Reference Scale:

| 1 CM | 2 CM | 3 CM | 4 CM | 5 CM |

Assembly instructions:
1) Print
2) Cut
3) Glue back side
4) Apply on can

Биосад

персик

Ингредиенты

Персики среднего размера – 5 кг
Сахар (на 1 литр заливки) – 350-450 грамм
Лимонная кислота (на 1 литр заливки) – 3 грамма
Информация

Консервация
Из этого количества фруктов получится 5 1,5-литровых банок персикового компота. Приготовление займет 1,5 часа

Пищевая ценность в	100 г
Калорийность	332 кДж/78 ккал
Белки	0,4 г
Углеводы	18,5 г
Жиры	0,1 г

1 2 3 4 5 6

425 г

Биосад

персик

Ингредиенты

Персики среднего размера – 5 кг
Сахар (на 1 литр заливки) – 350-450 грамм
Лимонная кислота (на 1 литр заливки) – 3 грамма
Информация

Консервация
Из этого количества фруктов получится 5 1,5-литровых банок персикового компота. Приготовление займет 1,5 часа

Пищевая ценность в	100 г
Калорийность	332 кДж/78 ккал
Белки	0,4 г
Углеводы	18,5 г
Жиры	0,1 г

123456

425г

APPLY GLUE HERE

Биосад

персик

Ингредиенты

Персики среднего размера – 5 кг
Сахар (на 1 литр заливки) – 350-450 грамм
Лимонная кислота (на 1 литр заливки) – 3 грамма
Информация

Консервация
Из этого количества фруктов
получится 5 1,5-литровых банок
персикового компота. Приготовление
займет 1,5 часа

Пищевая ценность в	100 г
Калорийность	332 кДж/78 ккал
Белки	0,4 г
Углеводы	18,5 г
Жиры	0,1 г

425 г

123456

Биосад

персик

Ингредиенты

Персики среднего размера – 5 кг
Сахар (на 1 литр заливки) – 350-450 грамм
Лимонная кислота (на 1 литр заливки) – 3 грамма
Информация

Консервация
Из этого количества фруктов получится 5 1,5-литровых банок персикового компота. Приготовление займет 1,5 часа

Пищевая ценность в	100 г
Калорийность	332 кДж/78 ккал
Белки	0,4 г
Углеводы	18,5 г
Жиры	0,1 г

425 г

123456

APPLY GLUE HERE