

BALATON

Kakaós tejbevonómasszával mártott, kakaós krémmel töltött ostya

Készült: cukor, növényi olaj és hidrogénezett növényi olaj, búzaliszt, tejpör, szőlőcukor, növényi zsír, zsírszegény kakaópor, (a krémben 5,3%), kukoricakeményítő, emulgálószer, (E475, E322), lazítószer, (E500), és aroma felhasználásával.

- a) Az egész dokumentum középre zárt, bal behúzás 2 cm, jobb behúzás 6 cm.
- b) A csoki neve nagybetűs, Arial, 22 pont, félkövér.
- c) „Kakaós...ostya” szövegrész 12 pont, félkövér, sortáv 1,5.
- d) A továbbiakban minden betű 10 pontos. A „Készült” szó félkövér.