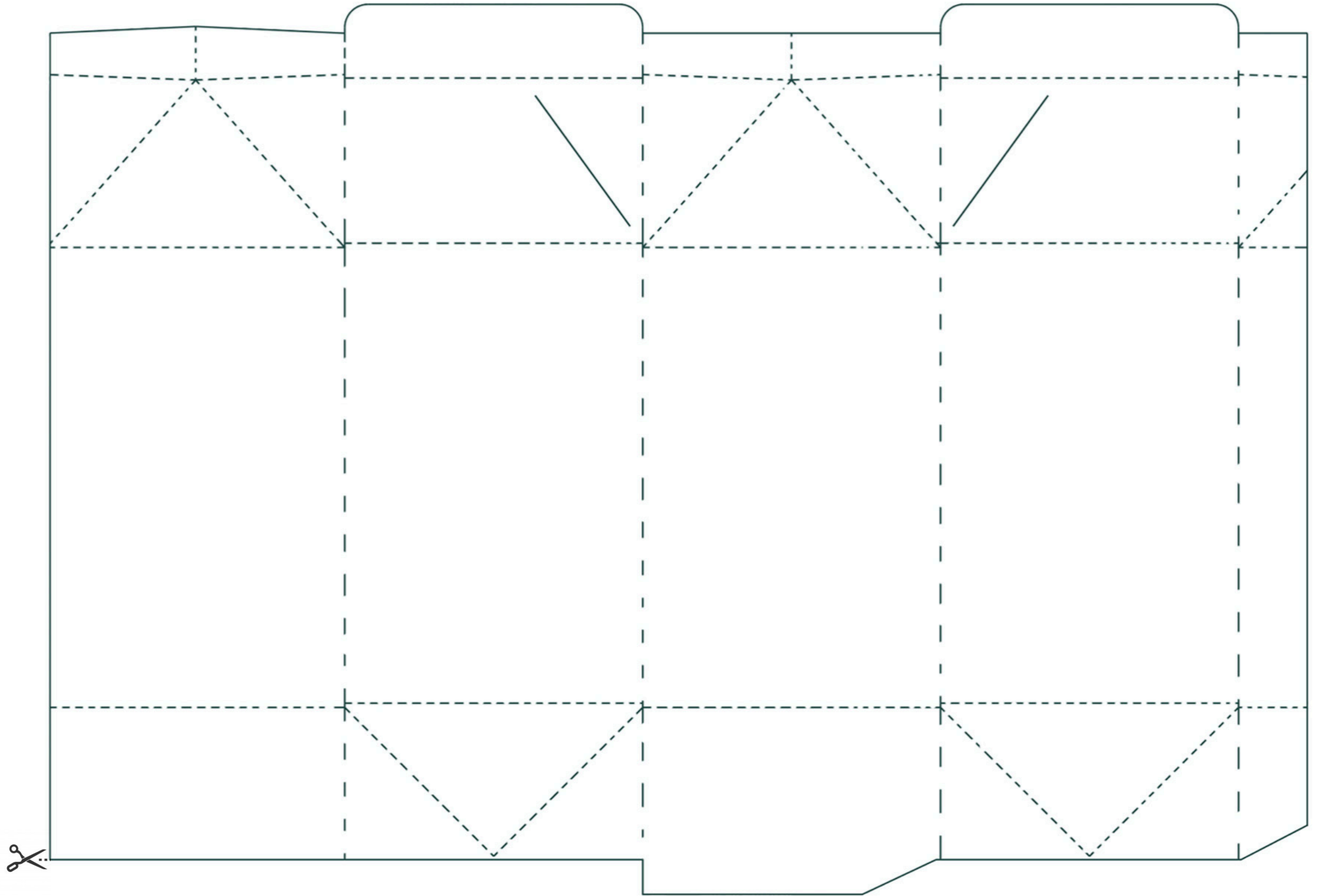


V// Réinvestir | Concevoir un packaging de café:



Découpez les éléments suivants pour les placer sur votre packaging

Placez chaque élément sur le bon emplacement. Suivez les informations de votre cours mais faites aussi confiance à votre instinct. Vous avez tous vu des packagings et votre bon sens peut vous permettre d'organiser les éléments de façon cohérente. Tous les éléments sont au format du gabarit.

Notre Pure Origine Mexique est cultivée au Chiapas, l'un des états qui possède la plus grande diversité de populations du pays.

Les plantations de cafés se trouvent sur les flancs de deux chaînes de montagnes du Chiapas : la Sierra Madre et los Altos, dont le point culminant se trouve à plus de 4000 mètres d'altitude!

Le café est cultivé plus bas entre 1000 et 2000 mètres dans des écosystèmes variés : forêts tropicales sempervirentes, pinèdes, et forêts de chênes. Les producteurs cultivent par ailleurs des plantes vivrières, en premier lieu le maïs, associé avec des courges et des haricots sur une parcelle appelée « milpa ».



Conseils d'utilisation:

Bien refermer le sachet après chaque utilisation. Conserver au sec et à l'abri de la chaleur. À conserver dans une boîte hermétique pour une meilleure conservation des arômes.

Pour davantage d'informations:

www.jacquesvabre.com
Emballage sans aluminium

A consommer de préférence avant le :



Produit issu du commerce équitable.

250g



Mentions qui doivent apparaître sur votre boîte:

-MEXIQUE-

Grand cru d'Arabica

Notes acidulées et chocolatées

Inspirations typographiques:

MEXIQUE

MEXIQUE

MEXIQUE

MEXIQUE...