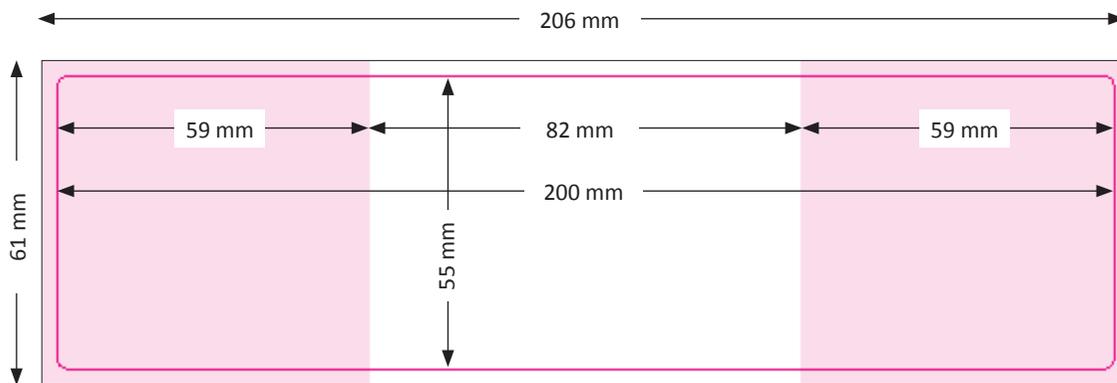


Anleitung zur Druckdatenerstellung für Eisdose M Etikett



Hintergrundmotiv an allen Seiten
bis in den Beschnitt anlegen

Eispulver mit Kakao. Zutaten: Kakao (35%), Rohrzucker, Traubenzucker, Oligofruktose, Meersalz, Verdickungsmittel: Guarkernmehl.

ohne Konservierungsstoffe
ohne Farbstoffe
ohne zugesetzte Aromen

120 g e
Ergibt ca. 450 ml
Premium Eis.

Trocken lagern und vor Wärme schützen.
Mindestens haltbar bis: 31.12.2026

Vertrieb durch wellnuss Premium Präzente GmbH,
Humboldtstraße 53 G, 22083 Hamburg
www.wellnuss.de

EISPULVER FÜR SPEISEEIS

SCHOKO DELUXE

Sie brauchen noch:

- 180 ml Milch (ca. 3,8 % Fett)/Milchersatz
- 90 g Sahne (ca. 30 % Fett)/Sahnersatz

OHNE EISMASCHINE

1. 180 Milliliter Milch/Milchersatz und das Eispulver mit einem Handmixer auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann drei Minuten auf höchster Stufe aufschlagen.
2. 90 g Sahne/Sahnersatz steif schlagen und vorsichtig unter den Eismix heben.
3. Den Eismix in ein luftdichtes Gefäß füllen und mindestens vier Stunden einfrieren.
4. Eismix während des Einfrierens 2-3 Mal umrühren.
5. Eis vor dem Servieren 10 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen.

MIT EISMASCHINE

1. Packungsinhalt, 180 ml Milch/Milchersatz und 90 g Sahne/Sahnersatz mit dem Handmixer verrühren
2. Folgen Sie nun der Anleitung Ihrer Eismaschine.

Technische Daten

- ✓ **Datenformat:** PDF-Standard PDF/X-4
- ✓ **Druckbereich:** 206 x 61 mm (inkl. 3 mm Beschnittzugabe an allen Seiten)
- ✓ **Endformat:** 200 x 55 mm
- ✓ **Farbmodus:** CMYK
- ✓ **Stanze:** als Cutkontur in Volltonfarbe (100% Magenta) auf Stanzebene anlegen **und beim Schreiben des PDFs ausblenden.**
- ✓ **Motiv:** Hintergrundgrafik füllend bis an den Rand des Druckbereiches einsetzen. Halten Sie mit allen wichtigen Informationen einen Sicherheitsabstand von 3 mm nach innen zum Stanzrand ein.
- ✓ **Schriften:** vollständig einbetten oder in Pfade konvertieren
- ✓ **Bilder:** mind. 300 ppi

Inhaltliche Daten

- ✓ **Verkehrsbezeichnung:** Bezeichnung des Snacks
 - ✓ **Zutatenliste:** Mindestschrifthöhe von 1,2 mm (gemessen am kleinen „x“ oder „z“). **Allergene** müssen gefettet oder in Versalien dargestellt werden.
 - ✓ **Inverkehrbringer:** inkl. postfähiger Anschrift
- Nährwertangaben, Gewichtsangabe, Mindesthaltbarkeitsdatum**