

## **BON A TIRER**

**CLIENT:** 

A L'OLIVIER GROUPE SAS

Référence :

Bidon Piment d'Espelette 250 ml

Contre

Opérateur : Caroline Date : 22/09/2022 Notre Réf.: 107407 Votre Réf.: E2020-C

Format: 90 x 50 mm Arrondi des Angles: 2 mm

Papier:
PP transparent
Adhésif:
Permanent





Vernis: Vernis Total - Brillant

Pelliculage : -Vernis Gonflant : -Impression à chaud :

Sérigraphie : - Galbage : -

Mandrin: 76 mm ø maxi: 181.1 mm Etiq / Bobine: 2500 ® PRÉPARATION CULINAIRE À BASE D'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA 99% ET D'EXTRAIT DE PIMENT D'ESPELETTE

Ingrédients : huile d'olive vierge extra, huile d'olive infusée au piment d'Espelette (huile d'olive vierge extra, piment d'Espelette 4,5%). À conserver à l'abri de la lumière et de la chaleur. À consommer de préférence avant le / N° Lot : voir date sous le bidon.

© CULINAIRE BEREIDING OP BASIS VAN EXTRA VIERGE OLIJFOLIE 99% EN EXTRACT VAN ESPELETTE-PEPPER

Ingrediënten: extra vierge olijfolie, olijfolie met rode peper uit Espelette-infusie (extra vierge olijfolie, rode peper uit Espelette 4,5%). Koel en donker bewaren. Ten minste houdbaar tot / Lotnr:. zie onder jerrycan.

® CULINARY PREPARATION MADE FROM EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 99% AND ESPLETTE PEPPER EXTRACT

**Ingredients:** extra virgin olive oil, Esplette pepper infused olive oil (extra virgin olive oil, Esplette pepper 4.5%). Store in a cool dark place. Best before / Lot  $N^\circ$ : see date under the can.

**® KULINARISCHE ZUBEREITUNG AUF DER** BASIS VON 99 % NATIVEM OLIVENÖL EXTRA UND PIMENT D'ESPELETTE-EXTRAKT

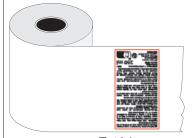
Zutaten: Natives Olivenöl Extra, Olivenöl infundiert mit Piment d'Espelette (Natives Olivenöl Extra, Piment d'Espelette 4,5 %). Kühl und lichtgeschützt lagern. Mindestens haltbar bis / Charden-Nr.; siehe Dosenboden.

A l'Olivier Groupe - 7, rue Saint-François de Paule (Marché aux Fleurs)

06300 Nice - FRANCE
UK & Ireland: Imported by
Darégal Gourmet Ltd.

Darégal Gourmet Ltd. Willow House, Ipswich Road, Long Stratton, Norwich NR15 2TA UNITED KINGDOM





Extérieur Gauche

ous ous

Signature et Date pour Validation