



## BON A TIRER

**CLIENT :**  
A L'OLIVIER GROUPE SAS

**Référence :**  
Bidon Vert Basilic 250 ml Contre  
250 ml

**Opérateur :** Caroline

**Date :** 14/06/2022

**Notre Réf.:** 107416

**Votre Réf.:** E2002-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 :**

-

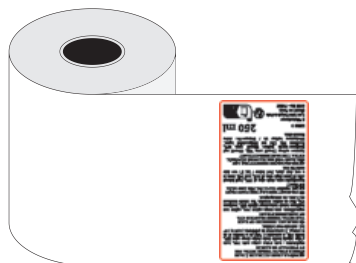
**Sérigraphie :** -

**Galbage :** -

**Mandrin :** 76 mm

**ø maxi :** 181.1 mm

**Etiq / Bobine :** 2500



Extérieur  
Gauche

Veuillez vérifier les séparations sur la  
deuxième page de ce BAT

® PRÉPARATION CULINAIRE À BASE  
D'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA 92%  
ET D'EXTRAIT DE BASILIC

**Ingédients :** huile d'olive vierge extra 70%, huile  
d'olive infusée basilic (huile d'olive vierge extra 22%,  
basilic 8%). 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 92%  
EN BASILICUMEXTRACT

**Ingrediënten:** extra vierge olijfolie 70%, olijfolie met  
basilicum-infusie (extra vierge olijfolie 22%, basilicum  
8%). Koel en donker bewaren. Ten minste houdbaar  
tot / Lotnr.: zie onder jerrycan.

® CULINARY PREPARATION MADE FROM  
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 92% AND BASIL  
EXTRACT

**Ingredients:** extra virgin olive oil 70%, basil infused  
olive oil (extra virgin olive oil 22%, basil 8%). Store in  
a cool dark place. Best before / Lot N°: see date  
under the can.

® KULINARISCHE ZUBEREITUNG AUF  
DER BASIS VON 92% NATIVEM OLIVENÖL  
EXTRA UND BASILIKUM-EXTRAKT

**Zutaten:** natives Olivenöl extra 70%, Olivenöl met  
Basilicum-infusie (natives Olivenöl extra 22%,  
Basilikum 8%). Kühl und lichtgeschützt lagern.  
Mindestens haltbar bis / Chargen-Nr.: siehe  
Dosenboden.

E2002-C

A l'Olivier Groupe

7, rue Saint-François de Paule

(Marché aux Fleurs)

06300 Nice - FRANCE



250 ml

Signature et Date pour Validation

Isabelle Brunetto

Ce B.A.T. n'est pas une épreuve couleur. En cas de réception par mail, il n'a qu'une valeur indicative des couleurs. Nous  
déclinons toute responsabilité si le rendu de votre écran ou de votre imprimante diffère de l'impression définitive. Si vous  
le recevez par courrier, cette épreuve numérique est très proche du produit final mais seul un tirage d'épreuve machine  
peut garantir l'exacte reproduction des couleurs.

L'acceptation de ce B.A.T. dégage notre entière responsabilité pour toutes erreurs ou omissions.