

SA13

Insectes apéritifs en pot carton



QU'EST-CE ?

Un sachet de 6g de vers Molitor dans un pot en carton, étanche avec couvercle standard (sans personnalisation)
Format: Ø60 mm x H63 mm.

EXEMPLES D'USAGES

- Restaurants, hôtels, cafés.
- Idéal pour offrir un message autour de la gastronomie : semaine du goût par exemple.
- Pour illustrer des thèmes plus larges comme le voyage, la santé ou l'exotisme.
- Séminaires d'entreprise: récompense insolite lors d'activités de renforcement d'équipe pour stimuler l'innovation et le courage.
- Cadeau promotionnel lors de lancement de produits alimentaires ou de promotions spéciales.
- Ouverture restaurants.

AVANTAGES

👁 Support de communication étonnant et décalé qui marque les esprits. Entraîne le bouche à oreille. Le message sera d'autant plus retenu.

🌱 Notion de challenge, de défi à relever : y goûtera ou n'y goûtera pas ?

🌟 Facile à distribuer.

✂ De qualité nutritionnelle excellente, la protéine d'insecte est complète et contient l'ensemble des acides aminés essentiels à notre corps.

🌍 À produire, les insectes ne rejettent presque pas de gaz à effet de serre. Économiques en ressources, pour 1 kg de protéines, il faut 10 fois moins d'hectares et 20 fois moins d'eau que le boeuf.

🇫🇷 Cuisinés en France.

PERSONNALISATION

- Personnalisation du pot kraft ou blanc
 - sticker 45x25 mm
 - tampon 1 coul 30x20 mm
- A partir de 1000ex
 - impression quadri 187x85 mm

ALTERNATIVES

SA12 - Insectes apéritifs en sachet.
SA16 - Étuis origami thé ou tisane.
SA17 - Stick à épices..

MINIMUM DE COMMANDE

100 exemplaires

SA13

Insectes apéritifs en pot carton

FORMAT

Pot en carton,
Format: Ø60 mm x H63 mm

- Couleurs au choix selon disponibilité
 - kraft
 - blanc

COLISAGE

Carton 60x40x20 cm
180 ex. par carton
Poids unitaire : 10 g
Poids carton : 1,8 kg

DÉLAIS

dès validation du BAT

- 100/250 ex: 3 semaines
- 250/500 ex: 4 semaines
- 500/1500 ex: 5 semaines
- Plus de 1500 ex: 6 semaines

CONTRAINTES TECHNIQUES

Les gabarits de marquage sont présents dans ce PDF (éditable dans Illustrator).

Pour le pot quadri, merci de nous fournir un fichier de 192x78mm (voir instructions et gabarit pages 3) avec :

- Les polices vectorisées ou le dossier font
- Des fonds perdus de 3mm (zone à l'extérieur du format fini)
- Une zone tranquille de 3mm (zone à l'intérieur du format fini)
- Les images incorporées ou les fichiers liés de 300 DPI

Pour la tampo (page 4) :

- échelle 1
- Entièrement vectorisé.

Pour le sticker (page 5) :

- échelle 1
- 3 mm de fond perdu

Depuis l'adoption de la loi Anti-gaspillage, l'apposition du logo Triman sur un produit est devenue obligatoire. S'il est destiné à être livré sur le territoire français, veuillez à faire figurer ce logo sur l'emballage.



- Pourquoi-donc les insectes ?



ils sont **bons pour le corps**,
bons pour la planète et ils ont été spécialement
préparés pour être **bons pour le palais !**

- Ingrédients :**
- **Vers déshydratés entiers** (*Tenebrio molitor*)
 - préparation d'assaisonnement [sel, ail 20% (**sulfites**), sucre, plantes aromatiques 18% (dont thym, cerfeuil, persil), poivre, épices]
 - stabilisant (gomme d'acacia).

DECLARATION NUTRIT./ VAL. POUR 100g : énergie : 2119kJ/508kcal; graisses : 26g dont acides gras saturés : 6.4g; glucides : 19g dont sucres : 2.7g ; fibres : 15g ; protéines : 41g ; sel : 3.2g. ALLERGÈNES : voir les ingrédients en gras.

Les insectes peuvent contenir du **gluten** et contiennent les mêmes allergènes que les crustacés, les mollusques et acariens.

PEUT CONTENIR DES TRACES DE : sésame, lait.

croQUANTS et GOURMAnds,

pour le plaisir de vos papilles, nos Molitors sont élevés en Europe et cuisinés en France, afin de vous offrir la meilleure des qualités. **Conservation et utilisation :**

Endroit sec et à l'abri de la lumière.
À consommer avant le/../.. (date + 6mois)



