

STANDSKIZZE

Artikel: Visweetenkarte XL mit Schokoherz
Artikel-Nr.: .07 06

Die technische Zeichnung in Originalgröße finden Sie auf den folgenden Seiten

- Optimaler Druckbereich
- Sicherheitsabstand
- Bereich bedingt bedruckbar
- Bereich nicht bedruckbar
- Siegelnaht
- verdeckt
- Reserviert für Pflichtangaben (Hersteller, Deklaration)
- Beschnittzugabe

Vollmilchschokolade, 8,5g

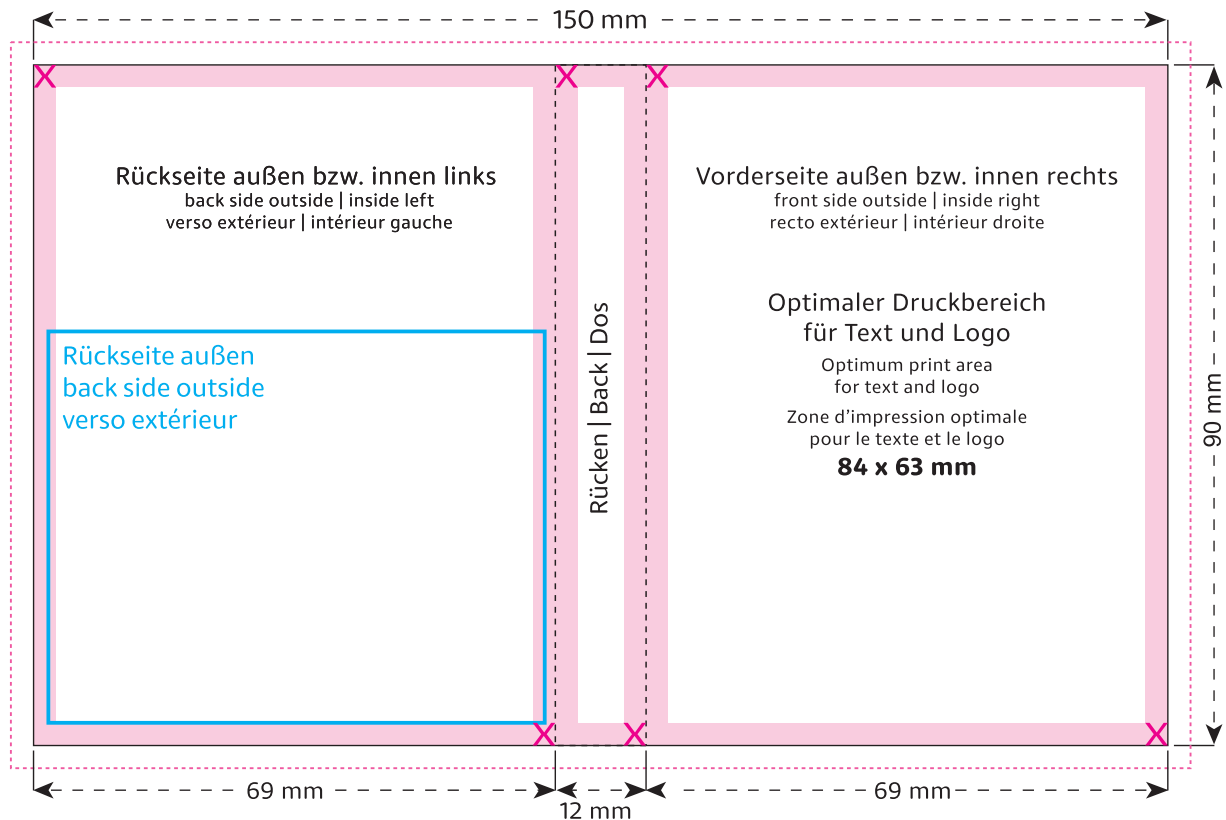
Zutaten: Zucker, **Vollmilchpulver**, Kakaobutter, Kakaomasse, Emulgator (Sonnenblumenlecithine), Vanilleextrakt. Kann **Haselnuss** und **Soja** enthalten. Kakao: 35% mindestens. Trocken lagern. Vor Wärme schützen.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g: Energie in kJ/kcal 2366/571, Fett 38g, davon gesättigte Fettsäuren 23g, Kohlenhydrate 46g, davon Zucker 46g, Eiweiß 8,3g, Salz 0,18g.

DRUCKDATEN:

Bitte senden Sie uns die Druckdaten als .EPS/PDF (Schriften in Vektoren), CMYK-Bilder mit 300 dpi oder Bitmap-Bilder mit 1200 dpi als .tiff. Papierabzüge benötigen wir in zweifacher Grösse. Bei vollflächigen Gestaltungen fügen Sie bitte den in der Skizze definierten Beschnitt zu. Bitte beachten Sie, dass die Druckdaten ohne Stanzlinien geliefert werden müssen, bzw. dass diese ausblendbar auf einer eigenen Ebene angelegt sind. Als Referenz können Sie gerne ein Standmuster inkl. der technischen Elemente zusätzlich beifügen.

Süßes Briefchen | Sweet wrap | Carte à croquer
 geschlossen | closed | fermé : 69 x 90 x 12 mm
 geöffnet | opened | ouvert : 150 x 90 mm

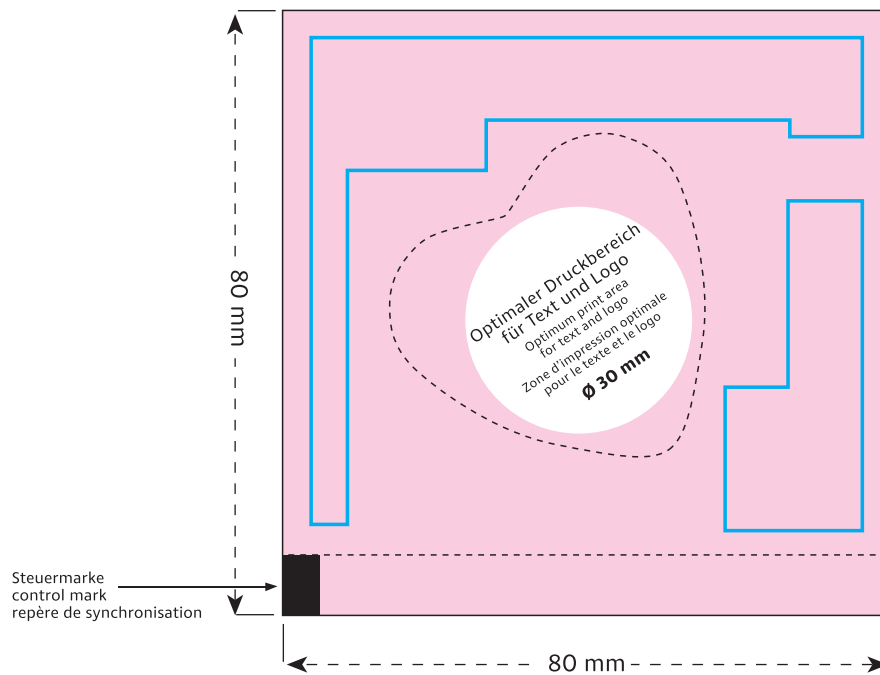


- Optimaler Druckbereich für Text und Logo | Optimum print area for text and logo | Zone d'impression optimale pour le texte et le logo
- Sicherheitsabstand (3 mm) | Safety distance (3 mm) | Marge de sécurité (3 mm)
- Flächen BEDINGT bedruckbar | Area LIMITED printable | Surfaces imprimables SOUS RÉSERVE
- Fläche NICHT bedruckbar | Area NOT printable | Surfaces NON imprimables
- Siegelnaht | Sealed seam | Couture scellée
- Fläche wird verdeckt | Area is covered | Surface masquée
- Pflichttexte – Fläche wird bei Bedarf abgesoftet | Mandatory text – area will be softened if required | Mentions légales – La surface peut être atténuée si nécessaire
- Beschnitt | Bleed | Découpe

Bitte **Informationsblatt** zur Erstellung Deiner Druckdaten beachten.
 Please take note of the **information sheet** for the creation of your printing data.
 Merci de tenir compte de la **fiche d'information** pour établir vos données d'impression.

Schokoladenherz | Chocolate heart | Cœur en chocolat
40 x 40 mm

Format 1:1



- Optimaler Druckbereich für Text und Logo | Optimum print area for text and logo | Zone d'impression optimale pour le texte et le logo
- ✗ Sicherheitsabstand (3 mm) | Safety distance (3 mm) | Marge de sécurité (3 mm)
- Flächen BEDINGT bedruckbar | Area LIMITED printable | Surfaces imprimables SOUS RÉSERVE
- Fläche NICHT bedruckbar | Area NOT printable | Surfaces NON imprimables
- Siegelnaht | Sealed seam | Couture scellée
- Fläche wird verdeckt | Area is covered | Surface masquée
- Pflichttexte – Fläche wird bei Bedarf abgesoftet | Mandatory text – area will be softened if required | Mentions légales – La surface peut être atténuée si nécessaire
- Beschnitt | Bleed | Découpe

Bitte **Informationsblatt** zur Erstellung Deiner Druckdaten beachten.
Please take note of the **information sheet** for the creation of your printing data.
Merci de tenir compte de la **fiche d'information** pour établir vos données d'impression.