

68.3

304 +3 mm overlapping print
-3 mm gap print



POIDS
NET : 500 g e



Fromage blanc nature

au lait demi-écrémé



ONCTUEUX AVEC UNE
POINTE DE CRÈME FRAÎCHE

FR - Fromage blanc à 2,8 % de matière grasse. Contient plus de 82 % d'humidité.
Ingrédients : Lait* pasteurisé, crème* fraîche pasteurisée 8,6 %, ferments lactiques.
* Origine : France. À conserver entre +2 °C et +6 °C. À consommer dans les 3 jours après ouverture. À consommer jusqu'au : voir sur le dessus de l'emballage. **DE - Frischkäse, Viertelfettstufe. Zutaten:** Pasteurisierte Milch*, pasteurisierte Sahne* 8,6%, Starterkulturen. * Herkunft: Frankreich. Gekühlt bei max. +8°C aufbewahren. Geöffnet innerhalb von 3 Tagen verbrauchen. Mindestens haltbar bis: siehe Packungsobenseite.

POIDS NET /
NETTOGEWICHT: 500 g e

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



FR
67-205-001
CE

PENSEZ AU TRI !
ENSEMBLE RÉDUISONS
L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL
DES EMBALLAGES

POT, COUVERCLE
ET OPERCULE
PLASTIQUE



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRAFR



POIDS
NET : 500 g e



Fromage blanc nature

au lait demi-écrémé



ONCTUEUX AVEC UNE
POINTE DE CRÈME FRAÎCHE

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

Astuce gourmande :
Donnez quelques tours de cuillère à
votre fromage blanc avant de le déguster.
Il sera encore plus lisse et onctueux.
Grâce à sa pointe de crème fraîche, ce
fromage blanc est un délice de douceur.

Valeurs nutritionnelles moyennes / Durchschnittliche Nährwerte	Pour / je 100 g
Énergie / Energie	299 kJ / 71 kcal
Matières grasses / Fett dont acides gras saturés/ davon gesättigte Fettsäuren	2,8 g 1,9 g
Glucides / Kohlenhydrate dont sucres / davon Zucker	5,1 g 5,1 g
Protéines / Eiweiß	6,4 g
Sel* / Salz**	0,12 g

* SEL EXCLUSIVEMENT DÙ À LA PRÉSENCE NATURELLE DE SODIUM.
** DER SALZGEHALT IST AUSSCHLIEßLICH AUF DIE ANWESENHEIT NATÜRLICH
VORKOMMENDEN NATRUMS ZURÜCKZUFÜHREN.



SCALE
1:4

Art. No.
12209



white

greiner
PACKAGING

greiner packaging slusovice s.r.o.
Greinerova 54, 763 15 Slusovice
Czech Republic
www.greiner-gpi.com

Graphic Coordinator
Petr Wlazlo
p.wlazlo@greiner-gpi.com
+420 577 083 188

Job
68873

Supersede existing
65003

Version
R1

Customer
Alsace Lait_14502900

Project
Fromage Blanc Nature 2,8%

Last modification
10.07.2020

Print technology
dry offset

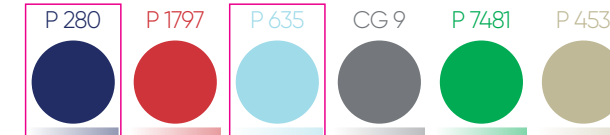
New plates required
2

Artwork changes
new artwork

Colour matching

color proof/Pantone

Recommended colours



IMPORTANT INFORMATION! Colours are representative only. For exact colour matching please always use colour reference. Customer confirms if the print should be matched to digital proof, to the Pantone colour standard (Coated stock) or to another colour sample (for example lids), which the customer has to supply prior to printing. Does the artwork supersede an existing artwork? If yes, please provide the existing sample or original data resources.

