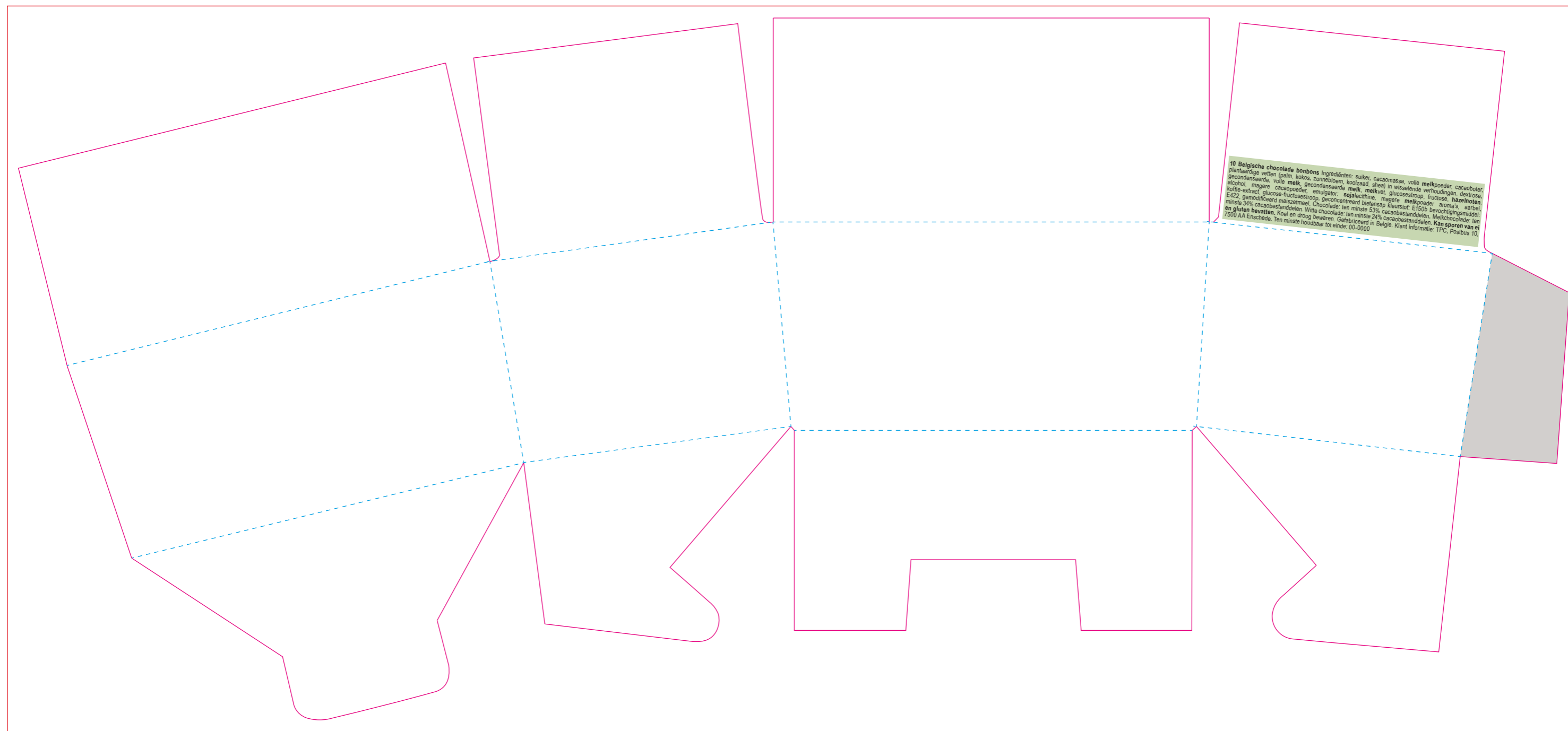


2213

BALLOTIN MET BELGISCHE BONBONS / BOX WITH CHOCOLATES / BOX SCHOKOLADEN PRALINEN

Drukformaat / Print size / Druckformat:

386,3 x 174,9 mm



10 Belgische chocolade bonbons Ingrediënten: suiker, cacaoassa, volle melkpoeder, cacao boter, plantaardige vetten (palm, kokos, zonnabloem, koolzaad, shea) in wisselende verhoudingen, gecondenseerde alcohol, volle melk, gecondenseerde melk, melkvet, glucoseroep, fructose, hazelnoten, alcohol, magere cacao poeder, emulgator: soja lecitine, magere melkpoeder, aroma's, aardbei, koffie-extract, glucose-fructoseroep, geconcentreerd biefensap, kleurstof, E150b, bevochtigingsmiddel, E422, gemiddeld maïszetmeel, geconcentreerd maïszetmeel, chocolade, ten minste 53% cacao bestanddelen, ten minste 34% cacao bestanddelen. Witte chocolade: ten minste 24% cacao bestanddelen. Melkchocolade: ten minste 34% cacao bestanddelen. Kan sporen van ei en gluten bevatten. Koel en droog bewaren. Gefabriceerd in België. Klant informatie: TPC, Postbus 10, 7300 AA Eerschede. Ten minste houdbaar tot einde: 00-0000

■ Bedrukkings formaat / Printing surface / Bedruckbare Fläche

■ Vouwlijn / Folding line / Falzlinie

■ Afloop / Bleed / Beschnitt

■ Geen tekst plaatsen / No text here / Kein Text hier

■ Ingrediënten / Ingredients / Zutaten

Indien gewenst: verander de ingrediënten van taal, kleur of positie /

When desired, you can change the language, colour or position of the ingredients /

Falls gewünscht, ändern Sie die Zutaten von Sprache, Farbe oder Position

NL

10 Belgische chocolade bonbons Ingrediënten: suiker, cacaomassa, volle melkpoeder, cacaooter, plantaardige vetten (palm, kokos, zonnebloem, koolzaad, shea) in wisselende verhoudingen, dextrose, gecondenseerde, volle melk, gecondenseerde melk, melkvet, glucosestroop, fructose, hazelnoten, alcohol, magere cacao-poeder, emulgator: sojalecithine, magere melkpoeder aroma's, aarbei, koffie-extract, glucose-fructosestroop, geconcentreerd bietensap kleurstof: E150b bevochtigingsmiddel: E422, gemodificeerd maiszetmeel. Chocolade: ten minste 53% cacaobestanddelen, Melkchocolade: ten minste 34% cacaobestanddelen. Witte chocolade: ten minste 24% cacaobestanddelen. **Kan sporen van ei en gluten bevatten.** Koel en droog bewaren. Gefabriceerd in België. Klant informatie: TPC, Postbus 10, 7500 AA Enschede. Ten minste houdbaar tot einde: 00-0000

EN

10 Belgian chocolates bonbons Ingredients: sugar, cocoa mass, whole milk powder, cocoa butter, vegetable fats (palm, coconut, sunflower, rapeseed, shea) in varying proportions, dextrose, condensed whole milk, condensed milk, milk fat, glucose syrup, fructose hazelnuts, alcohol, low fat cocoa powder, emulsifier: soy lecithin, skimmed milk powder, flavourings, strawberry, coffee extract, glucose-fructose syrup, concentrated beetroot juice, colour: E150b, humectant: E422, modified maize starch. Cocoa solids: chocolate: min 53%, milk chocolate: min. 34%, white chocolate min. 24%. Milk solids: milk chocolate: min. 18%, white chocolate. min 24%. **May contain traces of egg and gluten.** Keep cool and dry. Made in Belgium. Customer information: TPC, PO Box 10, 7500 AA Enschede. Best before end: 00-0000

DU

10 belgische Schokoladenbonbons Zutaten: Zucker, Kakaomasse, Vollmilchpulver, Kakaobutter, Pflanzliche Fette, (Palm, Kokosnuss, Sonnenblume Raps, Shea) in veränderlichen Gewichtsanteilen, Dextrose, Kondensfolmilch, Kondensmilch, Butterfett, (Milch), Glukosesirup, Fruktose, **Hasselnüsse**, Alkohol, stark entöltes Kakaopulver, Emulgator: **Soja**-Lecithine, Magermilchpulver, Aromen, Erdbeere, Kaffee-extrakt, Glukose-Fruktose-Sirup, Konzentrierter Rübensaft, Farbstoff: E150b, Feuchthaltemittel: E422, modifizierte Maisstärke. Kakao: 53% mindestens im Schokoladenanteil. Kakao: 34% mindestens in Milchsokoladenanteil. Kakao: 24% mindestens im Anteil weiße Schokolade. **Kann Spuren von Eiern und Gluten enthalten.** Kühl und trocken lagern. Hergestellt in Belgien. Kundeninformation: TPC, Postfach 10, 7500 AA Enschede. Mindestens haltbar bis Ende: 00-0000