



IMPRESA
maas

Tu mejor opción
con estilo propio

www.imprentamaas.com

– ETIQUETAS ALIMENTACIÓN –





IMPRESA **maas**

Con más de 50 años en el sector de las artes gráficas, MAAS refleja el crecimiento, la expansión y la modernización, que nos ha permitido adaptarnos a las necesidades de nuestros clientes.

Gracias a ellos y a nuestro constante esfuerzo innovador con la incorporación de nuevas tecnologías, somos capaces de ofrecer un servicio integral con el afán y el orgullo de un trabajo bien hecho.

Nuestro compromiso va más allá de la calidad y la funcionalidad que requiere la elaboración de los diferentes tipos de trabajos que realizamos.

La garantía y la agilidad forman parte de nuestro compromiso.

I M P R E N T A

maas

Nuestros sistemas de impresión:

Digital

La impresión digital es la reproducción de imágenes digitales en una superficie física. No hay necesidad de placa de impresión, lo que ahorra tiempo y dinero.

Offset

La impresión offset usa placas de aluminio (el aluminio es el material más habitual) que transfieren una imagen sobre una "manta" de goma, y para después rodar esa imagen sobre la superficie de impresión.

Flexografía

La flexografía es el método de impresión más comúnmente utilizado para el etiquetado. Funcionan con rotativas y usan placas de caucho (en vez de aluminio) y tintas a base de agua que se secan más rápido.

Serigrafía

La serigrafía es uno de los primeros métodos de impresión. Consiste en el paso de la tinta o cualquier otro medio de impresión a través de una malla o "pantalla" que se ha estirado en un marco, y a la que se ha aplicado una plantilla. Las aberturas de la plantilla determinan la imagen que se imprime.

Nuestros acabados:

Estampación

El stamping es una técnica de estampado en caliente mediante transferencia térmica de una lámina con efecto metálico. Se puede realizar de forma tradicional mediante clichés o con nuevas máquinas digitales, en este caso para tiradas más reducidas.

Golpe seco

El golpe seco que se utiliza actualmente en imprenta consiste en un cliché macho y un cliché hembra que a través de un golpe seco se estampa con el papel elegido. Este cliché es metálico y lleva grabado en relieve la marca o diseño que el cliente haya escogido.

Relieve

Un relieve es un diseño estampado sobre un soporte con tinta que da lugar a una superficie tridimensional o con textura.

Barniz

Consiste en extender una capa fina de barniz transparente (brillo o mate) realizado en línea con la impresión (como si fuese un color más). Se puede dar a toda la superficie del pliego, o de forma parcial.

El barniz hace de protector de los roces, ralladuras, huellas, etc., y da al impreso mucho más realce y vistosidad.

Plastificado

Se aplica sobre el impreso una película totalmente transparente y muy fina.

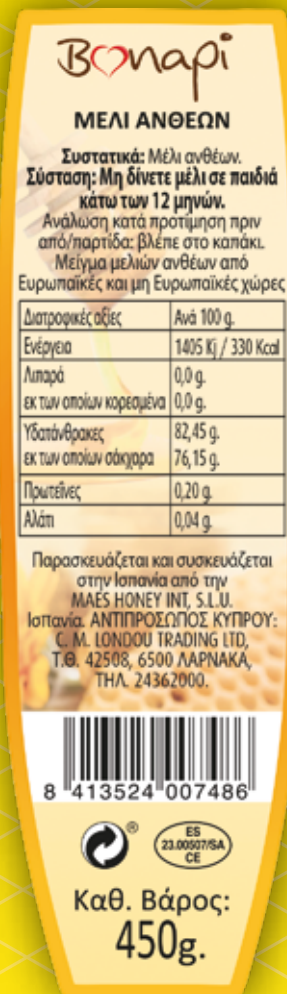
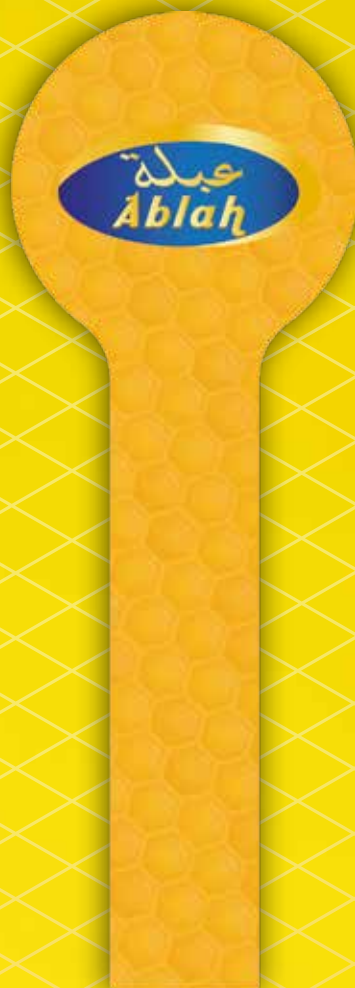
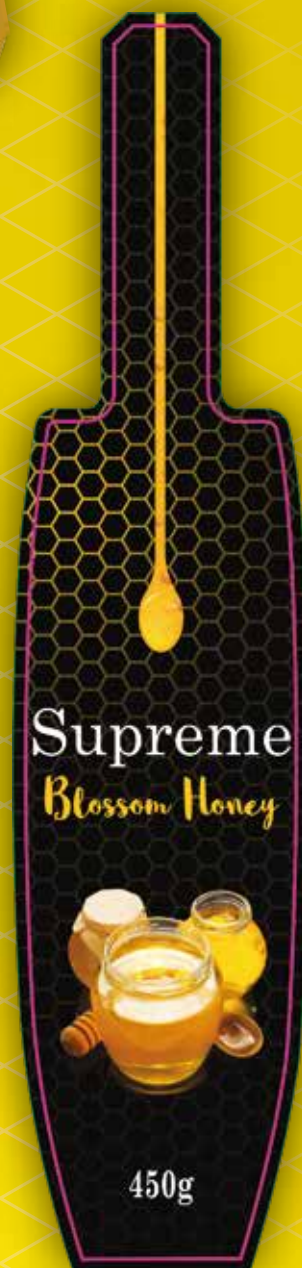
Se utiliza generalmente para proteger y realzar la calidad de un impreso. Lo más común es brillo o mate pero también existen otras texturas.



**Troqueles
múltiples formatos...
para tus diseños**



PIZZA



IMPRENTA
maas



Diferentes soportes,
polipropilenos,
cartoncillos, metálicos...
*Productos
con identidad*





Baresa
Schwarze Oliven entsteint
Olive nere denocciolate

DE Schwarze Oliven entsteint. Sterilisiert. Zutaten: schwarze Oliven (grün-schwarz), Wasser, Speisesalz, Stabilisator: Eisen-II-Gluconat. Kann Spuren von Mandeln enthalten. Ungedörrt, mindestens haltbar bis: siehe Deckel. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 7 Tagen konsumieren. Trotz größter Sorgfalt bei der Herstellung können vereinzelt Olivensteine oder Teile davon enthalten sein. Gekühlt servieren. Hergestellt in Spanien.

IT Olive nere denocciolate. Prodotto sterilizzato. Ingredienti: olive nere (annerito), acqua, sale da cucina, stabilizzante: gluconato ferroso. Può contenere tracce di mandorle. Da consumarsi preferibilmente entro il (in confezione integra): vedere coperchio. Una volta aperto conservare in frigo e consumare entro 7 giorni. Nonostante le olive vengano denocciolate accuratamente, possono essere presenti sporadicamente residui di noccioli. Servire freddo. Prodotto in Spagna.

Nettogewicht/ Peso netto: 160g
Nettogewicht/ Peso netto: 340ge

Nährwerte/
Valori nutrizionali medi
e/100 g

Energie/Energia	554 kJ/132 kcal
Fett/Grassi	13,0 g
davon gesättigte Fettsäuren/ di cui acidi grassi saturi	2,2 g
Kohlenhydrate/Carboidrati	<0,5 g
davon Zucker/di cui zuccheri	0 g
Eiweiß/Proteine	1,1 g
Salz/Sale	2,00 g

Vertrieb/Distribuzione:
Lidl Stiftung & Co. KG,
Schloss Reichartshausen,
D-74167 Neckarsulm
(IT) Lidl Italia Srl,
Via Augusto Ruffo 36,
I-37040 Arcelle (VR)

81
2044 3382

JABŁUSZKA KAPAROWE.
Składniki: Jąbłuszka kaparowe, woda, ocet winny, sól.

Wartość odżywcza produktu:

	w 100 g produktu	w porcji 60 g	%RWS*
Wartość energetyczna	138 kJ/33 kcal	83 kJ/20 kcal	1%
Tłuszcz	0 g	0 g	0%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0 g	0 g	0%
Węglowodory	6,3 g	3,8 g	1%
w tym cukry	0 g	0 g	0%
Błonnik	1,4 g	0,8 g	—
Białko	1,6 g	1,0 g	1%
Sól	6,3 g	3,8 g	53%

*Referencyjna wartość spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal).
Podane wartości odżywcze dla 100 g i porcji 60 g dotyczą masy netto produktu po odjęciu zalewy. Opakowanie zawiera 2 porcje produktu.

EL TORO ROJO
PRODUCTO DE ESPAÑA

JABŁUSZKA KAPAROWE

Przechowywanie: Najlepiej spożyć przed: data i numer partii w górnej części etykiety. Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. Po otwarciu przechowywać kapary w lodówce zamknięte w zalewie.

Masa netto: 240 g

Masa netto po odjęciu zalewy: 120 g

Wyprodukowano w Hiszpanii dla Jeronimo Martins Polska S.A., ul. Żniwna 5, 62-025 Kostrzyn

Porcja (60 g) produktu dostarcza:
Energia 83 kJ/20 kcal
1% RWS*
w 100 g: 138 kJ/33 kcal

Zdjęcie symboliczne

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
ARZUAGA
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
CORNICABRA
monovarietal / single variety
D.O.P. MONTES DE TOLEDO

ACIDEZ 0,1°
IND. PEROX. 7 / K270 0,12
CONT. CERAS 60 mg/kg

IFAMA S.L.
ALMAZARA DE NOEZ
CAMINO CASASBUENAS, S/N
45162 NOEZ (TOLEDO)

PRODUCT OF SPAIN

8,5 oz 250 ml

A6
AGUADO®
Since 1865

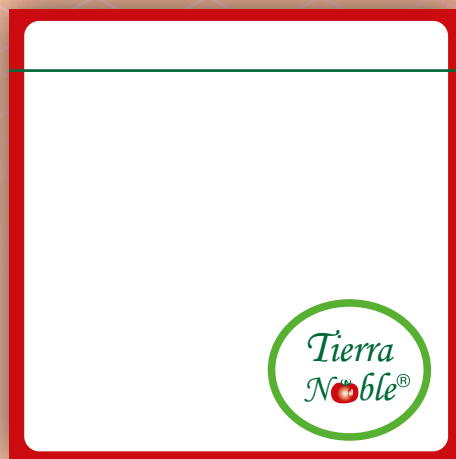
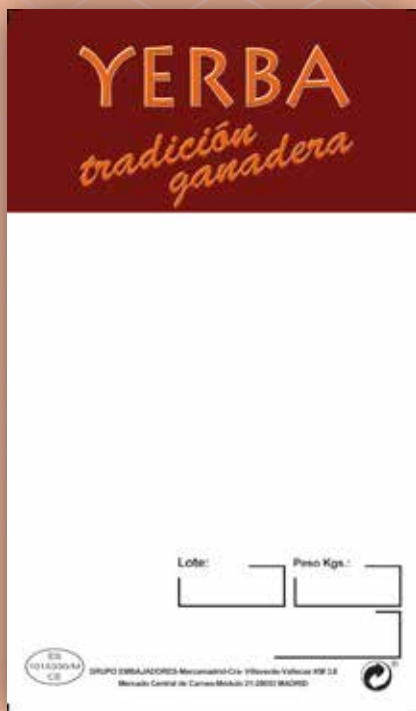
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

A TRADITION IN OILS

750ML e



Impresión para cualquiera de tus necesidades



IMPRESA
maas





**Envases, latas,
botellas...**
Tu producto cuidado





El pata de mulo
Los Payuelos
esta valorado como
uno de los mejores
quesos del mundo



INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Valores medios por 100g	100g
Valor energético	851 kJ / 205 kcal
Grasas	16,8 g
de las cuales saturadas	11,2 g
Hidratos de Carbono	3,5 g
de los cuales azúcares	10,3 g
Proteínas	0,9 g
Sal	

Fabricado por:
AVICOLA Y GANADERA
DE BURGOS, S. COOP.
09001 BURGOS

IMPRENTA
maas



imprentaMaas



imprentamaas

I M P R E N T A
maas

Paseo de la Acacia, parcela 12 · Polígono Industrial La Mora
Teléfono 983 40 32 06 · 47193 LA CISTÉRNIGA (Valladolid)

imprentamaas@imprentamaas.com

www.imprentamaas.com

