

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 **16289-d**

 Date **25/09/2023**

 BAT n° **1**

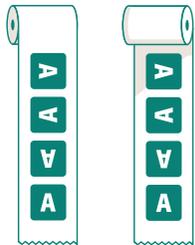
 Format (mm) **70 x 70**

 Pantone  
 432

— Le filet de pourtour bleu représente la découpe

Commentaire(s)

Sens de lecture et enroulement



Diamètre bobine ou nombre étq.



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 VALIDÉ.**

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.

**Fromager d'Affinois Excellence**

 Fromage à pâte molle au lait de vache pasteurisé / Pasteurized cow's milk soft cheese / Kaas van gepasteuriseerde koemelk, zacht zuivel met wilflora / Weichkäse aus pasteurisierter Kuhmilch. Mindestens 71% Fett i. Tr. / Mjuk ost av pastöriserad mjölk/ Pehmeä, pastöroidusta maidosta valmistettu juusto.  
 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 / Ingrediënten : gepasteuriseerde koemelk en room, zout, fermenten (inclusief melk), stremsel / Ingredienser: pastöriserad komjölk och grädde, ferment (inklusive mjölk), salt, löpe/Valmistusaineet: pastöroitu maito ja kerma, hapattimet, suola, fermentit (myös maito), koagulantti.

 Poids net à l'emballage / Net weight /  
 Nettogewicht / Nettoviki/ Nettopaino : **2 kg e**


16289-d


 À conserver au frais / Keep refrigerated / Koel bewaren / Förvaras i kall/ Säilytettävä viileässä : **+4°C +8°C**

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

 À consommer de préférence avant le / Best before / Ten minste houdbaar tot / Bäst före /  
 Parasta ennen / Bei +4 bis +8°C mindestens haltbar bis:

**10 x 66 mmm**

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