

Il formato singolo a RILIEVO



Le placchette a rilievo hanno uno spessore di 2 mm e sono realizzate con la tecnica chablon, ovvero il cioccolato viene steso a mano sopra a uno stencil che viene poi rimosso.

A differenza delle altre placchette

il logo non viene stampato ma è a rilievo.

Il logo può essere colorato in burro di cacao oppure anche neutro (cioccolato fondente, latte, bianco o bianco al caramello) per un effetto ancora più delicato e raffinato.

1. Scegliete la forma



RECARRE28
Quadrato 28x28 mm
2 scatole da 540 pz
(1080 pz tot)



REROND28
Rotondo Ø28 mm
2 scatole da 540 pz
(1080 pz tot)



REOVALE45X35
Ovale 45x35 mm
2 scatole da 288 pz
(576 pz tot)



RERECT50X15
Rettangolo 50x15 mm
2 scatole da 504 pz
(1008 pz tot)

Sono disponibili altre misure/forme su richiesta

2. Scegliete il tipo di cioccolato

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Cioccolato fondente | <input type="checkbox"/> Cioccolato al latte |
| <input type="checkbox"/> Cioccolato bianco | <input type="checkbox"/> Cioccolato bianco al caramello |

3. Scegliete il colore di stampa

- | | | | |
|--|---------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|
| | <input type="checkbox"/> ORO | | <input type="checkbox"/> BRONZO |
| | <input type="checkbox"/> ROSSO | | <input type="checkbox"/> VERDE |
| | <input type="checkbox"/> BIANCO | <input type="checkbox"/> ALTRI COLORI | |

4. Scegliete il logo

- Se avete già il vostro logo: inviatecelo in formato vettoriale o .jpg
- Se non avete il vostro logo:

1. Scrivete il vostro testo
Es. Pasticceria Arcobaleno

2. Scegliete il font

St Léger *St Léger*

A B

St Léger *St Léger*
CHOCOLATIER

C D

St Léger *St Léger*
Pâtissier

E F