



Votre client vient de vous commander un gâteau. Il vous a sûrement parlé de l'ajout d'une photo 100% comestible sur ce gâteau.

Vous allez être contacté dans les meilleurs délais, dès que votre client nous aura commandé son impression, afin de vous expliquer notre procédé.

Qu'est-ce que « Mangez Moi » ?

Mangez Moi, c'est la possibilité pour vos clients d'ajouter sur leur gâteau d'anniversaire, de fête ou de tout autre événement, la photo de leurs proches, amis ou objets. La feuille qui va vous être livrée est 100% naturelle.

Vous allez recevoir un pack comprenant : deux feuilles sucrées comportant la photo de votre client que vous devrez poser sur le gâteau (une feuille de secours en cas de problème), et la notice d'utilisation de cette impression. La pose de cette photo est très simple et ne nécessite aucune manipulation particulière.

Vous souhaitez proposer ce produit à vos clients ?

Vous pouvez grâce à une PLV et des flyers, proposer à vos clients d'ajouter une photo sur leur gâteau. Cela vous permettra d'accroître vos ventes de gâteau et de fidéliser une clientèle existante.

De plus, « Mangez Moi », par son réseau publicitaire, vous enverra de nouveaux clients.

Contactez vite notre service affiliation par mail sur commercial@mangezmoi.com.

Notice d'utilisation :

Pour vous faciliter le bon déroulement de cette procédure, lisez attentivement la notice d'utilisation.

L'impression que vous allez recevoir est au format A4 (21 x 29,7) pour un gâteau de plus de 6 personnes et A5 (la moitié du A4) pour un gâteau de moins de 6 personnes.

L'impression à consommer ne peut s'appliquer que sur un support lisse et uniforme de type gâteau nappé, glacé ou bien recouvert d'une pâte d'amandes.

Votre nappage doit être à température ambiante, ni chaud ni froid pour éviter que l'impression ne cloque.

Posez votre impression face vers le bas, à plat contre une surface sèche et propre, décollez délicatement le support adhésif sur lequel repose l'impression en le tirant vers vous.

Prenez très délicatement l'impression et apposez-la sur le gâteau en la faisant glisser.

Passez le dos de la main sur la surface pour faciliter l'adhésion et faire disparaître les bulles d'air.

C'est fini. Il ne vous reste plus qu'à saupoudrer le pourtour de sucre de glace, ou encadrer la photo d'un trait facilement réalisable avec une douille à décorer.

N'oubliez pas, si la surface de votre glaçage est trop sèche n'hésitez pas à l'humidifier légèrement avec un pinceau et un peu d'eau sucré pour faciliter l'adhésion de l'impression.