

CLIENT : GROIX NATURE

CODE : 1840 - 1096045 PR1700710

CODE CLIENT : 00000522

CODE CLIENT 2 : -

CODE CLIENT 3 : -

FORMAT : 99 x 100 mm

DATE : 13/02/2017 15:00

Code op : AP Visa op :

N° DO : DO170693 Version BAT : 3

COULEURS

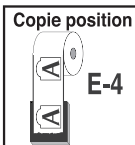
Black

Blanc



Decoupe

Vernis : BRILLANT



N° d'outil : 38722

Matière : PPT_333

Qté par rouleau : 1000

Ø mandrin : 76 mm

Ø maxi bobine : 0 cm

BON A TIRER

SITE STRATUS : MARTIN

Tél : 33 (0)5 55 30 27 31

A retourner par e-mail ou

par fax : 33 (0)5 55 30 61 04

www.stratuspackaging.com

IMPRESSION
NUMERIQUE

Date :

Signature :

Si corrections nouveau BAT :

OUI NON (BAT interne)

Epreuve de relecture textes et de positionnement des couleurs. Sauf contre-indication, les teintes directes seront imprimées suivant le nuancier pantone®.

La validation de ce bon à tirer engage votre responsabilité sur l'impression.

Le délai définitif vous sera confirmé à réception de votre validation. Afin de garantir la qualité de vos tirages, les clichés seront conservés au maximum 24 mois.

Problème de Visualisation PDF sur acrobat Reader : Menu Edition => Préférence => Onglet Affichage => Régler "Utiliser l'aperçu de la surimpression" sur "Toujours"



Préparation culinaire à base d'huile
de pépins de raisins infusée au Homard
Fabrication artisanale

FR
56.069.005
CE

Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100 g

| | |
|--------------------------|-----------------------|
| Energie | 3768 kJ (900 kcal) |
| Matières grasses | 100 g |
| dont acides gras saturés | 11,4 g |
| Glucides | 0 g |
| dont sucres | 0 g |
| Fibres alimentaires | < 0,2 g |
| Protéines | < 0,5 g |
| Sel | 0 g |

FR
56.069.005
CE

Préparation culinaire à base d'huile
de pépins de raisins infusée au Homard



A conserver dans un endroit
frais sec et à l'abri de la
lumière. Ce produit d'except-
ion conserve toutes ses
saveurs 3 mois au réfrigéra-
teur après ouverture.



3 760056 414134

CLIENT : GROIX NATURE
CODE : 1840 - 1096045 PR1700710

CODE CLIENT : 00000522
CODE CLIENT 2 : -
CODE CLIENT 3 : -

FORMAT : 99 x 100 mm

DATE : 13/02/2017 15:00

Code op : AP Visa op :

N° DO : DO170693 Version BAT : 3

COULEURS

Black
Blanc

Decoupe

Vernis : BRILLANT

| | | |
|--|----------------|------------------------|
| | Copie position | N° d'outil : 38722 |
| | | Matière : PPT_333 |
| | | Qté par rouleau : 1000 |
| | | Ø mandrin : 76 mm |
| | | Ø maxi bobine : 0 cm |

BON A TIRER

SITE STRATUS : MARTIN
Tél : 33 (0)5 55 30 27 31 IMPRESSION
A retourner par e-mail ou NUMERIQUE
par fax : 33 (0)5 55 30 61 04
www.stratuspackaging.com

Date :

Signature :

Si corrections nouveau BAT :

OUI NON (BAT interne)

Epreuve de relecture textes et de positionnement des couleurs. Sauf contre-indication, les teintes directes seront imprimées suivant le nuancier pantone®.

La validation de ce bon à tirer engage votre responsabilité sur l'impression.

Le délai définitif vous sera confirmé à réception de votre validation. Afin de garantir la qualité de vos tirages, les clichés seront conservés au maximum 24 mois.

Problème de Visualisation PDF sur acrobat Reader : Menu Edition => Préférence => Onglet Affichage => Régler "Utiliser l'aperçu de la surimpression" sur "Toujours"

Mon huile de Homard

Mon huile de Homard 

INGRÉDIENTS
MIS EN ŒUVRE
À LA PRÉPARATION :
Huile de pépins de
raisins, **Homard***
(44%), échalotes,
carottes, ail.
*Homard Bleu,
Homarus gammarus,
origine Atlantique
Nord-Est.

CONSEILS DE MISE EN ŒUVRE :
Véritable aide culinaire, cette
huile exceptionnelle s'utilise
pour assaisonner et relever
vos plats aussi variés que
salades de fruits de mer, filets
de poissons crus ou cuits,
carpaccio de St-Jacques,
purée de pommes de terre,
risotto de la mer, pâtes.

Fabriqué par
la Conserverie Groix & Nature
qui emploie 29 personnes
www.groix-et-nature.com

100 ml

GROIX & NATURE

100 ml