



Snoeppotjes Bonbonnières



Taal

Nederlands

Langue

Français

Snoeppotjes

Het beste relatiegeschenk is een lekker relatiegeschenk. Uit deze snoeppotjes blijf je graaien. De smakelijkste manier om jouw bedrijfsnaam top of mind te laten zijn!

Potjes

Materiaal potjes:	Glas
Materiaal stickers:	Glossy stickerpapier
Materiaal doming stickers:	Zelfklevend wit kunststof met harslaag
Materiaal deksel:	Glas (weckpotje), kunststof of RVS

Varianten

Weckpotje, 125 ml



Bedrukking full color digitaal,

- 1 sticker op het deksel, 50 mm
- of
- 1 domingsticker op het deksel, rond 50 mm

Mogelijke vulling:



Jellybeans
94 gr.



Engelse drop
60 gr.



Gem. drop
80 gr.



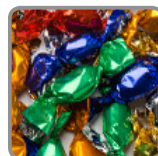
Dropstaafjes
72 gr.



Wine gums
76 gr.



Vrucht. hartjes
60 gr.



Metall. sweets
30 gr.



Imperiales
75 gr.

Kunststof deksel (wit), 50 ml



Bedrukking PMS Tampondruk,

- op het deksel, rond 30 mm

Mogelijke vulling:



Jellybeans
40 gr.



Mini choco's
40 gr.



Vrucht. hartjes
22 gr.



Dropstaafjes
40 gr.

Kunststof deksel (chroom), 200 ml



Bedrukking full color digitaal,

- 2 identieke stickers op de zijanten van de pot, rond 50 mm
- of
- 1 domingsticker op het deksel, rond 50 mm

Mogelijke vulling:



Jellybeans
130 gr.



Engelse drop
100 gr.



Gem. drop
110 gr.



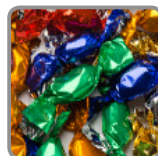
Dropstaafjes
130 gr.



Wine gums
125 gr.



Vrucht. hartjes
95 gr.



Metall. sweets
65 gr.



Imperiales
110 gr.

Kunststof deksel (chroom), 400 ml



Bedrukking full color digitaal,

- 2 identieke stickers op de zijanten van de pot, rond 60 mm
- of
- 1 domingsticker op het deksel, rond 50 mm

Mogelijke vulling:



Jellybeans
290 gr.



Engelse drop
200 gr.



Gem. drop
230 gr.



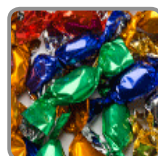
Dropstaafjes
280 gr.



Wine gums
260 gr.



Vrucht. hartjes
230 gr.



Metall. sweets
140 gr.



Imperiales
230 gr.

Kunststof deksel (chroom), 900 ml



Bedrukking full color digitaal,

- 2 identieke stickers op de zijanten van de pot, rond 80 mm
- of
- 1 domingsticker op het deksel, rond 75 mm

Mogelijke vulling:



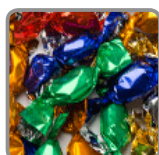
Dropstaafjes
600 gr.



Wine gums
500 gr.



Gem. drop
500 gr.



Metall. sweets
250 gr.

RVS Deksel, 350ml



Bedrukking PMS Tampondruk,

- op deksel, rond 75 mm

Mogelijke vulling:



Jellybeans
290 gr.



Engelse drop
210 gr.



Gem. drop
200 gr.



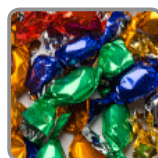
Dropstaafjes
130 gr.



Wine gums
125 gr.



Vrucht. hartjes
95 gr.



Mettal. sweets
65 gr.



Imperiales
110 gr.

RVS Deksel, 900 ml



Bedrukking PMS Tampondruk,

- op deksel, rond 90 mm

Mogelijke vulling:



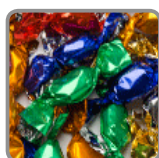
Dropstaafjes
700 gr.



Wine gums
200 gr.



Gem. drop
570 gr.



Mettal. sweets
350 gr.

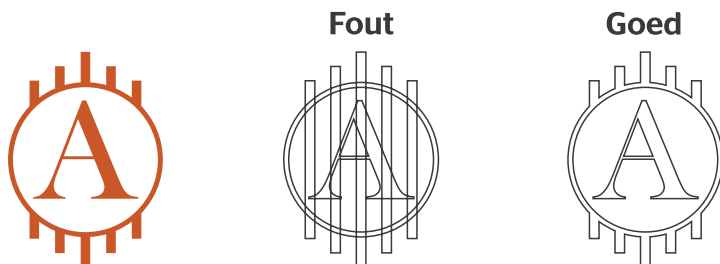
Algemene aanleverspecificaties

- Zorg dat je tekst in je ontwerp altijd omzet naar contouren/outlines.
- Opmaak met witte contour ('stroke') of vulling ('fill') mag nooit op overdruk ('overprint') staan. Wit op overdruk vervalt in het uiteindelijke drukwerk.
- Wij raden aan om bestanden op te maken in Adobe InDesign of Adobe Illustrator en het bestand als drukklare PDF aan te leveren, weggeschreven onder PDF profiel PDF/X-1a:2001. Lever je bestanden aan als 1 laag zonder transparanties.
- Lever je bestand aan zonder snijtekens en printmarkeringen (printer marks).

Tips per druktechniek

Tampondruk

- Je kunt in je ontwerp maximaal 4 PMS-kleuren opnemen. Dit is 100% van de kleur, er kunnen geen verlooptinten en percentages van een kleur kunnen worden uitgevoerd.
- Voor een optimaal resultaat is het belangrijk dat de lijnen niet dunner zijn dan 1,5 punt (3 punt voor diapositief lijnen) en tekst niet kleiner is dan 8 punt (bij light en sierletters dien je minimaal 10 punt te hanteren)
- Zorg ervoor dat het bestand gevectoriseerd is en gebruik geen pixelafbeeldingen. Bouw je bestand per kleur op uit één pad, zonder overlappingsen.



- Het bedrukbare gebied is gelijk aan het aan te leveren formaat. Je hoeft geen rekening te houden met extra beeld in de afloop.

Digitaal

- Maak je bestand op in CMYK (full color)
- Voor een optimaal resultaat is het belangrijk dat de lijnen niet dunner zijn dan 0,5 punt (1 punt voor diapositief lijnen) en dat de tekst niet kleiner is dan 8 punt (bij light en sierletters dien je minimaal 10 punt te hanteren)
- Zorg dat de kleurdekking in je ontwerp nooit hoger is dan 280% (de percentages cyaan, magenta, geel en zwart bij elkaar opgeteld).
- Beeld of teksten die niet aan- of afgesneden mogen worden moet op minimaal 3 mm binnen de buitenmaat staan (6 mm als je de snijmarge meerekent).
- Bij het afwerken kan verschuiving ontstaan waardoor een kader niet overal exact even breed zal worden. Gebruik van een kader is dan ook af te raden.
- Om de stickers juist af te kunnen werken is een afloop van 3 mm rondom nodig. Hierin laat je het beeld doorlopen dat tot aan de rand gedrukt moet zijn na afwerking.

Ingrediëntenoverzicht diverse vullingen



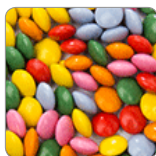
Drofstaafjes

suiker, melasse, tarwebloem, glucosestroop, salmiakhout, zoethoutwortel extract, kleurend concentraat van (saffloer, citroen, radijs, spirulina, zwarte bessen), kleurstof (E132, E153, E171), plantaardige olieën, glansmiddelen (E901, E903, E904), natuurlijk anijs aroma



Imperiales

suiker, glucosestroop, gemodificeerd aardappelzetmeel, pepermuntolie, kleurstof (E171)

**Mini choco's**

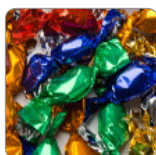
suiker, cacao boter, volle melkpoeder, cacaomassa, verdikkingsmiddel; arabische gom, kleurstoffen; koper-chlorophyllin-complex, karmijn, titatiumdioxide, curcumine anthocyanine, emulgator, zonnebloem lecithine, glucosestroop, glansmiddel; bijenwas, carnaubawas, schellak, zout, aroma, zuurteregelaar; citroenzuur, Sporen van hazelnoten en amandelen

**Gemengd drop**

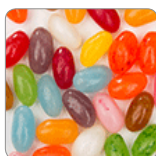
suiker, glucosestroop, gemodificeerd aardappel- en tarwezetmeel, rietsuikermelasse, salmiakzout, gelatine, zouthoutwortelextract, kleurstof: E150c, tarwebloem, aroma's, glansmiddelen: plantaardige olie en bijenwas

**Wine gums**

suiker, glucosestroop, gemodificeerd zetmeel, voedingszuren: citroenzuur, melkzuur, aroma's, kleurstoffen: E120, E100, E141, glansmiddelen: plantaardige olie en bijenwas

**Metallic sweets**

suiker, glucosestroop, voedingszuur, citroenzuur, aroma, kleurstoffen: E100, E120, E141, E150d, E153

**Jelly beans**

suiker, glucosestroop, water, gemodificeerd maiszetmeel, voedingszuren (E297, E330), aroma's, glansmiddelen (E901, E903, E904), plantaardige olie (kokosnoot), concentraten (spirulina, saffloer, wortel, zwarte bes), extracten (brandnetel, spinazie, curcuma), kleurstoffen: E100, E120, E150a, E153, E171

**Vruchten hartjes**

suiker, dextrose, citroenzuur, gelatine, gemodificeerd zetmeel, kleurende vruchten - en plantenextracten, geur- en smaakstof: natuurlijke aroma's, natuurlijke kleurstof E163 en E160a caroteen

**Engelse drop**

suiker, glucosestroop, TARWEbloem, rietsuikermelasse, kokos, gelatine, zoethoutwortelextract, TARWEzetmeel, cacao poeder, emulgator (mono- en diglyceriden van vetzuren), aroma's, kleurstoffen (paprikaextract, bietenrood, kopercomplexen van chlorofylen, koper chlorofylline, glansmiddelen (plantaardige olie, bijenwas)

Bonbonnières

Voilà un cadeau d'affaire qui se savoure! Impossible d'y résister... et chaque fois que vos clients et partenaires ont envie de déguster un bonbon, c'est le nom de votre entreprise qu'ils gardent à l'esprit!

Bonbonnières :

Pot :	Verre
Autocollant standard :	Papier pour étiquettes brillant
Autocollant 3D :	Plastique blanc autoadhésif revêtu d'une couche de résine
Couvercle :	Verre (pour les bonbonnières avec rondelle), plastique ou inox

Variantes

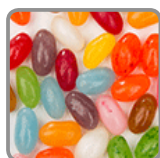
Bonbonnière 125 ml avec rondelle



Impression numérique en quadri

- 1 autocollant standard sur le couvercle, 50 mm
- ou
- 1 autocollant rond 3D sur le couvercle, 50 mm

Types de bonbons possibles :



Jellybeans
94 g



Réglisses
anglaises
60 g



Mix de
réglisses
80 g



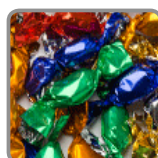
Dragées
à la réglisse
72 g



Bonbons gélifiés
aux fruits
76 g



Petits cœurs
aux fruits
60 g



Bonbons emballés,
papier métallisé
30 g



Bonbons menthe
Mint imperials
75 g

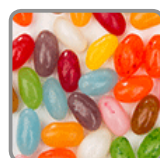
Bonbonnière 50 ml, couvercle en plastique blanc



Tampographie, couleurs PMS

- sur le couvercle rond de 30 mm

Types de bonbons possibles :



Jellybeans
40 g



Mini pastilles
de chocolat
40 g



Petits cœurs
aux fruits
22 g



Dragées
à la réglisse
40 g

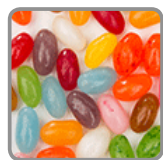
Bonbonnière 200 ml, couvercle chromé



Impression numérique en quadri,

- 2 autocollants ronds identiques sur chaque côté de la bonbonnière, 50 mm
- ou
- 1 autocollant rond 3D sur le couvercle, 50 mm

Types de bonbons possibles :



Jellybeans
130 g



Réglisses
anglaises
100 g



Mix de
réglisses
110 g



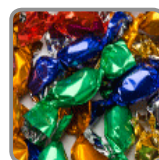
Dragées à la
réglisse
130 g



Bonbons gélifiés
aux fruits
125 g



Petits cœurs
aux fruits
95 g



Bonbons emballés,
papier métallisé
65 g



Bonbons menthe
Mint imperials
110 g

Bonbonnière 400 ml, couvercle chromé



Impression numérique en quadri,

- 2 autocollants ronds identiques sur chaque côté de la bonbonnière, 60 mm
- ou
- 1 autocollant rond 3D sur le couvercle, 50 mm

Types de bonbons possibles :



Jellybeans
290 g



Réglisses
anglaises
200 g



Mix de
réglisses
230 g



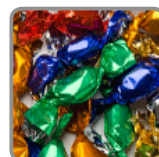
Dragées à la
réglisse
280 g



Bonbons gélifiés
aux fruits
260 g



Petits cœurs
aux fruits
230 g



Bonbons emballés,
papier métallisé
140 g



Bonbons menthe
Mint imperials
230 g

Bonbonnière 900 ml, couvercle chromé



Impression numérique en quadri,

- 2 autocollants ronds identiques sur chaque côté de la bonbonnière, 80 mm
- ou
- 1 autocollant rond 3D sur le couvercle, 75 mm

Types de bonbons possibles :



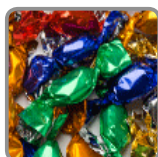
Dragées à la
réglisse
600 g



Bonbons gélifiés
aux fruits
500 g



Mix de
réglisses
500 g



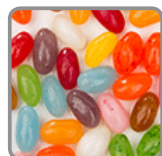
Bonbons emballés,
papier métallisé
250 g

Bonbonnière 350 ml, couvercle en inox



Tampographie, couleurs PMS,
• sur le couvercle rond de 75 mm

Types de bonbons possibles :



Jellybeans
290 g



Réglisses
anglaises
210 g



Mix de
réglisses
200 g



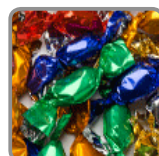
Dragées à la
réglisse
130 g



Bonbons gélifiés
aux fruits
125 g



Petits cœurs
aux fruits
95 g



Bonbons emballés,
papier métallisé
65 g



Bonbons menthe
Mint imperials
110 g

Bonbonnière 900 ml, couvercle en inox



Tampographie, couleurs PMS,
• sur le couvercle rond de 90 mm

Types de bonbons possibles :



Dragées à la
réglisse
700 g



Bonbons gélifiés
aux fruits
200 g



Mix de
réglisses
570 g



Bonbons emballés,
papier métallisé
350 g

Instructions Générales de Transfert de Fichiers

- Les textes de vos fichiers doivent être systématiquement vectorisés (convertis en courbes ou contour de lettres).
- Les éléments de mise en page avec des contours (« stroke ») ou des remplissages (« fill ») blancs ne doivent jamais être mis en surimpression (« overprint »). La couleur blanche en surimpression disparaît dans l'impression finale.
- Nous vous conseillons de créer vos fichiers avec Adobe InDesign ou Adobe Illustrator, puis de les sauvegarder avec la version PDF/X-1a:2001, et de nous les livrer sous forme de fichiers PDF prêts à l'impression. Veillez à fournir vos fichiers en 1 seule couche sans transparences.
- Pensez à supprimer les lignes de découpe et/ou repères d'impression de vos fichiers avant de nous les livrer.

Instructions Spécifiques au Procédé d'impression

Tampographie

- Vous pouvez créer votre concept en 1 à 4 couleurs PMS maximum. Les dégradés ou pourcentages de couleurs ne peuvent pas être réalisés, seules les couleurs 100 % sont prises en compte.
- Pour un résultat optimal, veillez à ce que les lignes de votre concept fassent au moins 1,5 point (3 points pour les lignes inversées).
- Veillez aussi à ce que vos tailles de police soient d'au moins 8 points (10 points pour les polices ornementales ou (très) légères).



Incorrect



Correct



- Pensez à vectoriser vos fichiers, et n'utilisez pas d'images matricielles. Assurez-vous que votre fichier est constitué d'une seule couche par couleur, sans chevauchements.

Impression numérique

- Votre mise en page doit être réalisée en couleurs CMJN (quadrichromie).
- Pour un résultat optimal, veillez à ce que les lignes de votre concept fassent au moins 0,5 point (1 point pour les lignes inversées).
- Veillez aussi à ce que vos tailles de police soient d'au moins 8 points (10 points pour les polices ornementales ou (très) légères).
- Le taux de couverture couleur total ne doit pas dépasser 280 % (pourcentages cumulés de cyan, magenta, jaune, et noir).
- Les images ou les textes qui ne doivent en aucun cas être coupés ou entamés par la découpe doivent être placés à au moins 3 mm du bord (6 mm en comptant le fond perdu).
- Nous vous déconseillons vivement d'insérer un cadre dans votre concept. La découpe des autocollants peut faire l'objet d'un léger décalage. Il n'est donc pas possible de garantir que votre cadre ait exactement la même largeur partout, ni qu'il soit positionné partout exactement à la même distance du bord.
- Lors de la conception de votre design, veillez à prendre en compte un fond perdu de 3 mm sur tout le pourtour. Pour garantir une impression jusqu'au bord de l'autocollant, votre image ou votre concept doivent couvrir également le fond perdu afin d'éviter d'avoir des bords blancs après découpe.

Ingrédients des différents types de bonbons



Dragées à la réglisse

sucré, mélasse, farine de blé, sirop de glucose, salmiac, réglisse, colorant alimentaire : concentrés de graines de carthame, citron, radis, spiruline et cassis, colorants (E132, E153 et E171), huiles végétales, additifs alimentaires utilisés comme agents d'enrobage (E901, E903 et E904), arôme naturel d'anis

**Bonbons menthe Mint imperials**

sucré, sirop de glucose, amidon de pommes de terre modifié, huile essentielle de menthe, colorant E171

**Mini pastilles de chocolat**

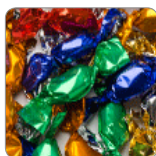
sucré, beurre de cacao, lait entier en poudre, masse de cacao, épaississant ; gomme arabique, colorant et complexe cuivrique de chlorophylline, carmin, dioxyde de titane, curcumine anthocyanes, émulsifiant, lécithine de tournesol, sirop de glucose , additif alimentaire utilisé comme agent d'enrobage ; cire d'abeille, cire de carnauba, gomme-laque, sel, arôme, agent acidifiant ; acide citrique, traces de noisettes et d'amendes

**Mix de réglisses**

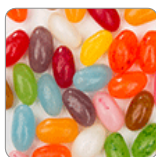
sucré, sirop de glucose, amidon modifié de pommes de terre et de blé, mélasse de canne à sucre, salmiac, gélatine, réglisse, colorant E150c, farine de blé, arômes, additifs alimentaires utilisés comme agents d'enrobage : huile végétale et cire d'abeille

**Bonbons gélifiés aux fruits**

sucré, sirop de glucose, amidon de blé modifié , acidifiants alimentaires : acide citrique, arômes , d'acide lactique, colorants : E120, E100 et E141, additifs alimentaires utilisés comme agents d'enrobage : huile végétale et cire d'abeille

**Bonbons emballés, papier métallisé**

sucré, sirop de glucose, acidifiant alimentaire, acide citrique, arôme, colorants : E100, E120, E141, E150d et E153

**Jelly Beans**

sucré, sirop de glucose, eau, amidon de maïs modifié, acidifiants alimentaires (E297, E330), arômes, additifs alimentaires utilisés comme agents d'enrobage (E901, E903 et E904), huile végétale de noix de coco, concentrés de spiruline, graines de carthame, carotte et cassis, extraits d'ortie, d'épinard et de curcumine, colorants : E100, E120, E150a, E153 et E171

**Petits cœurs aux fruits**

sucré, glucose, acide citrique, gélatine, amidon de blé modifié , colorants alimentaires : extraits de plantes et de fruits, composant aromatique et agent aromatisant alimentaire : arômes naturels, colorants naturels : E163 et E160a (carotène)

**Réglisses anglaises**

sucré, sirop de glucose, farine de blé, mélasse de canne à sucre, coco, gélatine, réglisse, amidon de blé, cacao en poudre, émulsifiant (monoglycérides et diglycérides d'acides gras), arômes, colorants (extraits de poivron, bétanine, complexes cuivriques de chlorophylle et de chlorophylline), additifs alimentaires utilisés comme, agents d'enrobage : huile végétale et cire d'abeille