



370 328

unprinted

free of text

SLO Ponev z zelenjavo za žar "na sredozemski način". Mešanica zelenjave (93 %), v omaki na sredozemski način, globoko zamrzjena. Sestavine: rumska in rdeča paprika, bučke z žara, sladkorni grah, cvrta rdeča paprika (rdeča paprika, sončnično olje), voda, česen, ogriščino olje, kuhinjska sol, ekstra deviško olivno olje, sladkor, zelenjava v prahu (čebula, pastinak, korenček), maltodekstrin, začimbe (lužnec, kurkuma, poper, nasejnovna žbica, lovor), jurčki v prahu, peteršilj. Lahko vsebuje sledi: Pšenica, ječmen, riž, oves, rakov, jajc, ribe, soje, mleka, zelene, gorčice, mehkuzev. Priprava: Kombinirani parni kuhališnik: 1500 g, 200°C, vroči zrak, vlažnost 30 %, pribl. 16,5 minute, Ponev: 750 g, najvišja temperatura, 9–11 minut, Mikrovalovna pečica: 175 g, 1800 W, pribl. 3 minute. Hramba: * predelek ali zamrzovalni predelek (-6°C) 4 dni, ** predelek (-12°C) 3 tedne, *** predelek (-18°C) uporabno najmanj: glej odts. Po odtajanju ne dati znova v zamrzovalnik.

HR Prženo povrće u tavi na "mediteranski način". Mješavina povrća (93 %) u mediteranskom umaku, smrznuto. Sastojci: žuta crvena paprika, pržene tikvice, mladi grašak, fritirana crvena paprika (crvena paprika, ulje sunčokreta), voda, češnjak, ulje repice, kuhinjska sol, prirodno ekstra maslinovo ulje, sečec, mljeveno povrće (luk, pastinak, mrkva), maltodekstrin, začini (ljupčac, kurkuma, papar, klinčić, lovorov list), mljeveni virgani, peršin. Može sadržati tragove: Pšenica, ječmen, raža, zob, rakova, jaja, ribe, soje, mlijeka, celera, gorušice, mekušaca. Priprema: Parno konveksijska pečnica: 1500 g, 200°C, vrući zrak, vlažnost 30 %, oko 16,5 minuta, Tava: 750 g, najviša temperatura, 9–11 minuta, Mikrovalovna pečnica: 175 g, 1.800 wata, cca. 3 minute. Čuvanje: zamrzivaču ** ili pretincu za led (-6°C) 4 dana, zamrzivaču ** (-12°C) 3 tjedna, zamrzivaču *** (-18°C) do datuma uporabe otisnutog u polju s kodom: vidi otisnuti datum. Jednom odmrznuti proizvod ne smije se ponovno zamrzavati.



D A FrostA Foodservice GmbH, Am Lunedeich 116, 27572 Bremerhaven, Deutschland, www.frostafoodservice.de
CH GB IRL Hergestellt von: FrostA AG, Am Lunedeich 116, 27572 Bremerhaven, Germany, www.frosta-ag.com
NL E S
DK
F FrostA AG, Am Lunedeich 116, 27572 Bremerhaven, Allemagne, www.frostafoodservice.de
I FrostA AG, Am Lunedeich 116, 27572 Bremerhaven, Germany, www.frostafoodservice.it
PL HU RO FrostA Sp. z o.o., ul. Witebska 63 85-778 Bydgoszcz, Polska / Polsko / Lengyelország, www.frostafoodservice.pl / www.frostafoodservice.com
CZ BG SK
SLO HR



Bei -18 °C mindestens haltbar bis / Storage at -18 °C Best before / Conservare a -18 °C. Da consumarsi (per CH: da consumarsi) preferibilmente entro il / Stockage à -18 °C. A consommer de préférence avant / Bewaren bij -18 °C. Ten minste houdbaar tot / Conservar a -18 °C. Us consumi preferentementa antes / Förvaring vid -18 °C. Bäst före / Opbevaring ved -18 °C. Bedst før / Przechowywać w temperaturze nie wyższej niż -18 °C. Najlepiej spożyć przed: / Minőségét megőrző -18 °C alatti hőmérsékleten tárolva a jelzett dátumig: / Condiții de depozitare și transport: sub -18 °C. A se consuma, de preferință, în termen de 3 zile de la data de depozitare. / Minimální trvanlivost při -18 °C do: / При -18 °C минимальен срок на годност: / Skladujte při teplotě -18 °C. Minimální trvanlivost při -18 °C do: / Hramba pri -18 °C. Uporabno najmanj: / Čuvati na temperaturi -18 °C ili nižoj. Najbolje upotrebiti do kraja.

D A CH Grill-Pfannengemüse »Mediterrane Art«. Gemüsemischung (93 %) in einer Sauce mediterraner Art, tiefgefroren. Zutaten: gelbe und rote Paprika / Peperoni (CH), gegrieglte Zucchini / Zucchini (CH), Zuckerschoten / Kefen (CH), fritierte rote Paprika / Peperoni (CH) (rote Paprika / Peperoni (CH), Sonnenblumenöl), Wasser, Knoblauch, Rapsöl, Speisesalz, natives Olivenöl extra, Zucker, Gemüsepulver (Zwiebeln, Pastinaken, Karotten), Maltodextrin, Gewürze (Liebstöckel, Kurkuma, Pfeffer, Nelken, Lorbeer), Steinzipfpulver, Petersilie. Kann Spuren enthalten von: Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Krestbersten, Eiern, Fisch, Soja, Milch, Sellerie, Senf, Weichtiere. Zubereitung: Kombi-Dämpfer: 1500 g, 200°C, Heißluft, 30 % Feuchtigkeit, ca. 16,5 Minuten, Pflanne: 750 g, höchste Temperatur, 9–11 Minuten, Mikrowelle: 175 g, 1.800 Watt, ca. 3 Minuten. Aufbewahrung: * -Fach oder Eiswürfelfach (-6°C) 4 Tage, ** -Fach (-12°C) 3 Wochen, *** -Fach (-18°C) mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.



GRILL-PFANNENGEMÜSE »MEDITERRANE ART« Gemüsemischung in einer Sauce mediterraner Art.

Stir Fry grilled Vegetables "Mediterranean Style". Ortaggi grigliati "Mediterranean Style". Poêlée de légumes grillés à la méditerranéenne. Gegrillde roerbakgroenten op mediterrane wijze. Verduras a la plancha "A la mediterránea". Grillade grönsaker på medelhavsvis. Grillpandegröntsager "Middelhavsstil". Grillowane warzywa w stylu śródziemnomorskim. Grillezett zöldségkeverék "Mediterrán móda". Legume la grătar în stil Mediteranean. Grilovaná zelenina na "středomorský způsob" na pánev. Зеленчуци на грил и на тиган "По средиземноморски". Grilovaná zelenina na "stredomorský spôsob" na panvici. Ponev z zelenjavo za žar "na sredozemski način". Prženo povrće u tavi na "mediteranski način".

1500g e

I CH Ortaggi grigliati "Mediterranean Style". Misto di ortaggi (93 %) in una salsa alla mediterranea, surgelato. Ingredienti: peperoni gialli e rossi, zucchine grigliate, piselli mangiaturo, peperoni rossi fritti (peperoni rossi, olio di semi di girasole), acqua, aglio, olio di semi di colza, sale, olio extra vergine di oliva, zucchero, ortaggi in polvere (cipolle, pastinache, carote), maltodestrina, spezie (levistico, curcuma, pepe, chiodi di garofano, foglie di alloro), funghi porcini in polvere, persil. Può contenere tracce di: blé, orge, seigle, avoine, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, céréali, moultarde et mollusques. Préparation: Forno combinato a vapore: cuocere 1500 g, 200°C, aria calda, 30 % umidità, circa 16-17 minuti, Padella: cuocere 750 g ad alta temperatura per 9-11 minuti, Microonde: cuocere 175 g di prodotto a 1800W per circa 3 minuti. Conservazione: * - vano congelatore o scomparto del ghiaccio (-6°C): 4 giorni, ** - vano congelatore (-12°C): 3 settimane, *** - vano congelatore (-18°C) da consumarsi (I) / da consumare (CH) preferibilmente entro il: vedi stampa. Una volta congelato non deve essere ricongelato. Da consumarsi previa cottura.

F CH Poêlée de légumes grillés à la méditerranéenne. Mélange de légumes (93 %) dans une sauce méditerranéenne, surgelé. Ingrédients: poivrons rouges et jaunes, courgettes grillées, pois mange-tout, poivrons rouges frits (poivrons rouges, huile de tournesol), eau, ail, huile de colza, sel, huile d'olive extra vierge, sucre, légumes en poudre (oignons, panais, carottes), maltodextrine, épices (livèche, curcuma, poivre, clou de girofle, laurier), bolet en poudre, persil. Peut contenir des traces de: blé, orge, seigle, avoine, crustacés, œufs, poisson, soja, lait, céréali, moultarde et mollusques. Préparation: Four combi-vapeur: 1500 g, 200°C, air chaud, 30 % d'humidité, env. 16,5 minutes, Poêle: 750 g, la plus haute température, de 9 à 11 minutes, Four à microondes: 175 g, 1800 W, 3 minutes environ. Conservation: * -compartiment à glace (-6°C): 4 jours, ** -congélateur (-12°C): 3 semaines, *** -congélateur (-18°C) à consommer de préférence: voir impression. Ne pas recongeler après décongélation.

E Verduras a la plancha "a la mediterránea". Mezcla de verduras (93 %) en salsa a la mediterránea, congeladas. Ingredientes: pimientos amarillos y rojos, calabacines a la parrilla, guisantes mollos, pimientos rojos fritos (pimientos rojos, aceite de girasol), agua, ajo, aceite de colza, sal, aceite de oliva virgen extra, azúcar, polvo de verduras (cebollas, pastinacas, zanahorias), maltodextrina, especias (levístico, cúrcuma, pimienta, clavo, laurel), boletto en polvo, perejil. Puede contener trazas de: trigo, cebada, centeno, avena, crustáceos, huevos, pescado, soja, leche, ajo, mostaza, moluscos. Instrucciones de preparación: Vaporizador combinado: 1.500 g, 200°C, aire caliente, 30 % de humedad, aproximadamente 16,5 minutos, Sartén: 750 g, temperatura máxima, 9-11 minutos, Microondas: 175 g, 1.800 vatios, aprox. 3 minutos. Instrucciones de conservación: * - congelador (-6°C): 4 días, ** - congelador (-12°C): 3 semanas, *** - congelador (-18°C): consumir preferentemente antes: ver impresión. Una vez descongelado, no lo vuelva a congelar.

Durchschnittliche Energie- und Nährwerte je 100 g / Nutritional information nutritional values per 100 g / Dichiarazione nutrizionale per 100 g / Valeurs énergétiques et nutritionnelles moyennes pour 100 g / gemiddelde voedingswaarde per 100 g / Información nutricional media por 100 g / Genomsnittliga energi- och näringsvärden per 100 g / Átlagos tápérték/100 g termék / Informații nutriționale medii pentru 100 g produs / Průměrné výživové hodnoty na 100 g výrobku / Средна енергијна и хранителна стојност за 100 g / Priemerné výživové hodnoty na 100 g výrobku / Tipične vrednosti hranila na 100 g / Prosječne nutritivne vrijednosti po 100 g

Table with 2 columns: Nutrient name in multiple languages and value per 100g. Includes Energy (262 kJ / 63 kcal), Fat (3,1g), Carbohydrates (0,4g), Protein (4,8g), and Salt (0,79g).

free of text

free of text

unprinted and free of pre-printing treatment

S Grillade grönsaker på medelhavsvis. Grönsaksblandning (93 %) i medelhavssås, djupfryst. Ingredienser: Gul och röd paprika, grillett zucchini, sockerärtor, friterad röd paprika (röd paprika, solrosolja), vatten, vitbök, rapsolja, salt, extra jungfruolivolja, socker, grönsakspulver (gul, pastinacka, morot), maltodextrin, kryddor (libbsticka, gurkmeja, peppar, kryddnejlika, lagerblad), karljohnsamvampspulver, persilja. Kan innehålla spår av: Vete, kom, råg, havre, krebbsvamp, ägg, fisk, soja, mjölk, selleri, senap, blåtindur. Tillagning: Kombiugn: 1500 g, 200°C, varmluft, 30 % fuktighet, ca 16,5 minuter, Stekpanna: 750 g, högsta temperatur, 9-11 minuter, Mikrovågsugn: 175 g, 1800 watt, ca 3 minuter. Förvaring: * -fack eller iskubsfack (-6°C) 4 dygn, ** -fack (-12°C) 3 veckor, *** -fack (-18°C) bäst före: se tryck. Får ej frysas in igen efter upptining.

DK Grillpandegröntsager "Middelhavsstil". Gröntsagsblandning (93 %) i en sovs i middelhavsstil, dybfroset. Ingredienser: Gul og rød peberfrugt, grillet zucchini, sukkererter, fritteret og peberfrugt (rød peberfrugt, solsikkekoli), vand, hvidløg, rapsolie, salt, jomfru olivenolie ekstra, sukker, gröntsagspulver (gul, pastinak, gulendder), maltodextrin, krydderier (lavstikke, gurkemeje, peber, nelliker, laurbær), rhabarberpulver, persille. Kan indeholde spor af: Hvede, byg, rug, havre, krebssvamp, æg, fisk, soja, mælk, selleri, sennep, bløddyr. Tilberedning: Kombidampkoger: 1500 g, 200°C, varm luft, 30 % fugtighed, ca. 16,5 minutter, Pande: 750 g, højste temperatur, 9-11 minutter, Mikrobølgeovn: 175 g, 1.800 W, ca. 3 minutter. Opbevaring: * boks eller issterningeboks (-6°C) 4 dag, ** -boks (-12°C) 3 uger, *** -boks (-18°C) bedst før: se aftryk. Må ikke nedfryses igen efter opntining.

PL Grillowane warzywa w stylu śródziemnomorskim. Mieszanka warzyw (93 %) w sosie w stylu śródziemnomorskim. Produkt głęboko mrożony. Składniki: żółta i czerwona papryka, grillowana papryka, smazka cukrowy, smażona czerwona papryka (czerwona papryka, olej słonecznikowy), woda, czosnek, olej rzepakowy, sól, oliwa z oliwek, cukier, ziółkowy proszek (cebula, pasternak, marchew), maltodextryna, przyprawy (lubczyk, kurkuma, pieprz, goździki, liść laurowy), sproszkowane borowiki, pietruszka. Może zawierać: pszenicę, jęczmień, żyto, owoce, skorupiaki, jaja, ryby, soję, mleko, seler, gorczyce, mięczaki. Przygotowanie: Piec konwekcyjno-parowy: 1500 g, 200°C, gorące powietrze, 30 % pary, około 16,5 minuty, Patelnia: 750 g, wysoka temperatura, 9-11 minut, Kuchenka mikrofalowa: 175 g, 1800 W, około 3 minuty. Przechowywanie: * zamrażalnik (-6°C) 4 dni, ** zamrażalnik (-12°C) 3 tygodnie, *** zamrażalnik (-18°C) do daty minimalnej trwałości: patrz nadruk na dole opakowania. Rozmrożonego produktu ponownie nie zamrażać.

HU Grillezett zöldségkeverék "Mediterrán móda". Zöldségkeverék (93 %) mediterrán stílusu szerint. Gyorsfagyasztott termék. Bsztelevék: sárga és piros húsú paprika, grillezett cukkini, cukorborsó, sült piros húsú paprika (piros húsú paprika, napraforgó olaj), víz, fokhagyma, repceolaj, ékezesi só, extra szűz olívaolaj, cukor, zöldségpor (vöröshagyma, paszternák, sárgarépa), maltodextrin, fűszerek (lestyán, kurkuma, bors, szegfűszeg, babérlevél), vöröshagyma por, petrezselyem. Nyomkövető tartalmak: búza, árpa, rozs, zab, rákfélék, tojás, hal, szója, tej, zeller, mustár, puhatestűek. Elkészítési javaslat: Kombi párolóban: 1500 g-ot, 200°C-on, fórt levegővel, 30 % páratartalommal, 16-17 percig. Serpenyőben: 750 g-ot, magas hőfokon, 9-11 percre, Mikrohullámú sütőben: 175g-ot, 1.800 W-on, kb. 3 percig. Tárolás: * mélyhűtőben (-6°C) 4 nap, ** mélyhűtőben (-12°C) 3 hét, *** mélyhűtőben (-18°C) minőségét megőrzi a jelzett dátumig: lásd a kódal jelölt részrel. A már felengedett terméket tilos újra lefagyasztani.

RO Legume la grătar în stil Mediteranean. Mix de legume (93 %) în sos Mediteranean, produs congelat rapid. Ingrediencie: ardei gras galben și roșu, vinete la grătar, maiză dulce păstăi, ardei roșu prăjit (ardei gras roșu, ulei de floarea soarelui), apă, usturoi, ulei de rapiță, sare, ulei de măsline extra virgin, zahăr, pudră de ciupercă porcini, pătrunjel. Poate conține urme de: grâu, orz, seacă, ovăz, crustacee, ouă, pește, soia, lapte, țelină, mustar, moluște. Mod de preparare: Combi steamer: 1500 g, 200°C, aer cald, 30 % umiditate, aprox. 16,5 minute, Tigăie: 750 g, temperatură ridicată, 9-11 minute, Cuptor cu microunde: 175 g, 1800 W, circa 3 minute. Depozitare: * Congelator (-6°C) 4 zile, ** Congelator (-12°C) 3 săptămâni, *** Congelator (-18°C) A se consuma de preferință înainte de: vedeti în aria de coduri. Produs congelat. A nu se recongela după decongelare.

CZ Grilovaná zelenina na "středomorský způsob" na pánev. Zeleninová směs (93 %) v sósu na středomorský způsob. Hluboce zmrazená potravina. Složení: Žlutá a červená paprika, grilované cukety, luský cukrového hrášku, smážená červená paprika (červená paprika, slunečnicový olej), voda, česnek, fepekový olej, jedlá sůl, extra panenský olivový olej, cukr, zeleninový prášek (cibule, pastinák, mrkev), maltodextrin, koření (libeček, kurkuma, pepř, hřebíček, bobkový list), prášek z hřibů smrkového, petržel. Výrobek může obsahovat stopy: pšenice, ječmene, žito, oves, koryšů, vaječ, ryb, sóji, mléka, celera, hořčice, měkkýšů. Návod na přípravu: Konvektomat: 1500 g, 200°C, horký vzduch, 30 % vlhkost, cca. 16,5 minut, Pánev: 750g, vyšší stupeň tepla, 9-11 minut, Mikrovlnná trouba: 175g, 1800W, přibližně 3 minuty. Uchování u spotřebitele: Mraznička: * (-6°C) 4 dny, ** (-12°C) 3 týdny, *** (-18°C) minimální trvanlivost: viz údaj na zadní straně obalu. Po rozmrazení znovu nezmrázujte.

BG Зеленчуци на грил и на тиган "По средиземноморски". Зеленчукова смес (93 %) в сос по средиземноморски, дълбоко замразена. Съставки: жълти и червени пиперки, гриловани тиквички, градински грах, пържени във фритурата червени пиперки (червени пиперки, слънчогледово масло), вода, чесън, рипачно олио, готварска сол, екстра върджин зехтин, захар, зеленчуков прах (цъбуле, пастинач, морков), maltodextrin, подправки (лависил, куркума, черен пипер, карамфил, дафинов лист), магарина на прах, магарина. Може да съдържа следи от: Пшеница, чечик, ръж, овес, ракообразни, яйца, риба, св. мляко, целина, горчица, мекотели. Начин на приготвяне: В конвектомат: 1500 g, 200°C, Горещ въздух, 30 % влажност, около 16,5 минути, В тиган: 750 g, най-висока температура, 9-11 минути, В микровълновата фурна: 175 g, 1800 W, около 3 минути. Съхранение: В отделение ** на фризер или в отделение за led (-6°C) 4 дена, В отделение **** (-12°C) 3 седмици, В отделение ***** (-18°C) минимален срок на годност: виж етикета. След размразяване не замразявайте отново.

SK Grilovaná zelenina na "středomorský způsob" na panvici. Zeleninová zmes (93 %) v sóse na stredomorský spôsob. Hlboko zmrazená potravina. Zloženie: Žltá a červená paprika, grilované cukety, struky cukrového hrášku, vyprážaná červená paprika (červená paprika, slnečnicový olej), voda, cesnak, repkový olej, jedlá soľ, extra panenský olivový olej, cukor, zeleninový prášok (cibuľa, paštnák, mrkva), maltodextrin, koreniny (libečok, kurkuma, korenie, klinček, bobkový list), prášok z hribov smrkového, petržele. Výrobok môže obsahovať stopy: pšenice, jačmeňa, raže, oves, kôrovcov, vaječ, ryba, sója, mlieka, zeleni, horčice, mäkkýšov. Návod na prípravu: Konvektomat: 1500 g, 200°C, horúci vzduch, 30 % vlhkosť, približne 16,5 minúty, Panvica: 750 g, vyšší stupeň tepla, 9-11 minút, Mikrovlnná rúra: 175 g, 1800 W, približne 3 minúty. Uchovanie u spotrebiteľa: Mraznička: * (-6°C) 4 dni, ** (-12°C) 3 týždne, *** (-18°C) minimálna trvanlivosť: vid údaj na zadnej strane obalu. Po rozmrazení znovu nezmrázujte.

Article No. F1582G



Color calibration table with columns: BLAU 2766 (5,71%), MAGENTA PROCESS (2,59%), YELLOW PROCESS (3,06%), CYAN PROCESS (2,86%), TIEFE PROCESS (1,48%), GRÜN 376 (1%).

Technical specifications table for FLEXYO HDL printer, including model, date, dimensions, and contact information.