

1067
BLOKZAKJE MET 40G WARME CHOCOLADEMELK-BAL / SMALL BAG WITH 40G HOT CHOCOLATE MILK-BALL
/ BLOCKTASCHE MIT 40G HEISSER SCHOKOLADE MILCH-BAL

Drukformaat / print size / Druckformat / format d'impression:
 68 x 100 mm



Chocolade bal met ca. 40g mini marshmallows. ingrediënten: suiker, cacao boter, volle melkpoeder, cacao massa, glucose, water, varkensgelatine, emulgator (soja lecitine), aroma (natuurlijke vanille).
 Voedingswaarde per 100g: energie: 2260kJ / 540kcal, vetten 33g, verzadigd vet 20g, koolhydraten 54g, waarvan suiker 52g, eiwitten 6,6g, zout 0,18g. Kan sporen van hazelnoot bevatten. Min. cacaobestanddelen: 33,6%.
 Klantinformatie: TPC, Postbus 10, 7500AA Enschede. Tenminste houdbaar tot: 00-0000

Hoe te bereiden ?

1. Neem je favoriete mok.
2. Doe de chocoladebal in de mok.
3. Giet hete melk in de mok.
4. Wacht 2 minuten en roer.

Geniet!

NL	EN	DU	FR
<p>Chocolade bal met ca. 40g. mini marshmallows. ingrediënten: suiker, cacao boter, volle melkpoeder, cacao massa, glucose, water, varkensgelatine, emulgator (soja lecitine), aroma (natuurlijke vanille), dextrose, maïszetmeel, kleurstoffen (bielenrood: E162). Voedingswaarde per 100g: energie: 2260kJ / 540kcal, vetten 33g, verzadigd vet 20g, koolhydraten 54g, waarvan suiker 52g, eiwitten 6,6g, zout 0,18g. Kan sporen van hazelnoot bevatten. Min. cacaobestanddelen: 33,6%. Klantinformatie: TPC, Postbus 10, 7500AA Enschede. Tenminste houdbaar tot: 00-0000</p>	<p>Chocolate ball with apx. 40g. mini marshmallows. ingredients: sugar, cocoa butter, whole milk powder, cocoa mass, glucose, water, porcine gelatin, emulsifier (soy lecithin), flavours (natural vanilla), dextrose, corn starch, food colouring (beet red: E162). Nutritional value per 100g: energy 2260kJ / 540kcal, fat 33g, saturated fat 20g, carbohydrates 54g, of which sugar 52g, protein 6.6g, salt 0.18g. May contain traces of hazelnut. min. cocoa solids: 33.6%. Customer information: TPC, PO Box 10, 7500AA Enschede, The Netherlands. Best before: 00-0000</p>	<p>Schokoladenkugel mit ca. 40g. Mini-Marshmallows. Zutaten: Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver, Kakaomasse, Glucose, Wasser, Schweinegelatine, Emulgator (Soja-lecithin), Aroma (natürliches Vanille), Dextrose, Maisstärke, Farbstoffen (Beetenrot: E162). Nährwert pro 100g: Energie 2260kJ / 540kcal, Gesamtfette 33g, Gesättigte Fettsäuren 20g, Kohlenhydrate 54g, davon Zucker 52g, Eiweiß 6.6g, Salz 0,18g. Kann Spuren von Haselnuss enthalten. Min. Kakaobestandteile: 33,6%. Kundeninformation: TPC, Postfach 10, 7500AA Enschede, Niederlande. Mindestens haltbar bis: 00-0000</p>	<p>Boule de chocolat aux mini guimauves env. 40g. Ingrédients: sucre, beurre de cacao, poudre de lait entier, pâte de cacao, glucose, eau, gélatine du porc, émulsifiant (lécithine de soja), arôme (vanille naturelle), dextrose, amidon de maïs, colorants (rouge de betterave: E162). Information nutritionnelle par 100g: énergie 2260kJ / 540kcal, matières grasses 33g, acides gras saturés 20g, glucides 54g, dont sucre 52g, protéines 6.6g, sel 0,18g. Peut contenir des traces de noisette. Min. matière de cacao: 33,6%. Informations client: TPC, PO Box 10, 7500AA Enschede, The Netherlands. à consommer avant: 00-0000</p>
<p>BEDRUKKINGS FORMAAT PRINTING SURFACE BEDRUCKBARE FLACHE SURFACE D'IMPRESSION</p>	<p>VOUWLIJN FOLDING LINE FALZLINIE LIGNE DE PLIAGE</p>	<p>AFLOOP BLEED BESCHNITT FOND PERDU</p>	<p>GEEN TEKST PLAATSEN NO TEXT HERE KEIN TEXT HIER PAS DE TEXTE ICI</p>
<p>INGREDIËNTEN INGREDIENTS ZUTATEN INGRÉDIENTS</p>			
<p>PLEASE NOTE THAT THE PRINTING COLOURS OF THE FINAL PRODUCT MAY VARY FROM THE COLOUR RENDERING ON THIS PAGE. THIS PROOF SERVES AS A CONTROL FOR YOUR LOGO POSITION AND CONTENT.</p>			

NL



Hoe te bereiden ?



1. Neem je favoriete mok.
2. Doe de chocoladebal in de mok.
3. Giet hete melk in de mok.
4. Wacht 2 minuten en roer.



Geniet!

EN



How to prepare ?



1. Take your favorite mug.
2. Put the chocolate ball in the mug.
3. Pour hot milk into the mug.
4. Wait 2 minutes and stir.



Enjoy!

DE



Wie vorzubereiten ?



1. Nimm deine Lieblingstasse.
2. Legen Sie die Schokoladenkugel in den Becher.
3. Gießen Sie heiße Milch in den Becher.
4. 2 Minuten warten und umrühren.



Genießen!

FR



Comment préparer ?



1. Prenez votre tasse préférée.
2. Mettez la boule de chocolat dans la tasse.
3. Versez du lait chaud dans la tasse.
4. Attendez 2 minutes et remuez.



Apprécier!