ISTITUTO STAMPA srl - Via N. Neviani 4/6 - Reggio Emilia (ITALY)
www.istitutostampa.it telefono 0522 513383 -516942
u.tec@istitutostampa.it fax 0522 514718

DATA:	CLIENTE:	PRODOTTO:	PESO:	CODICE	VERS.
8/02/22	FLECHARD	beurre GILLOT DEMI-SEL 162096	250 g	20018	8

N. COMMESSA:	N. ARCHIVIO:	STAMPA:	PASSO:	SVILUPPO:	svolgimento	OPERATORE:
220435	----------	flexo EST	220 mm FASCIA: 170 mm	B 450 mm TAVOLA: 850 mm	<-------	Enrico

NOTE: 5 colori in comune con 20017v10 tranne blu (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**

BIANCO REGISTRO	rosso PANTONE 1805 C	arancio PANTONE 1495 C	crema PANTONE 600 C	#40 PANTONE black	blu PANTONE 301 C

AVANZAMENTO LAVORO

N° INTERVENTI	DATA	1 cromalin 2 digital 3 pdf	COLORI CHE CAMBIANO RISPETTO AL SOGGETTO PRECEDENTE
1	8/02/22	3	1 (blu 301)
2	10/02/22	3	1 (blu 301)
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

fascia incarto 170 mm

Beurre demi-sel pasteurisé 80% mat.g.
Ingredients: **Beurre** (Origine: France), cristaux de sel marin 2%, sel 1% maxi (sel ajouté 3% maxi).
A conserver à +6°C max.
A consommer de préférence avant le: voir sur le coté.

Salted butter 80% fat.
Ingredients: **butter**, sea salt crystals 2%, salt 1% max.
Net weight: 250gr.
Keep refrigerated at 6°C max.
Best before: see on side.

Französische gesalzene milchgesäuerte Butter aus pasteurisiertem Kuhmilch.
80% Fett. Zutaten: **Butter**, Meersalzkristalle von Guérande 2%, Salz 1%.
Nettogewicht: 250g, Bei +6°C mindestens haltbar bis: Siehe Seite.

Valeurs nutritionnelles moyennes/ Nutrition facts/durchschnittliche Nahrwerte	Pour/For/Pro 100g
Energie/Calorie/Energie	2980 kJ/725 kcal
Matière grasse/Total Fat/Fett	80 g
Dont acides gras saturés/Of which saturated/ davon gesättigte Fettsäuren	54 g
Glucides/Total Carbohydrate/Kohlenhydrate	0,5 g
Dont sucres/Sugars/davon Zucker	0,5 g
Protéines/Protein/Eiweiß	0,7 g
Sel/Salt/Salz	3 g

Aux cristaux de sel de Guérande

Poids net: 250 g

Gillot

Saveurs uniques depuis 1912

Beurre Demi-sel

Fabriqué en Normandie

40 mm

15 mm

FR 61.096.001 CE

3 256760 003226

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. Parsemé de cristaux de sel de Guérande, il vous révélera toutes ses saveurs.

Distribué par Gillot SAS, Le Moulin, F-61220 Saint Hilaire de Briouze