CULINARY PREPARATION MADE FROM OLIVE OIL 51%, BLACK TRUFFLE EXTRACT (*TUBER MELANOSPORUM*) AND NATURAL FLAVOURING
Ingédients: sunflower oil, extra virgin olive oil, black truffle infused olive oil [extra virgin olive oil, black truffle (*Tuber melanosporum*) 0.2%], black truffle (*Tuber melanosporum*) 1%, natural flavouring. Store in a cool dark place.

DE KULINARISCHE ZUBEREITUNG AUF DER BASIS VON 51% OLIVENÖL, SCHWARZER TRÜFFEL-EXTRAKT (*TUBER MELANOSPORUM*) UND NATÜRLICHEM AROMA

Zutaten: Sonnenblumenöl, Natives Olivenöl Extra, Olivenöl infundiert mit Schwarze Trüffel [Natives Olivenöl Extra, Schwarze Trüffel (*Tuber melanosporum*) 0,2%], Schwarze Trüffel (*Tuber melanosporum*) 1%, natürliches Aroma. Kühl und lichtgeschützt lagern.

Valeurs nutritionnelles moyennes / Gemiddelde voedingswaarde / Average nutritional values / Durchschnittliche Nährwerte / 100 ml -
Énergie / Energie / Energy value / Energie: 3561 kJ / 859 kcal - Matières grasses / Vetten / Fat / Fett: 99 g - dont acides gras saturés / waarvan verzadigde vetzuren / of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren: 12 g - Glucides / Koolhydraten / Carbohydrate / Kohlenhydrate: 0 g - dont sucres / waarvan suikers / of which sugars / davon Zucker: 0 g - Protéines / Eiwitten / Protein / Eiweiß: 0 g - Sel / Zout / Salt / Salz: 0 g.



E2514-C

250ml

A l'Olivier Groupe - Éts Carros
610, 4^e Avenue - 06510 Carros - FRANCE
UK & Ireland: Imported by Darégal Gourmet Ltd.
Willow House, Ipswich Road, Long Stratton,
Norwich NR15 2TA - UNITED KINGDOM

À consommer de préférence avant fin / N° Lot - Ten minste houdbaar tot einde / Lotnr. - Best before end / Lot N° - Mindestens haltbar bis Ende / Chargen-Nr.:



Signature et Date pour Validation

Ce B.A.T. n'est pas une épreuve couleur. En cas de réception par mail, il n'a qu'une valeur indicative des couleurs. Nous déclinons toute responsabilité si le rendu de votre écran ou de votre imprimante diffère de l'impression définitive. Si vous le recevez par courrier, cette épreuve numérique est très proche du produit final mais seul un tirage d'épreuve machine peut garantir l'exacte reproduction des couleurs.

L'acceptation de ce B.A.T. dégage notre entière responsabilité pour toutes erreurs ou omissions.