

# BACHELOR I GRAFISK DESIGN

## Skisser

BOP / 287963 / Høyskolen Kristiania



## HVILKE LOGO FONT?

VÅGAL

VÅGAL

VÅGAL

VÅGAL

VÅGAL

VÅGAL

VÅGAL

VÅGAL

VÅGAL

VÅGAL

VÅGAL

VÅGAL

Det er mange valgmuligheter å ta, skal typografien være vågal som i navnet, eller skal den være stilren, hvor jeg heller kan gjøre noe mere ut av den. Jeg heller mot det litt stilrene, for å ikke skremme målgruppen helt. Men jeg får prøve meg litt frem når jeg går igang med å lage logo. I førsteomgang tenker jeg bare at jeg tar en font, å leker meg litt med designet- for så å komme tilbake til logoen. Så kommer den på plass litt underveis.

# SKISSING AV OPPSETT



Her har jeg prøvd litt ulikt type oppsett med alt som skal være med på forsiden. Jeg har ikke prøvd så mye typografi, bare hvordan ting skal stå ovenfor hverandre.

# LOGO SKISSING



Første forsøk på å lage en slags logo. Her har jeg brukt fonten Futura Condensed, delt det opp, slik at "Våg" står frem. Insektet er med på å si litt hva det er. Insektet var jo noe jeg ikke tenkte jeg skulle ha med på pakningen, fordi det kan få folk til å ikke tørr å kjøpe. MEen jeg syntes det ble litt kult, og derfor vil jeg prøve litt hvordan det vil se ut på pakningen.

# UTPRØVING AV OPPSETT MED LOGO



Her har jeg prøvd litt med hvordan logoen kan fungere på pakningen: en logo, eller elementer hver for seg. Synes de siste ble litt kule, men det kan være litt skremmende når man får den insektene midt oppi fleisen, siden den blir såppas synlig. Tror jeg skal prøve å lage noen flere logoforslag.

# FARGEUTPRØVING

**VÅGAL**  
Redd verden ved å være litt vågal



**Sirissmel**

BÆREKRAFTIG  
HELT NATURLIG  
GLUTENFRITT

**60G PROTEIN**

Net wt 4.2oz | 100g

**VÅGAL**  
Redd verden ved å være litt vågal



**Havsalt**

BÆREKRAFTIG  
HELT NATURLIG  
GLUTENFRITT

**60G PROTEIN**

Net wt 4.2oz | 100g

**VÅGAL**  
Redd verden ved å være litt vågal



**Fusilli**  
Lagt på sirissmel

BÆREKRAFTIG  
HELT NATURLIG  
GLUTENFRITT

**60G PROTEIN**

Net wt 4.2oz | 100g

**VÅGAL**  
Redd verden ved å være litt vågal



**Sirissmel**

BÆREKRAFTIG  
HELT NATURLIG  
GLUTENFRITT

**60G PROTEIN**

Net wt 4.2oz | 100g

**VÅGAL**  
Redd verden ved å være litt vågal



**Havsalt**

BÆREKRAFTIG  
HELT NATURLIG  
GLUTENFRITT

**60G PROTEIN**

Net wt 4.2oz | 100g

**VÅGAL**  
Redd verden ved å være litt vågal



**Fusilli**  
Lagt på sirissmel

BÆREKRAFTIG  
HELT NATURLIG  
GLUTENFRITT

**60G PROTEIN**

Net wt 4.2oz | 100g

LOGO SKISSING

VÄGAL VÅGAL VΛGΛL VÅGAL

VÄGAL VÄGAL VΛGΛL VΛGΛL

VÄGAL VΛGΛL VΛGΛL VΛGAL

VΛG VΛG VΛG VΛG VΛGAL  
GV L GV L GV L GV L

VAG VΛG VΛG VAG  
ΛL GV L GV L

Insekter er jo irriterende, så jeg prøvde å lage det litt irriterende i logo-en. Den trenger kanskje ikke være så synlig, men at det er et lite insekt der, eller en insektsform- så når folk ser nærme, så bare "ååh, det er et insekt der". Det er ihvertfall ideen. Så jeg prøvde å plassere insektet på litt forskjellige steder, og i litt ulike former. I tillegg prøvde jeg å sette bokstavene litt over og under hverandre, som på skissene mine over, å gi den en litt mer personlighet, å kjennetrekke.



# LOGOEN JEG GÅR FOR

VÅGAL



Logoen jeg går for, med insektet litt gjemt i G-en, og uten strekene i A-en, for å gi logoen litt kjennetrek, å dette viser at den er litt "vågal" itillegg. Vi får se hvordan den ser ut på pakningen.

# M Ø N S T E R



Mønster jeg lagde ut av insektet i logoen. Man ser ikke at det er insekter ved første øyekast, siden de er så abstrakte, derfor kan dette funke. Jeg tenker å bruke dette i ulike størrelser og farger på pakningen, for å differansiere de fra hverandre. Her har jeg foreksempel sett på Helios, som bruker mønster for å skille pakningene fra hverandre. For å skape litt dynamikk og bevegelse, velger jeg å ha figurene litt hulter tilbutler, og i litt ulike størrelser, på samme pakning.

# SKISSING MED MØNSTER OG TYPO



1 rekke: prøvd å lage mønsteret i ulike størrelser osv bare. Jeg synes det fungerer bra.  
 2 rekke: sett på ulike farger på det ene mønsteret, bare for å se hvordan det ville sett ut.  
 3 rekke: prøvd ulike fonter på "sirissmelet" skriften. Jeg vil ha en som skiller seg klart fra Vågal logoen, men de må passe sammen likevel. Jeg likte vel i utgangspunktet den jeg startet med.

# FARGEUTPRØVING



# MØNSTER PÅ DE ULIKE PAKNINGSSERIENE



Prøvde meg på å lage alle pakningene i Vågal-serien: mel, tre pastatyper, og tre chipstyper. Her har jeg valgt ut de 3 ulike typer mønster jeg vil bruke. På sirissmel har jeg valgt lite, fordi dette kan sammenlignes med mel/korn/hvete (det er lite). På pasta har jeg valgt mellomstøre, fordi pasta er mellomstøre, iforhold til mel ihvertfall. På chips har jeg valgt et stort mønster. Dette er mye fir å vise farge. På chips er det oftest farge som indikerer hvilke smak det er, og det første man ser. Vil man ha paprika, ser man etter rød. Derfor blir mønsteret og fargen et blikkfang, som hjelper kunden å velge.

Når det kommer til farger er mel hvit/bersj, fordi mel er hvitt og lyst, også ofte på pakningen. Pasta er gult, derfor har jeg valgt gule mønster. Og som sagt har jeg valgt fargen på chipsen etter smakene.

Grunnen til at jeg har valgt noen pakninger hvite og noen brune, er for å skille dem fra hverandre. Jeg er fortsatt usikker på hvilke som skal være hvite, og hvilke brune. Jeg synes gråpapir gir en sunn,ekte, organisk, bærekraftig følelse, derfor vil jeg ha det med. Men det kan bli for mye å ha alle i gråpapir, derfor synes jeg hvit også funker, fordi det symboliserer rent, og gir en god kontrast til sterke farger. Dette vil jeg jobbe mere med.

## UTPRØVING MED LABEL



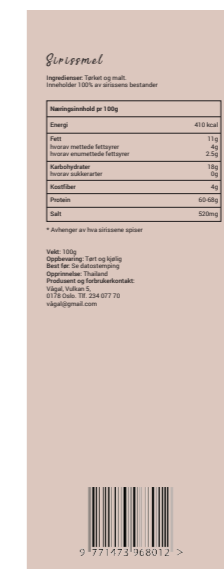
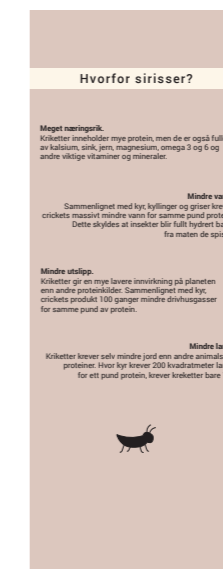
Her tok jeg en av pastapakkene å prøvde meg litt frem på mere oppsett, og en annen typografi. Jeg skal prøve å sette dette på de andre pakningene også. Det ble på en måte mer ryddig når jeg fikk plassert alt på et sted, inni en label. Her tok jeg inspirasjon fra en av pakningene på inspirasjonen min, som rammet inn informasjonen sin. Fortsat usikker på hva jeg skal gjøre med "60g protein". Jeg vil at det skal stå litt ut, men jeg tror jeg må finne en annen måte å sette det opp på. Det blir litt borte blandt mønsteret.

# HELE SERIEN



Igjen lagd alle produktene i serien min. Jeg har kommet frem til hvilke som skal ha gråpapir, og hvilke som skal være hvite. Dette kom jeg frem til utifra å se på inspirasjonen min, og snakke med veileder. Valgte å ha melet i gråpapir, fordi dette er hovedproduktet mitt. Pasta og chips har jeg valgt å ha i hvit. Jeg har i tillegg satt på en label, for å gjøre alt litt mer ryddig, å jeg synes dette fungerer bra- også fordi fargene på labelen kan endres ettersom hvilke produkt det er. Det er en lett måte å differansiere produktene fra hverandre. På denne måten kan man både differansiere produktene etter farge på pakning, farge på mønster, farge på label, og mønsterests størrelse. Om man vil utvide serien vil det da ikke bli så vanskelig å komme med noe produkter. I tillegg har jeg funnet en typo som jeg synes passer bra til, fordi den skiller seg såppas mye fra resten. Den gir en litt naturlig, organisk, og den tar ikke fokuset bort fra logoen (som man skal se først).

Jeg har tillegg prøvd meg litt på de andre sidene på pakningen (her sirissmel bare). Men jeg syne det er litt vanskelig å vite hva om skal være med, og hvordan det skal stå. Dette må jeg jobbe mere med. Men jeg skal ihvertfall ha med forklaring bak Vågal, en til to oppskrifter, næringsinnhold, og litt om hvorfor sirisser er bra.



## BYTTET LOGO

VÅNGALL

Jeg velger å endre logoen litt.

1: Gjorde prikken over åen til en ren runding, fordi jeg syntes den andre prikken ikke passet helt til logen- det virket som om den ikke hørte til, å var litt på utsiden.

2: Gjorde insektet helt svart, igjen fordi da passet den litt mer sammen alt det andre. Siden den var grå, å jeg ikke brukte grå på noe annet, så det litt rart ut. I tillegg fjernet jeg følehorn og ben, fordi det ble så altfor smått, å man vil ikke kunne se de så godt på pakningen. Det blir mere rent uten.





- Endelige forsiden til alle produktene. Forskjellene fra sist er at jeg
- 1: lagde vindu på pastaen, for at forbrukerne lett skal kunne se hvilke type pasta det er inni. Jeg lagde det som en halvsirkel for å gjøre pakningen litt mer organisk, slik at det ikke brøt veldig med mønsteret.
  - 2: Valgte å ha ulik typografi på alle produktseriene, for å lage enda en forskjell, i tillegg til farger, og mønsterets størrelse.
  - 3: Satt protein inn i labelen også, for å samle alt. På denne måten ble alt litt renere, og henger mere sammen. Proteinmengden har jeg likevel valgt å ta i en annen font, som uthever den litt, fordi denne produktfordelen er viktig.
  - 4: Lagd alt i riktig størrelse



# KOPITEST



Prøvde å printe ut sirissmel designet, for å se om størrelsene på logo, typo, og labelen fungerte. Jeg sammenlignet det med møllerens mel, for å ha noe å se på. Men på møllerens mel er alt veldig stort, og produktet mitt skal ikke skrike "sirissmel", heller Vågal. Likevel vil jeg sette "sirissmel" litt opp, men ikke så mye at det overdøver logoen. Men det er viktig at man ser produktnavnet. I tillegg tenker jeg å sette opp proteinmengden litt, i og med at dette er en viktig produktfordel.

Ps. Printeren var nesten tom for blekk når jeg testet dette, så det er ikke topp kvalitet som man kan se. Men man ser størrelsesforholdet sånn ca.





Endringer:

1: Satt opp produktnavnet (sirissmel/fisulli/Chips med paprika) litt i størrelse, men ikke så mye at det overdøver logoen. I tillegg satt jeg opp font størrelsen på "gram protein".

2: satt innholdets vekt (kilo/gram) litt opp i fontstørrelse, fordi dette er noe jeg vil fremheve. Proteinmengden er viktig, og en stor produktfordel. På denne måten fikk jeg samlet alt på ett sted. Det blir mer ryddig sånn.



# BAKSIDENE

## VÅGAL

På grunn av verdens voksende befolkning vil det tilsatt ikke være nok plass på jorda til å avle opp nok dyr til menneskeføde. Derfor vil det i kommende fremtid være viktig å tenke andre alternativer til proteinrik mat, som f.eks. insekter. Vågal vil introdusere smakfulle insekter til den norske befolkning. Insekter har høyt næringsinnhold, oppdretten krever lite plass og vann, og slipper ut lite CO2.

### Tilbredning

1. Kok opp 2 liter vann i en kasserolle.
2. Tilsett pastaen og en klype salt.
3. Kok pastaen i 11-13 minutter.
4. Hell vannet av pastaen, og server!

Ingredienser: 100% bestander av tørkede og malte sirisser

Næringsinnhold pr 100g	
Energi	410 kcal
Fett	10g
hvorav mettede fettstoffer	4g
hvorav usmettede fettstoffer	2,5g
Karbohydrater	10g
hvorav sukkerarter	0g
Kosulfiber	4g
Protein	60-68g*
Salt	520mg

\* Avhengig av hva sirissene spises

Vekt: 100g  
Oppbevaring: Tørt og kjølig  
Best før: Se datoetikkett  
Opprinnelse: Thailand  
Produsent og forbrukerkontakt:  
Vågal, Vikhus 5g  
0178 Oslo, Tlf: 234 077 70  
vagal@gmail.com



9 771473 968012 >

## VÅGAL

På grunn av verdens voksende befolkning vil det tilsatt ikke være nok plass på jorda til å avle opp nok dyr til menneskeføde. Derfor vil det i kommende fremtid være viktig å tenke andre alternativer til proteinrik mat, som f.eks. insekter. Vågal vil introdusere smakfulle insekter til den norske befolkning. Insekter har høyt næringsinnhold, oppdretten krever lite plass og vann, og slipper ut lite CO2.

### Oppskrift på knekkebrød

- |                            |  |
|----------------------------|--|
| 3 dl sammalt rugmel        | 1. Knus valnøttene og linfrøene i en foodprosessor evt. stavmikser.                            |
| 0.5 dl sirissmel           | 2. Bland alle ingrediensene i en stor bolle, og rør godt sammen.                               |
| 3.5 dl leimkokte havregryn | 3. La røren svulle i ca. 45 min. Mens du venter, setter du ovnen på 160 c. på varmluft         |
| 1 dl kruskakki             | 4. Fordel de resten røren på 2 til 3 stekerbrett med bakepapir, etter hvor tynt du vil ha det. |
| 2 dl gresskårkjerner       | 5. Ta ut knekkebrødene etter 15 min og sjåer de i den størrelsen du vil ha.                    |
| 2 dl solsikkefrø           | 6. Sett knekkebrødene tilbake i ovnen og la de stå i ca. 40-50 minutter.                       |
| 0.5 dl linfrø              | 7. Avkjøl knekkebrødene på en rist når de er ferdige.  |
| 1 ts salt                  |  |
| 7 dl vann                  |  |

Ingredienser: 100% bestander av tørkede og malte sirisser

Næringsinnhold pr 100g	
Energi	410 kcal
Fett	10g
hvorav mettede fettstoffer	4g
hvorav usmettede fettstoffer	2,5g
Karbohydrater	10g
hvorav sukkerarter	0g
Kosulfiber	4g
Protein	60-68g*
Salt	520mg

\* Avhengig av hva sirissene spises

Vekt: 100g  
Oppbevaring: Tørt og kjølig  
Best før: Se datoetikkett  
Opprinnelse: Thailand  
Produsent og forbrukerkontakt:  
Vågal, Vikhus 5g  
0178 Oslo, Tlf: 234 077 70  
vagal@gmail.com



9 771473 968012 >

## VÅGAL

På grunn av verdens voksende befolkning vil det tilsatt ikke være nok plass på jorda til å avle opp nok dyr til menneskeføde. Derfor vil det i kommende fremtid være viktig å tenke andre alternativer til proteinrik mat, som f.eks. insekter. Vågal vil introdusere smakfulle insekter til den norske befolkning. Insekter har høyt næringsinnhold, oppdretten krever lite plass og vann, og slipper ut lite CO2.

Ingredienser: 100% bestander av tørkede og malte sirisser

Næringsinnhold pr 100g	
Energi	410 kcal
Fett	10g
hvorav mettede fettstoffer	4g
hvorav usmettede fettstoffer	2,5g
Karbohydrater	10g
hvorav sukkerarter	0g
Kosulfiber	4g
Protein	60-68g*
Salt	520mg

\* Avhengig av hva sirissene spises

Vekt: 100g  
Oppbevaring: Tørt og kjølig  
Best før: Se datoetikkett  
Opprinnelse: Thailand  
Produsent og forbrukerkontakt:  
Vågal, Vikhus 5g  
0178 Oslo, Tlf: 234 077 70  
vagal@gmail.com

Hvorfor sirisser?

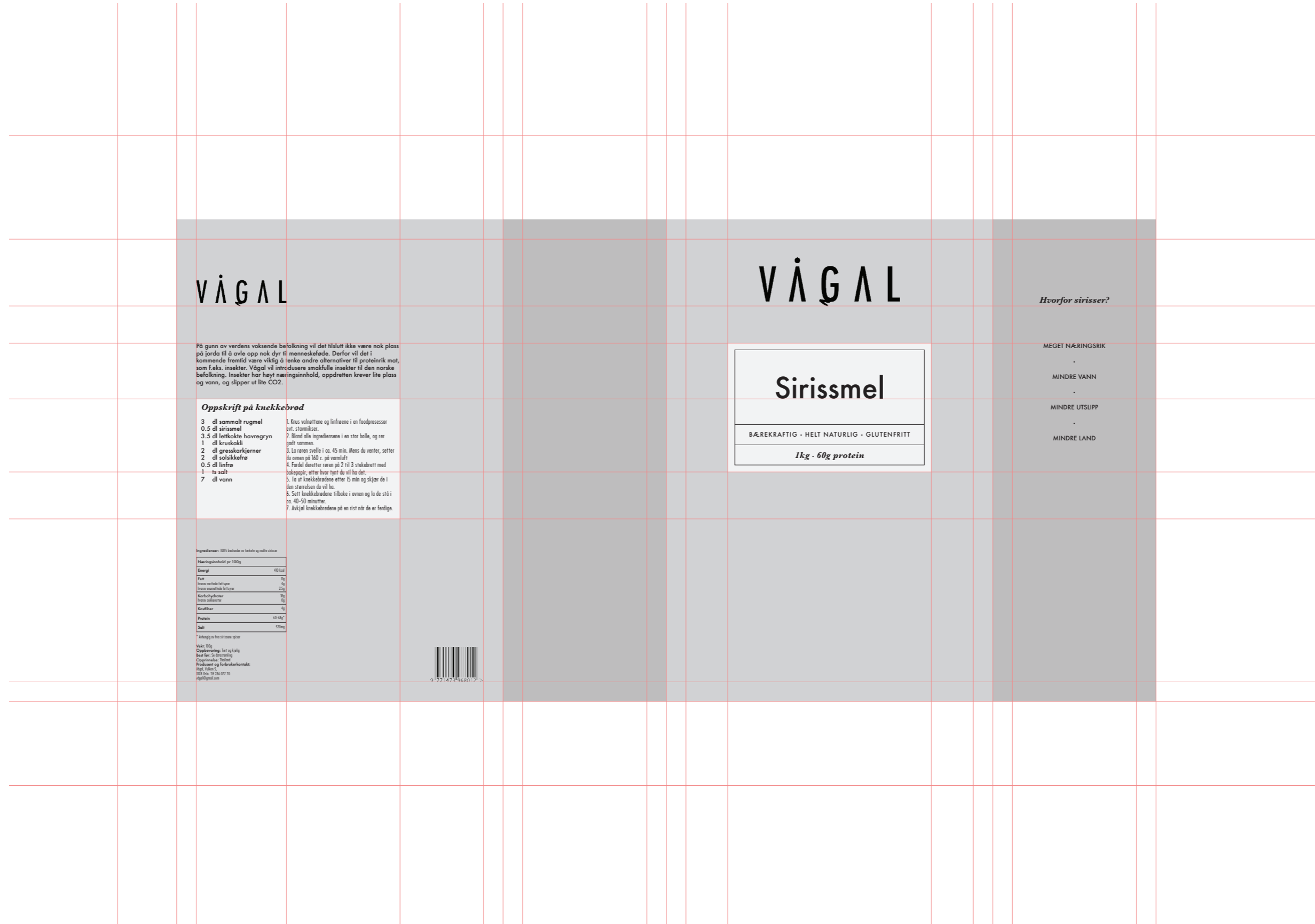
- MEGET NÆRINGSRIK
- 
- MINDRE VANN
- 
- MINDRE UTSLIPP
- 
- MINDRE LAND



9 771473 968012 >

På baksiden har jeg valgt å samle alt på ett sted, bortsett fr at jeg har "hvorfør sirissmel" på en av sidene på pasta og sirissmel, for å ikke gjøre alt for trangt. Luft er viktig. På Pasta og mel har jeg en boks med oppskrift/tilbredning, for å hjelpe forbrukeren litt. Mønsteret går rundt pakningen, for å skape en sammenehng. I tillegg har jeg valgt å skrive litt om insekter som mat, å hvorfør "vågal" lager insekter som mat. Dette er for å informere forbrukeren, slik at hun/han bli bevisst.

# GRID



VÅGAL

VÅGAL

Hvorfor sirisser?

På grunn av verdens voksende befolkning vil det tilslutt ikke være nok plass på jorda til å avle opp nok dyr til menneskeføde. Derfor vil det i kommende fremtid være viktig å tenke andre alternativer til proteinrik mat, som f.eks. insekter. Vågal vil introdusere smøklulle insekter til den norske befolkning. Insekter har høyt næringsinnhold, oppdrætt krever lite plass og vann, og slipper ut lite CO2.

**Sirissmel**

---

BÆREKRAFTIG · HELT NATURLIG · GLUTENFRITT

---

**1kg · 60g protein**

- MEGET NÆRINGSRIK
- 
- MINDRE VANN
- 
- MINDRE UTSLIPP
- 
- MINDRE LAND

**Oppskrift på knekkebrød**

3 dl sammalt rugmel	1. Kaus vaskes og linfrøene i en foodprosessor evt. støvmaske.
0.5 dl sirissmel	2. Bland alle ingrediensene i en stor bolle, og rør godt sammen.
3.5 dl lenkede havregryn	3. La røren svulle i ca. 45 min. Mens du venter, setter du ovnen på 160 c på varmluft
1 dl kruskakli	4. Fordel deretter røren på 2 til 3 stekerbrett med bakepapir, etter hvor tynt du vil ha det.
2 dl gresskorkjerner	5. Ta ut knekkebrødene etter 15 min og skjær de i den størrelsen du vil ha.
2 dl solsikkekjerne	6. Sett knekkebrødene tilbake i ovnen og la de stå i ca. 40-50 minutter.
0.5 dl linfrø	7. Avkjøl knekkebrødene på en rist når de er ferdige.
1 ts salt	
7 dl vann	

Ingredienser: 100% kveitebrot og maltet rått silde

Næringsinnhold per 100g	
Energi	400 kcal
Fett	16g
- herav mettede fettsyrer	4g
- herav umettede fettsyrer	12g
Karbohydrater	78g
- herav sukker	0g
Kvassfiber	4g
Protein	60-68g*
Salt	530mg



Grid på hele pakningen. For å se hvor mye luft det skal være, å plassere elementene riktig iforhold til hverandre. Dette er bare eksempelet på sirissmelet. På de andre pakningene vil det være nokså likt, bortsett fra at det ikke vil være noen oppskrift. Likevel må det være en eller annen form for beskrivelse på pastaen, hvordan man skal tilbrede dem (koketid osv). Eller synes jeg dette oppsettet fungerer bra. Samlet all informasjonen bak, å valgt å ha sidene nokså rene.

# KLAR TIL PRINT

**VÅGAL**

På grunn av verdens voksende befolkning vil det tilslutt ikke være nok plass på jorda til å avle opp nok dyr til menneskeføde. Derfor vil det i kommende fremtid være viktig å tenke andre alternativer til proteinrik mat, som f.eks. insekter. Vågal vil introdusere smakfulle insekter til den norske befolkning. Insekter har høyt næringsinnhold, oppretten krever lite plass og vann, og slipper ut lite CO2.

**Oppskrift på knekkebrød**

3 dl sammalt rugmel	1. Krus valnøttene og linfrøene i en foodprosessor evt. stavmikser.
0.5 dl sirissmel	2. Bland alle ingrediensene i en stor bolle, og rør godt sammen.
3.5 dl lettkokte havregryn	3. La røren svulle i ca. 45 min. Mens du venter, setter du ovnen på 160 c. på varmluft
1 dl kruskakli	4. Fordel deretter røren på 2 til 3 stekebrett med bakepapir, etter hvor tynt du vil ha det.
2 dl gresskarkjerner	5. Ta ut knekkebrødene etter 15 min og skjær de i den størrelsen du vil ha.
2 dl solsikkefrø	6. Sett knekkebrødene tilbake i ovnen og la de stå i ca. 40-50 minutter.
0.5 dl linfrø	7. Avkjøl knekkebrødene på en rist når de er ferdige.
1 ts salt	
7 dl vann	

**Næringsinnhold per 100g**

Energi	410 kcal
Fett	19g
Isosattmettede fettstoffer	4g
Isosummettede fettstoffer	2.5g
Karbohydrater	38g
Isosukker	0g
Kostfiber	4g
Protein	60-68g*
Salt	500mg

\* Avhengig av hva sirissene spises

Vekt: 100g  
Oppbevaring: Tett og kjølig  
Best før: Se datering  
Opprinnelse: Italia  
Produsent og forbrukerkontakt:  
Vågal, Viken 5,  
076 Oslo, Tlf 224 077 70  
vagal@gmail.com

**Sirissmel**

BÆREKRAFTIG · HELT NATURLIG · GLUTENFRITT

**1kg · 60g protein**

**VÅGAL**

*Hvorfor sirisser?*

MEGET NÆRINGSRIK

MINDRE VANN

MINDRE UTSLIPP

MINDRE LAND

# KLAR TIL PRINT

## VÅGAL

På grunn av verdens voksende befolkning vil det tilsatt ikke være nok plass på jorda til å avle opp nok dyr til menneskeføde. Derfor vil det i kommende fremtid være viktig å tenke andre alternativer til proteinrik mat, som f.eks. insekter. Vågal vil introdusere smakfulle insekter til den norske befolkning. Insekter har høyt næringsinnhold, oppretten krever lite plass og vann, og slipper ut lite CO2.

### Tilberedning

1. Kok opp 2 liter vann i en kasserolle.
2. Tilsett pastaen og en klype salt.
3. Kok pastaen i 11-13 minutter.
4. Hell vannet av pastaen, og server!

Ingredienser: 100% bestander av tørkede og malte sirisser

Næringsinnhold pr 100g	
Energi	410 kcal
Fett	1g
hvorav mettede fettstoffer	4g
hvorav umettede fettstoffer	3,5g
Karbohydrater	80g
hvorav sukkerarter	0g
Kosulfiber	4g
Protein	60-65g*
Salt	520mg

\* Avhengig av hva sirisene spiser

Vekt: 100g  
Oppbevaring: Tørt og kjølig  
Best før: Se innpakning  
Opprinnelse: Italia  
Produsent og forbrukerkontakt:  
Vågal, Vulkan 5,  
0078 Oslo, Tlf: 224 077 70  
vagal@gmail.com



## VÅGAL



*Hvorfor sirisser?*

MEGET NÆRINGSRIK

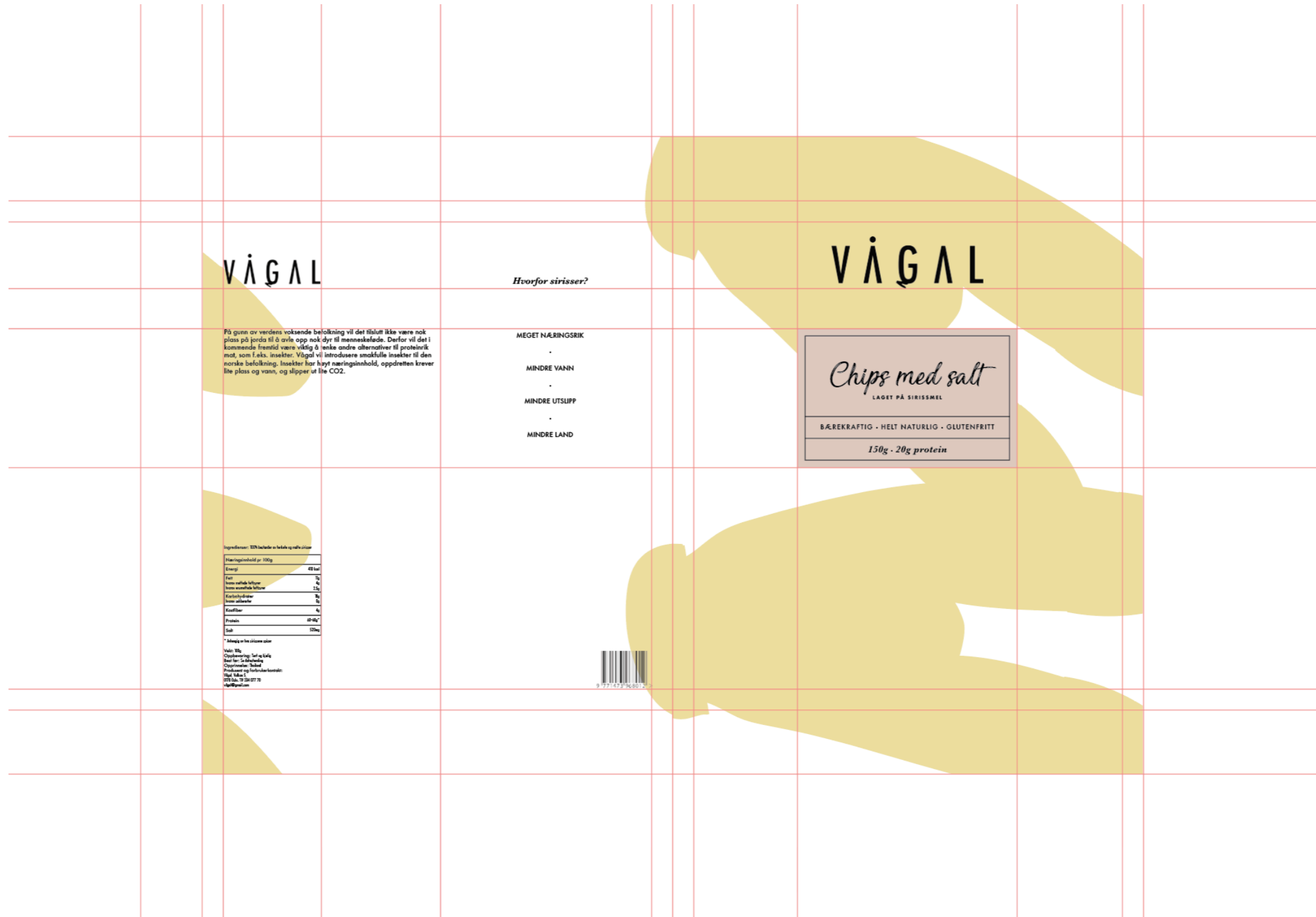
MINDRE VANN

MINDRE UTSLIPP

MINDRE LAND

Omrisset av Pastaen, slik jeg skal printe den ut, å klippet og brette til. Det samme griddet vil jeg overføre til både Tagiatelle og Spaghetti. På spaghetti pakningen må det selvfølgelig tilpasset litt, i og med at boksen er litt smalere. Derfor vil det ikke være like mye luft på paksiden, som det er her.

# GRID PÅ CHIPSEN



Gridet til chipsen vil være litt annrledes, i og med at topp og bunn ikke egner seg til tekst, fordi de "går sammen". Derfor må jeg flytte alt litt lengre mot midten på baksiden.



# VÅGAL

På grunn av verdens voksende befolkning vil det tilsatt ikke være nok plass på jorda til å avle opp nok dyr til menneskeføde. Derfor vil det i kommende fremtid være viktig å tenke andre alternativer til proteinrik mat, som f.eks. insekter. Vågal vil introdusere smakfulle insekter til den norske befolkning. Insekter har høyt næringsinnhold, oppdretten krever lite plass og vann, og slipper ut lite CO2.

Ingredienser: 100% består av tørkede og malte sirisser

Næringsinnhold pr 100g	
Energi	410 kcal
Fett	11g
hvorav mettede fettsyrer	4g
hvorav usmettede fettsyrer	2-5g
Karbohydrater	89g
hvorav sukkerarter	9g
Kostfiber	4g
Protein	60-68g*
Salt	520mg

\* Avhengig av hva sirissene spiser

Vekt: 100g  
Oppbevaring: Tørt og kjølig  
Best før: Se datostempling  
Opprinnelse: Thailand  
Produsent og forbrukerkontakt:  
Vågal, Valken 5,  
0178 Oslo, Tlf 234 077 70  
vagal@gmail.com

## Hvorfor sirisser?

MEGET NÆRINGSRIK

MINDRE VANN

MINDRE UTSLIPP

MINDRE LAND

# VÅGAL

*Chips med salt*

LAGET PÅ SIRISSMEL

BÆREKRAFTIG • HELT NATURLIG • GLUTENFRITT

*150g · 20g protein*



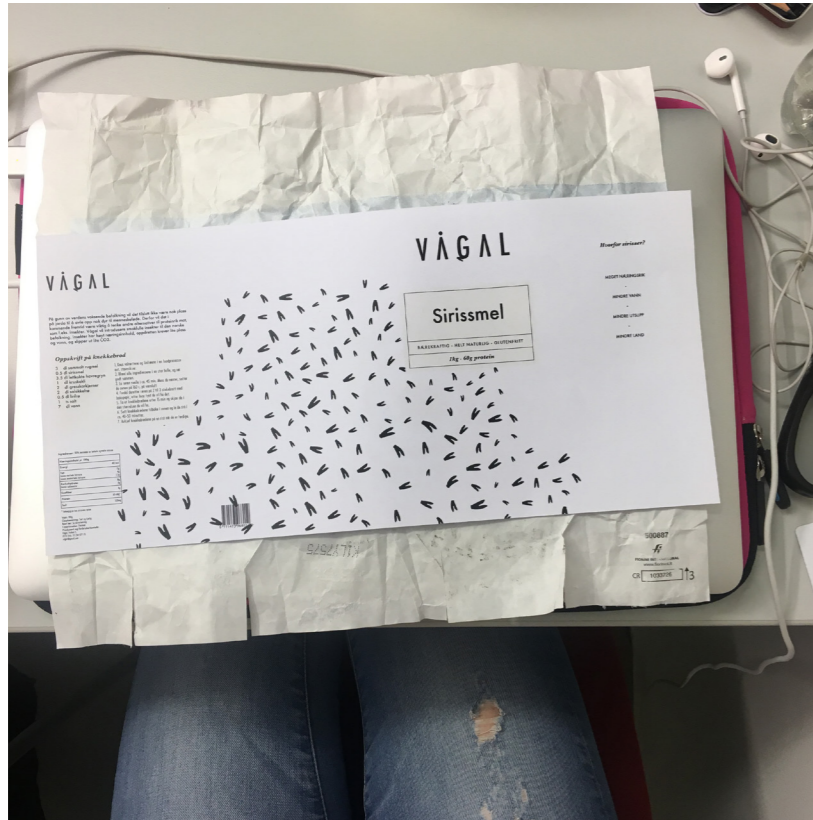
Chipsposens bakside og forside sammen

## KLISTREMERKER



Bestilte klistremerker i posten, for å klistre på brødposer/barkeiposer. Gjorde dette før jeg valgte å endre logoen litt, men dette er bare for å vise sånn ca. Jeg prøvde på ulike brødposer, og om den skulle lukke posen, eller om den bare skulle være på framsiden. Tror jeg skal ha den festet på slik som på bilde nr 4. Syntes dette så best ut. Ble veldig fornøyd med de! Dette gjorde alt mye mer ekte.

# PRØVE Å BRETTE



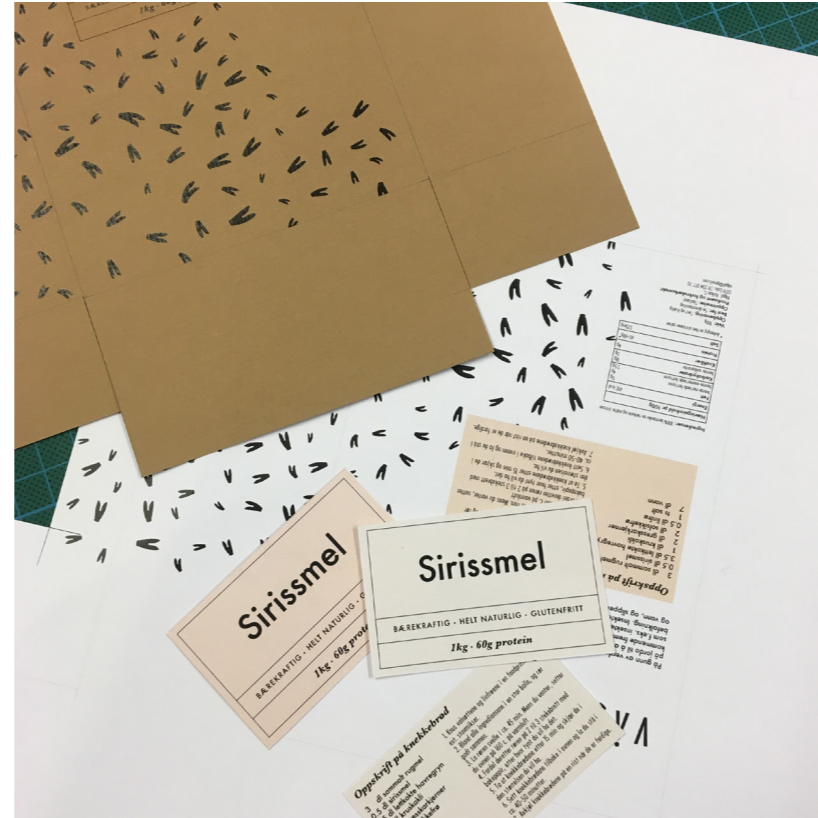
Prøvde å skrive ut på vanlig papir først, å brette. Men det ble ikke helt som jeg forestilte meg på melet. Jeg klarte ikke brette slik jeg hadde tenkt, å må derfor lage andre klippe og brette kanter. I tillegg ble mønsteret og fargene borte når jeg printet det på brunt papir. Fusillipakningen ble derimot veldig bra.

## PRINT PÅ TEKSTUR PAPIR



Prøvde å printe fusillipakningen på papiret jeg ville bruke, et med litt tekstur, for å symbolisere det naturlige. Men dette viste seg å ikke virke så bra når man printet på, og trykket så ganske utvasket ut. Likevel skjærte, brettet og limte jeg, for å se hvordan det ca ville bli. I tillegg klippet jeg hull der det skal være vindu, å puttet pasta oppi. Jeg printet også ut på brunt papir, men fargen på labelen viste seg ikke noe i det hele tatt, i og med at papiret er så mørkt. Så endten må jeg endre fargen til litt mørkere, så den synes, eller så må jeg lime på akkurat de delene med farge. Regner med at jeg gjør det siste, for best mulig kontrast. Itillegg fant jeg ut at "næringsinnhold" tabellen ble litt liten, å måtte forstørre den litt.

# PRINT OG BRETT



Kjøpte nytt papir til fusillipakningen, å dette ble mye bedre når jeg printet. Fargene ble veldig bra. I tillegg forstørret jeg næringinnhold tabellen litt. Kunne godt tatt den enda litt større, men dette har jeg desverre ikke tid til. Men jeg synes det fungerer. Jeg printet igjen ut sirissmelpakningen, for å få lik næringinnhold størrelse der også. I tillegg prøvde jeg å printe ut labelen for seg selv, å sette på pakningen.. men uten hell. Fargene blir endten for hvite eller for bersje. Så må prøve videre med dette, for å få den perfekte fargen. Men pakningene er ferdig brettet og limt!

