



ARTWORK INFORMATION:

Artwork Number: **FOR000533** Pag. 1
 Job Number: **326514**
 Client: **LPF Flexible Packaging BV**
 Client Reference: **815024 RY79940 814544**
 Job Description: **SUD Zuckerhut**
 File Name: **for000533L_pdf**
 Rev. Date Time: **14-APR-15 13:10:28**
 BarCode: **EAN13 -**
 BWR MAG: **80.000 - %**
 Width: **180.000 mm**
 Length: **355 mm**
 Print Type: **...**
 Technical Drawing: **...**
 TextVersion: **ImageVersion:**
 Country: **...**
 Scale: **- %**
 Info: **...**

Surface Reverse

Account Manager: **H. van der Meulen** Team 1

Operator: **joan**

Important:
 This is final artwork. We advice that this artwork is checked carefully for layout, spelling and text. Please check thoroughly. It is the responsibility of the client to check these points and accept full liability. Do not sign approval if there are amendments to be made. Another proof will be supplied.

Colours used in a PDF, on a laserprint or HPproof do not represent the final result. A GMG-Epson proof is a valid reference for CMYK colours. When Pantone® colours are used, the colours must be matched with the official Pantone® guide.

Sign for approval
 Name:
 Date:

VOLKERS

P.O. Box 296, 3860 AG, Nijkerk, The Netherlands
 Watergoorweg 67, 3861 MA, Nijkerk
 T +31 (0)33 247 29 72 · www.volkers.nl

355

180.0

Mat. Nr.: 2311380/04

SÜDZUCKER
Zucker
Hut

100 g dieses Produktes
 enthalten durchschnittlich:
 Energie 1700 kJ / 400 kcal
 Fett 0 g
 davon gesättigte 0 g
 Kohlenhydrate 100 g
 davon Zucker 100 g
 Eiweiß 0 g
 Salz 0 g

Südzucker AG
 68028 Mannheim
 www.mein-suedzucker.de

4 006544 447000

250g e

Feuzranganbwle:
 2 Flaschen trockener Rotwein,
 je 2 unbehandelte Zitronen und
 2 Gewürznelken, 1 Zimstange,
 Orangen, 1 Feuzrango,
 1 Zuckerhut (250g),
 1 feuzfestes Gefäß,
 1/2 Fl. Rum (mind. 54-Vol-%)

Zuberung:
 Rotwein zusammen mit den Nelken, der
 Zimstange und den Saft der Früchte in
 einem feuzfesten Gefäß erhitzen (nicht
 kochen). Die Feuzrango mit dem
 Zuckerhut über das Gefäß legen und den
 Zuckerhut mit etwas Rum tränken. Der
 Zuckerhut an und schätzen Sie das Licht
 große Moment: Zünden Sie den
 Zuckerhut an und schätzen Sie das Licht
 aus. Den restlichen Rum nach und nach
 mit einem längstiligen Löffel auf den
 brennenden Zuckerhut geben, bis der
 schmelzende Zucker in den Wein getropft
 ist. Nach dem Umrühren heiß servieren.

