



BON A TIRER

CLIENT :
A L'OLIVIER GROUPE SAS

Référence :
Huile d'Olive Citron de Nice
250 ml

Opérateur : Caroline

Date : 10/03/2021

Notre Réf.: 109391

Votre Réf.: 50CGR5-11AV

Format : 82 x 78 mm

Arrondi des Angles : 2 mm

Papier : PP transparent

Adhésif : Permanent

● *Black*

● *White*

● *Silver*

● *Die Cut*

Vernis : Vernis Brillant

Pelliculage : -

Vernis Gonflant : NON

Impression à chaud : -

Sérigraphie : -

Mandrin : 76 mm

Diamètre

maxi : 211 mm

Veuillez vérifier les séparations sur la
deuxième page de ce BAT



Extérieur
Gauche

**(FR) PRÉPARATION CULINAIRE À BASE D'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA 98,8%,
DE CITRON ET D'HUILE ESSENTIELLE DE CITRON**
Ingrédients : huile d'olive vierge extra 98,8%, extrait de citron 1%, huile essentielle de citron 0,2%
(25 g d'écorce de citron sont nécessaires à l'aromatisation d'1 L d'huile d'olive).
À conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur.

**(NL) CULINAIRE BEREIDING OP BASIS VAN EXTRA VIERGE OLIJFOLIE 98,8%,
CITROEN EN ESSENTIELE CITROENOLIE**
Ingridiënten: extra vierge olijfolie 98,8%, citroenextract 1%, ätherisches Zitronenöl 0,2%
(voor het aromatiseren van 1 L olijfolie is 25 g citroenschil nodig). Koel en donker bewaren.

**(GB) CULINARY PREPARATION MADE FROM EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 98.8%,
LEMON AND LEMON ESSENTIAL OIL**
Ingredients: extra virgin olive oil 98.8%, lemon extract 1%, lemon essential oil 0.2%
(25 g of lemon peel are needed to flavour 1 L of olive oil). Store in a cool dark place.

**(DE) KULINARISCHE ZUBEREITUNG AUF DER BASIS VON 98,8%,
NATIVEM OLIVENÖL EXTRA, ZITRONE UND ÄTHERISCHES ZITRONENÖL**
Zutaten: Natives Olivenöl Extra 98,8%, Zitronenextrakt 1%, ätherisches Zitronenöl 0,2% (für die
Aromatisierung von 1L Olivenöl sind 25g Zitronenschale notwendig). Kühl und lichtgeschützt lagern.

**Valeurs nutritionnelles moyennes / Gemiddelde voedingswaarde / Nutritional values /
Nährwerte / 100 ml - Energie / Energie / Energy value / Energie; 3428 kJ / 819 kcal -**
Matières grasses / Vetten / Fat / Fett: 91 g - dont acides gras saturés / waarvan verzadigde
vetzuren / of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren: 12,8 g - Glucides / Koolhydraten /
Carbohydrate / Kohlenhydrate: 0 g - dont sucres / waarvan suikers / of which sugars / davon
Zucker: 0 g - Fibres alimentaires / Vezels / Fibre / Ballaststoffe: 0 g - Protéines / Eiwitten / Protein /
Eiweiß: 0 g - Sel / Zout / Salt / Salz: 0 g.

A l'Olivier Groupe
7, rue Saint-François de Paule (Marché aux Fleurs)
06300 Nice - FRANCE - www.alolivier.com

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

250 ml



FRANCE ONLY



3 330149 300011

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.



BON A TIRER

CLIENT :
A L'OLIVIER GROUPE SAS

Référence :
Huile d'Olive Citron de Nice
250 ml

Opérateur : Caroline

Date : 10/03/2021

Notre Réf.: 109391

Votre Réf.: 50CGR5-11AV

Format : 82 x 78 mm

Arrondi des Angles : 2 mm

Papier : PP transparent

Adhésif : Permanent

● *White*

● *Silver*

● *Die Cut*

Vernis : Vernis Brillant

Pelliculage : -

Vernis Gonflant : NON

Impression à chaud : -

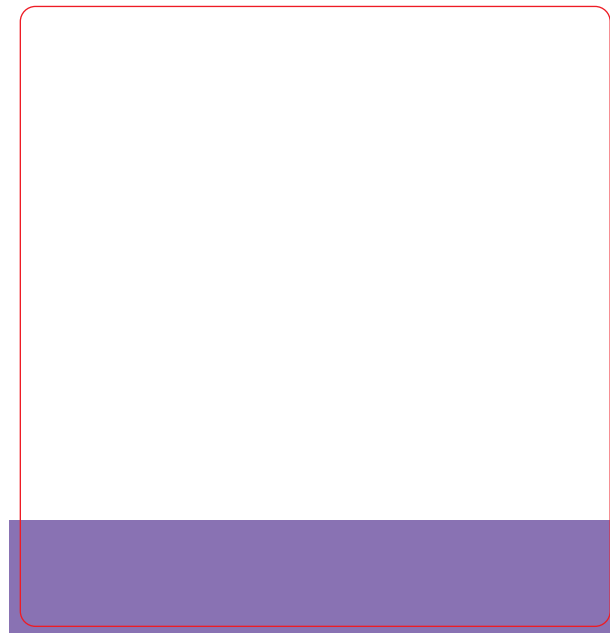
Sérigraphie : -

Mandrin : 76 mm

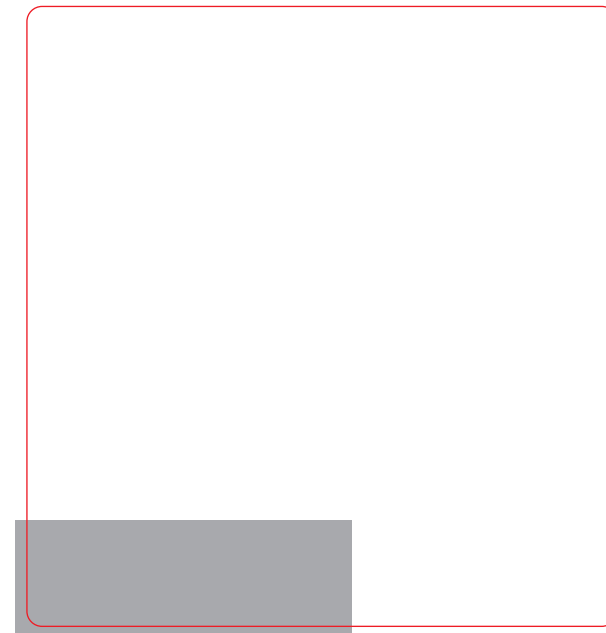
Diamètre

maxi : 211 mm

*Veuillez vérifier les séparations sur la
deuxième page de ce BAT*



White Die Cut



Silver Die Cut