



ISTITUTO STAMPA srl - Via N. Neviani 4/6 - Reggio Emilia (ITALY)

www.istitutostampa.it
u.tec@istitutostampa.it

telefono 0522 513383 -516942
fax 0522 514718

DATA: 8/02/22	CLIENTE: FLECHARD	PRODOTTO: beurre GILLOT DOUX cod.162095	PESO: 250 g	CODICE 20017	VERS. 10
N. COMMESSA: 220434	N. ARCHIVIO: 40# I/cm	STAMPA: flexo EST	PASSO: 220 mm	SVILUPPO: B 450 mm	svolgimento 850 mm
		FASCIA: 170 mm	TAVOLA:	OPERATORE: Enrico	

NOTE: **5 colori in comune con 20018v8 tranne blu tratto (codice ean)**

IMPORTANTE: si prega controllare attentamente che testi, bar code, formato, impostazione generale e quant'altro siano corretti. DOPO L'APPROVAZIONE NON SARA' ACCETTATO ALCUN TIPO DI RECLAMO!

COLORI
6

	rosso	arancio	crema	40#	
BIANCO REGISTRO	PANTONE 1805 C	PANTONE 1495 C	PANTONE 600 C	PANTONE black	NERO TRATTO

AVANZAMENTO LAVORO			
N° INTERVENTI	DATA	1 cromalin 2 digital 3 pdf	COLORI CHE CAMBIANO RISPETTO AL SOGGETTO PRECEDENTE
1	8/02/22	3	1 (nero tratto)
2	10/02/22	3	1 (nero tratto)
3			
4			
5			
6			
7			
8			

N.B. i files pdf (Acrobat), affidabili per controllo testi e grafica, non sono attendibili per un giudizio cromatico, per il quale è d'obbligo una prova digitale con profilo colore calibrato.



SENSO SVOLGIMENTO BOBINA

passo incarto 220 mm

Unsalted pasteurized butter
82% fat.
Ingredients: **butter**.
Keep refrigerated at +6°C max.
Net weight: 250 g.
Best before: see on the side.

Beurre pasteurisé doux 82% mat.g.
82% Fett.
A conserver à +6°C max.
Poids net : 250 g.
A consommer de préférence avant:
voir sur le côté.
Französische mildgesäuerte Butter
aus pasteurisierter Kuhmilch.
82% Fett
Nettogewicht 250g.
Bei +6°C mindestens haltbar bis:
Siehe Seite.

Pour/For/Pro 100g	Valours nutritionnelles moyennes/ Nutrition facts/durchschnittliche Nährwerte
3054 kJ/743 kcal	Énergie/Energy/Energie
82 g	Matière grasse/TOTAL Fat/Fett
56 g	Dont acides gras saturés/Df which saturates/ davon gesättigte Fettsäuren
0.5 g	Glucides/Total Carbohydrate/Kohlenhydrate
0.5 g	Dont sucres/Df which sugars/davon Zucker
0.7 g	Protéines/Protein/Eiweiß
0.04 g	Sel/Salt/Salz

Doux
Poids net : **250 g**

Beurre
Fabriqué en Normandie

Gillot
Saveurs uniques depuis 1912

40 mm

3 256760 003219

CE
FR
61.096.001

Situé au cœur du Bocage Normand, Gillot sélectionne soigneusement les meilleures crèmes pour l'élaboration de ce beurre gastronomique.
Cette attention particulière et un savoir faire historique vous garantissent un beurre au goût frais et typique.
Distribué par Gillot SAS, Le Moulin, F-61220 Saint Hilaire de Briouze

15 mm