

ADRESSE : 180, boulevard de Provence, 84260 Sarrians
TEL. : +33 (0)4 90 12 22 90 - FAX. : +33 (0)4 90 12 22 91
COURRIEL : secretariat@etiquettesx2c.com WEB : etiquettesx2c.com

Client **Guilloteau**

Réf **16439-c**

Date **02/08/2023**

BAT n° **2**

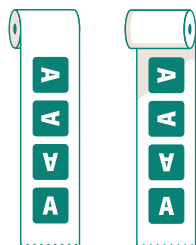
Format (mm) **70 x 70**

Pantone
295

— Le filet de pourtour rouge représente la découpe

Commentaire(s)

Sens de lecture et enroulement



Diamètre bobine ou nombre étiqu.



Diamètre intérieur mandrin

Ø38
Ø40
Ø76

Accord B.A.T (date et signature)

LES DEUX PREMIERS B.A.T. NE SERONT PAS FACTURÉS. LES B.A.T. SUIVANTS SERONT FACTURÉS 27 EURO/PIÈCE. LES MAQUETTES SANS SUITE SERONT FACTURÉES 60 EURO/PIÈCE. TOUTE CRÉATION ET REPRISE DE DOCUMENT FERA L'OBJET D'UNE FACTURATION.

LE DÉLAI D'IMPRESSION EST TRIBUTAIRE DE LA DATE DE RÉCEPTION DE CE BON À TIRER VALIDE.

CETTE ÉPREUVE EST LE TÉMOIN DU BON POSITIONNEMENT DES TEXTES ET IMAGES, ELLE N'EST PAS REPRÉSENTATIVE DES COULEURS DÉFINITIVES. VEUILLEZ APPORTER LE PLUS GRAND SOIN À LA RELECTURE DE CE DOCUMENT. LE BAT ACCEPTÉ, DÉGAGE L'IMPRIMEUR DE TOUTE RESPONSABILITÉ CONCERNANT D'ÉVENTUELLES ERREURS OU OMISSIONS CONSTATÉES APRÈS L'IMPRESSION.

Saint Angel Blue

Fromage à pâte molle persillée / Soft ripened cheese with blue veins / Französischer Weichkäse mit Edelschimmelpilzkulturen mit pasteurisierter Kuhmilch hergestellt. Mindestens 71% Fett i. Tr. / Romige blauwe met gepasteuriseerde koemelk / Formaggio a pasta erborinata / Queso azul. Ingrédients: **lait** et **crème** de vache pasteurisés, sel, ferments (dont **lait**), coagulant / Ingredients: pasteurised cow's **milk** and **cream**, salt, ferments (of which **milk**), microbial enzymes / Ingredients: gepasteuriseerde koemelk und **room**, zout, fermenten (inclusief **melk**), stremsel / Ingredienti: **latte** i **panna** vaccino pastorizzato, sale, fermenti (incluso **latte**), coagulante / Ingredientes **leche** y **crema** de **leche** de vaca pasteurizada, sal, fermentos (incluyendo **leche**), coagulante.

Poids net à l'emballage / Net weight /
Nettogewicht / Peso netto / Peso neto : **780 g e**

mat.gr/produit fini - Fat total - Grasso ss - Vetgehalte/Totaalgewicht - mg/grasso total: 40%



16439-c



A conserver au frais / Keep refrigerated / Koel bewaren / Conservare in frigo /
Conservar en frío: +4°C +8°C – Bei +4bis +8°C aufbewahren

Fromagerie Guilloteau – Le Planil – 42410 Pélussin – FRANCE – www.fromagerdaffinois.com

A consommer de préférence avant le / Best before / Da consumarsi preferibilmente entro il / Ten minste houdbaar tot / Mindestens haltbar bis / Consumir preferentemente antes del:

10 x 66 mm

Hauteur Mini des bas de casse = 1,2mm



ATTENTION : AUCUNE FABRICATION NE SERA PLANIFIÉE SANS RETOUR DE CE DOCUMENT DÛMENT COMPLÉTÉ (CONDITIONNEMENT), DATÉ ET SIGNÉ.