

**IS 5919**DATA - DATE
20-06-2013STAMPA interna - inner
PRINT esterna - outer CARTA - PAPER
monolucida biancaCLIENTE - CUSTOMER
1770DESCRIZIONE - DESCRIPTION
azzurro pani, 1kg 003412LINEATURA - SCREEN RULING
36 lpcPASSO - DRUM / FASCIA - ROW
Ø 32 / 2N. COLORI - N.COLORS
5POLIMERO - POLYMER
1,14REVISIONE - OVERHAUL
00FORMATO - SIZE
35x32TRACCIATO
KEYLINE

Cyan	Blu_ind P287U	Yellow	Black	P 7462 U
Angolo 7.5	Angolo 67.5	Angolo 82.5	Angolo 37.5	Angolo xxx
36 lpc	36 lpc	36 lpc	36 lpc	
16918,8 mmq (15,1%)	7392,6 mmq (6,6%)	43,6 mmq (0,4%)	646,2 mmq (0,6%)	2792,6 mmq (2,5%)

Ritornare il tutto controfirmato.
Please send back duly signed for approval.Visto per approvazione
Seen for approval

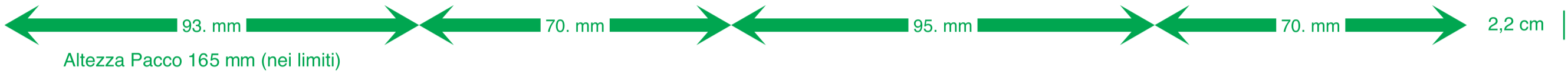
Firma - Signature

Data - Date

Questa bozza sostituisce eventuali precedenti ed è valida solo per il posizionamento della stampa. Per i colori fare riferimento alla scala Pantone® (riferimento Coated "C" per carte patinate, Uncoated "U" per carte grezze) o ai colori richiesti. Si prega di controllare attentamente l'impaginazione, le misure, i testi, gli indirizzi, i numeri di telefono, cod ean, non assumendoci noi alcuna responsabilità per eventuali conseguenti errori.

This ink jet sample is valid for printing position only, colours must be taken from the Pantone® scale ("C" for Coated paper, "U" for Uncoated paper). Please make a thorough control of the text, specially checking the layout sizes, texts, adress, tel or fax numbers, bar codes. We cannot be held responsible for unreported errors.

03 10 2012 pdf N°1 20 06 2013 pdf N°4
29 10 2012 pdf N°2
18 06 2013 pdf N°3



110. mm

5 mm

150. mm

250. mm

15

5

60. mm

40

320. mm

5x5 mm

350. mm

IS5919
Cyan P 7462 U
Blu_ind P287U

*fatti trovare
con le mani in pasta*

da consumarsi preferibilmente entro il

C.R.

FARINA
di grano tenero
tipo 00

1 Kge

Azzurra
La farina del tuo fornaio

Azzurra
La farina del tuo fornaio

farina di grano tenero tipo 00

PESO NETTO
1000 g e

Umidità massima del 15,50%
Allergeni: glutine. Può contenere tracce di soia.
Conservare in luogo fresco e asciutto
Da consumarsi preferibilmente entro: vedi sopra.
Prodotto e confezionato in Italia da
GRANDI MOLINI ITALIANI SPA
Azienda con sistema di gestione qualità
UNI EN ISO 9001:2008, certificato n. 000280
Direzione generale Via Aldo Moro 6, Rovigo
Confezionato nello stabilimento di:
A) Via Zurlare 21, Coriano di Albaredo d'Adige (VR)
B) Via dell'Electricità 15, Porto Marghera, Venezia

Numero Verde
800-998997

Grandi Molini Italiani
usa energia pulita

www.grandimolini.it

8 007232 003412

FARINA
di grano tenero
tipo 00

1 Kge

Azzurra
La farina del tuo fornaio

Azzurra
La farina del tuo fornaio

farina di grano tenero tipo 00

Questa farina è fatta di grano e niente altro.

Di ottima qualità: ottenuta dalla macinazione dei migliori grani del mondo. Di forza equilibrata: per una lievitazione perfetta. Di grande stabilità: per gonfiarsi uniformemente durante la cottura. Pratica da lavorare: per un impasto sensibile, facile da mettere in teglia e darti in cucina i risultati che vuoi.

È una farina professionale, che troverai solo dal tuo fornaio di fiducia

www.grandimolini.it

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO	
Energia	346 kcal 1468 kJ
Grassi	1,0 g
di cui acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	71,9 g
di cui zuccheri	0,5 g
Fibre	2,5 g
Proteine	11,1 g
Sale	0,005 g

FIORINI INTERNATIONAL
www.fiorinint.it

Comieco
Codice socio n. 132/98