298.00 mm

66.00 mm

COOPÉRATIVE ALSACE LAIT
GOURMET DE TRADITION

DE MATIÈRE GRASSE 6,9%

POIDS NET : 500 g e

Dessert au
# Fromage blanc
*à la vanille naturelle*

**FR - Dessert au fromage blanc à la vanille naturelle. Ingrédients : Lait*** pasteurisé, **crème*** pasteurisée : 20,4 %, sucre : 10 %, gélatine de porc, arôme naturel de vanille, colorants : caramel au sulfite d'ammonium et curcumine, ferments **lactiques**. * Origine : France. À conserver entre + 2 °C et + 6 °C. À consommer jusqu'au : voir sur le dessus de l'emballage. À consommer dans les 3 jours après ouverture. **DE - Vanille-Frischkäse-zubereitung, Dreiviertelfettstufe. Zutaten:** Pasteurisierte **Milch***, Pasteurisierte **Sahne***: 20,4%, Zucker: 10%, Schweinegelatine, natürliches Vanillearoma, Farbstoffe: Ammonsulfit-Zuckerkulör und Kurkumin, **Starterkulturen**. * Herkunft: Frankreich. Gekühlt bei max. +8°C aufbewahren. Haltbar bis: siehe Packungsoberseite. Geöffnet innerhalb von 3 Tagen verbrauchen.

3 262970 805543

POIDS NET / NETTOGEWICHT: 500 g e

PENSEZ AU TRI ! POT ET COUVERCLE PLASTIQUE À JETER | OPERCULE METAL À RECYCLER

CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR

COOPÉRATIVE ALSACE LAIT
GOURMET DE TRADITION

DE MATIÈRE GRASSE 6,9%

POIDS NET : 500 g e

Dessert au
Fromage blanc
*à la vanille naturelle*

C'est grâce à la complicité de près de 250 producteurs locaux que la Coopérative Alsace Lait offre des produits aussi authentiques que gourmands.

Recette gourmande par excellence, ce dessert allie l'onctuosité et la douceur du fromage blanc à la finesse de la vanille naturelle. Se déguste bien frais.

SUGGESTION DE PRÉSENTATION

| Valeurs nutritionnelles moyennes / Durchschnittliche Nährwerte | Pour / je 100 g |
|---|---|
| Énergie / Energie | 590 kJ / 141 kcal |
| Matières grasses / Fett<br>dont acides gras saturés/<br>davon gesättigte Fettsäuren | 6,9 g<br>4,7 g |
| Glucides / Kohlenhydrate<br>dont sucres / davon Zucker | 14,0 g<br>14,0 g |
| Protéines / Eiweiß | 5,7 g |
| Sel* / Salz** | 0,07 g |

* SEL EXCLUSIVEMENT DÛ À LA PRÉSENCE NATURELLE DE SODIUM.
** DER SALZGEHALT IST AUSSCHLIESLICH AUF DEN ANWESENHEIT NATÜRLICH VORKOMMENDEN NATRIUMS ZURÜCKZUFÜHREN.

**FABRIQUÉ EN ALSACE**
**COOPÉRATIVE ALSACE LAIT**
**B.P. 140 - 67723 HOERDT CEDEX**
**WWW.ALSACE-LAIT.COM**

FR 67-205-001 CE

miller GRAPHICS GROUP

**00336479-001-000**

Client : ALSACE LAIT  Intitulé CDE : VANILL BIBEL OF  Pot Ø115 500g PP blanc
N° CDE : 05/0725/633 - VERSION 1_BAT -

**BAT 3**
**18/01/2018 - BH**

*Ft en mm :* 298 x 66 | *Linéature en lpi :* 120 | *Echelle :* 100% | *Sens Impression :* Cello-Email

| 4695C | 107C | 1797C | 367C | 280C | K | 7401C | 607C |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1.10 cm² | 0.33 cm² | 4.45 cm² | 0.94 cm² | 16.14 cm² | 0.65 cm² | 104.63 cm² | 1.43 cm² |
| (0.56%) | (0.17%) | (2.26%) | (0.48%) | (8.21%) | (0.33%) | (53.20%) | (0.73%) |

PLAN

***Accord Bat :***
*Sans Modification* ☐
*Avec Modification* ☐
*Signature :*

Ce Bon à Tirer permet le contrôle du visuel (positionnement des tracés et relecture des textes). Pour les teintes Pantone®, se référer au nuancier correspondant, celles-ci pouvant légèrement différer sur cette épreuve. **Le retour de ce B.A.T. signé conditionne le respect du délai de fabrication.**

Nous nous permettons d'attirer votre attention sur la nécessité de vérifier attentivement la conformité de ce document (fautes d'orthographe, erreurs de numérotation, positionnement de l'impression…), car après acceptation de celui-ci nous ne pouvons être tenus pour responsables d'éventuelles erreurs. Attention : des frais supplémentaires seront facturés en cas de modifications.