164 mm

241 mm

EM052079 V10

Instructions for preparation
Tipps zur Zubereitung
Gode råd om tilberedning
Consigli di preparazione
Consejo de preparación
Conselhos de preparação
Sposóbprzygotowania

HOT
WARM
VARM
A CALDO
EN CALIENTE
QUENTE
NA CIEPŁO

1 Grill
2
3 Grill 90 sec

4 5
2 Minutes/ 2 Minuten/ 2 Minutter/ 2 Minuti/ 2 Minutos/ 2 Minutos/ 2 Minuty

COLD
KALT
KOLDT
A FREDDO
EN FRÍO
FRIO
NA ZIMNO

1 2

CRÈME BRÛLÉE rians SINCE 1901 CREATED IN FRANCE

La Crème Brûlée

Bourbon vanilla

100% NATURAL INGREDIENTS

Serving suggestion/ Servierschlag/ Servingsforslag/ Suggerimento di presentazione/ Sugerencia de presentación/ Sugestão de apresentação/ Propozycja podania

Best before/ Mindestens haltbar bis/ Bedst før/ Da consumarsi preferibilmente entro il/ Consumir preferentemente antes del/ Melhor antes/ Najlepiej spożyć przed :

CRÈME BRÛLÉE rians SINCE 1901 CREATED IN FRANCE

La Crème Brûlée

Bourbon vanilla

100% NATURAL INGREDIENTS

Serving suggestion/ Servierschlag/ Servingsforslag/ Suggerimento di presentazione/ Sugerencia de presentación/ Sugestão de apresentação/ Propozycja podania

NUTRITIONAL INFORMATION/ NÄHRWERTEINFORMATIONEN/ NÆRINGSINFORMATION/ VALORI NUTRIZIONALI/ INFORMACIÓN NUTRICIONAL/ VALORES NUTRICIONAIS/ WARTOŚĆ ODŻYWCZA	PER/ FÜR/ FOR/ PER/ POR/ POR/ W : 100G
Energy/ Energie/ Energi/ Energia/ Energía/ Energia/ Wartość energetyczna	1030kJ (247kcal)
Fat/ Fett/ Fett/ Grassi/ Grasas/ Lípidos/ Tłuszcz	18 g
of which saturates/ davon gesättigte Fettsäuren/ Hvoraf mættede fedtsyrer/ di cui Acidi Grassi Saturi/ de las cuales ácidos grasos saturados/ Dos quais saturados/ Wtym kwasy tłuszczowe nasycone	12 g
Carbohydrates/ Kohlenhydrate/ Kulhydrater/ Carboidrati/ Hidratos de carbono/ Hidratos de carbono/ Węglowodany	18 g
of which sugars/ davon Zucker/ hvoraf sukker/ di cui Zuccheri/ de los cuales azúcares/ Dos quais açúcares/ Wtym cukry	17 g
Protein/ Eiweiß/ Protein/ Proteine/ Proteínas/ Proteinas/ Białko	3.9 g
Salt/ Salz/ Salt/ Sale/ Sal/ Sal/ Sól*	0.11 g

*exclusively due to the presence of naturally occuring sodium./ *Ausschließlich auf den natürlichen Natriumgehalt zurückzuführen./ *Udelukkende pga. et naturligt indhold af natrium./ *dovuto esclusivamente alla naturale presenza di sodio./ *Debido exclusivamente a la presencia natural de sodio./ *Devido exclusivamente à presença natural de sódio./ *Zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu.

MIXTURES FOR CRÈME BRÛLÉE/ ZUBEREITUNG FÜR CRÈME BRÛLÉE/ FREMSTILLING AF CRÈME BRÛLÉE/ PREPARAZIONE PER CRÈME BRULÉE/ PREPARACIÓN PARA CRÈME BRÛLÉE/ PREPARAÇÃO PARA CRÈME BRULÉE/ ZESTAW DO CRÈME BRULÉE

FR 18.194.050 CE

Net weight/ Nettogewicht/ Nettovægt/ Peso netto/ Peso neto/ Peso líquido/ Masa netto:
200g = 2x(96g + 4g)

3 184670 007808

Ingredients - Zutaten - Ingredienser - Ingredienti - Ingredientes - Ingredientes - Składniki

EN - Cream: **Cream** 51%, skimmed **milk**, **eggs** 13%, sugar, **egg** yolks, natural Bourbon Vanilla flavouring 0.5%, exhausted vanilla seeds. Topping: Caramel pieces 4% (glucose syrup, sugar). **Allergens are indicated in bold.**
DE - Sahne: **Sahne** 51%, Magermilch, **Eier** 13%, Zucker, **Eigelb**, natürliches Bourbon-Vanille-Aroma 0.5%, extrahierte Vanillekömer. Garnieung: Karamell-Stückchen 4% (Glukosesirup, Zucker). **Die Allergene erscheinen in Fettdruckt.**
DK - Fløde: **Fløde** 51%, skummetmælk, æg 13%, sukker, æggeblommer, naturlig Bourbon vanillearoma 0.5%, udmattede vanillefrø. Garnering: Karamel splittles 4% (glukoserirup, sukker). **Allergener er anført med fed skrift.**
IT - Panna: **Panna** 51%, **latte** scremato, **uova** 13%, zucchero, tuorli d'**uovo**, aroma naturale di vaniglia Bourbon 0.5%, semi di vaniglia sterili. Topping: Scaglie di caramello 4% (sciroppo di glucosio, zucchero). **Gli alergeni sono indicati in grassetto.**
ES - Nata: **Nata** 51%, **leche** descremada, **huevos** 13%, azúcar, yema de **huevos**, aroma natural de vainila Bourbon 0.5%, semillas de vainilla trituradas. Cobertura: Escamas de caramelo 4% (Jarabe de glocusa, azúcar). **Los alérgenos se indican en negrita.**
PT - Nata: **Nata** 51%, **leite** desnatado, **ovos** 13%, açúcar, gemas de **ovo**, aroma natural de baunhilha Bourbon 0.5%, sementes de baunilha trituradas. Guarnição: pedaços de caramelo 4% (xarope de glucose, açúcar). **Os alergénios estão assinalados a negrito.**
PL - Krem: **Śmietanka** 51%, **mleko** odtłuszczone, **jaja** 13%, cukier, żółtko **jaj**, naturalny aromat wanilii Bourbon 0.5%, ziarenka wanilii. Posypka: Składniki: płatki karmelowe 4% (syrop glukozowy, cukier). **Alergeny są oznaczone tłustym drukiem.**

Content can not be sold separately./ Der Inhalt kann nicht getrennt verkauft werden./ Indholdet kan ikke sælges separat./ Il contenuto non può essere venduto separatamente./ El contenido no puede venderse por separado./ O conteúdo não pode ser vendido separadamente./ Zawartość nie mozś być sprzedawana oddzielnie.

Best before: see the top of the packet./ Mindestens haltbar bis: siehe Oberseite der Box./ Bedst før: Se ovenstående sag./ Da consumarsi preferibilmente entro il: Vedi sopra la confezione./ Consumir preferentemente antes del: ver la base del paquete./ Melhor antes: ver no topo da embalagem./ Najlepiej spożyć przed: data podana na górze opakowania.

Keep refrigerated between +0°C and +7°C./ Zwischen 0°C und 7°C aufbewahren./ Opbevares mellem +0°C og +7°C./ Da conservare tra +0°C e +7°C./ Conservar entre +0°C y +7°C./ Conservar entre +0°C e +7°C./ Przechowywać w temp. od 0°C do +7°C.

Contact :
www.rians.com
LAITERIES H. TRIBALLAT
18220 RIANS FRANCE

---

miller GRAPHICS GROUP

Miller Graphics Limoges
10 -12, rue Léon Walras
Z I de Magré - 87006 Limoges
FRANCE
Tél. 05 55 30 04 55

www.millergraphics.com

CLIENT	LAITERIES H. TRIBALLAT
REFERENCE	Etui CB 2x100g export-780VL94-EM052079 V10 Clotilde Gamard
ORDER N°	00550713-001-002
BARCODE N°	3184670007808
CSR	Lucie Villefourceix
OPERATOR	DM
PROOF / DATE	Approval N°3 - 02-Jan-24

C	M	Y
2.5% / 10.0 cm2	5.0% / 19.6 cm2	7.0% / 27.8 cm2
K	873C	187C
6.7% / 26.6 cm2	3.1% / 12.1 cm2	23.6% / 93.3 cm2
VERNIS ACRLYQUE BRILLANT		
93.0% / 367.5 cm2		

UNIT SIZE	164 x 241 mm
INK NUMBER	7
SH2	F.P. PACK
DEVELOPMENT	0
PLATE	
SCREEN RULING	175
PRINTING SIDE	surface

PLAN

This proof is used to control the document (size, texts, barcode).

After your approval we will proceed to the next step of production.
Please return us this proof once signed.

CUSTOMER'S SIGNATURE

Date:

OK THE DOCUMENT IS CORRECTLY DISPLAYED
The settings are correctly set on «Simulate overprints».

We would like to draw your attention to the need to carefully check the conformity of this document.
Your validation commits you and we cannot be held solely responsible for any errors.
For the rendering of Pantone® colours, please refer to the most recent Pantone® colour chart, as it may differ slightly on our proofs.