

# 11er Gemüse Brunoise / 4-fach

Karotten gelb und rot, Sellerie, Lauch / Sortenrein abgepackt

## 11er Brunoise Vegetable / 4-types

yellow and red carrots, celery and leek / each packed separately



SELECTION  
★ ★ ★ ★ ★

Art. Nr. 43924 / 1250 g

- ✓ **Gleichmäßiger Schnitt**  
*Evenly sliced*
- ✓ **Zusammenstellung und Garzeit optimal abgestimmt**  
*Optimal composition and cooking time*
- ✓ **Zeitersparnis durch einfache Zubereitung**  
*Time saving due to simple preparation*

**Vegan, gluten- und laktosefrei**  
*Vegan, gluten- and lactose-free*



# 11er Gemüse Brunoise / 4-fach

Karotten gelb und rot, Sellerie, Lauch / Sortenrein abgepackt

## 11er Brunoise Vegetable / 4-types

yellow and red carrots, celery and leek / each packed separately



SELECTION

★ ★ ★ ★ ★



Art. Nr. / Article No. /  
Codice / Numéro d'article **43924 1250 g**

Verpackungseinheit / Per carton /  
Peso confezione / Emballage : **4 x 1250 g**

Stückgewicht / Piece weight /  
Peso unità / Poids net : **-**

EAN-Beutel / Code bag /  
EAN-busta / GEN-sachet : **9 001442 43924 4**

EAN-Umkarton / Code carton /  
EAN-cartone / GEN-sachet : **9 008135 43924 4**

Kartons pro Lage / Cartons per layer /  
Cartone per strato / Cartons par couche : **12**

Lagen pro Palette / Layers per pallet /  
Strati per paletta / Couches par palette : **9**

Kartons pro Palette / Cartons per pallet /  
Cartone per paletta / Cartons par palette : **108**

Vegan / Vegan /  
Vegano / Vegan

Glutenfrei / Gluten-free /  
Senza glutine / Sans gluten

Laktosefrei / Lactose-free /  
Senza lattosio / Sans lactose

Allergene / Allergens /  
Allergeni / Allergène

L | Sellerie

Celery / Sedano / Céleri



Entdecke die **11er Klimainitiative**.  
Einfach **QR-Code**  
scannen!

Discover the  
**11er Climate Initiative**.  
Simply scan the **QR-Code!**



**11er Nahrungsmittel GmbH**

Galinastr. 34, 6820 Frastanz, Austria,  
info@11er.at, [www.11er.at](http://www.11er.at)

43924\_ET



**(DE) GEMÜSE BRUNOISE**  
sortenrein abgepackt - tiefgekühlt

**Zutaten:** Karotten gelb, Karotten rot, Sellerie, Lauch.

**Zubereitung:** Aufgetautes Gemüse der Sauce, Suppe oder Bouillon beifügen und kurz aufkochen lassen oder als Garnitur verwenden. In Butter oder Öl ca. 1-2 Minuten dünsten.

**Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! Vor dem Verzehr durcherhitzen!**

**(EN) VEGETABLES BRUNOISE**  
packed unmixed - deep frozen

**Ingredients:** yellow carrots, red carrots, celeriac, leek.

**Preparation:** Add defrosted vegetables to sauce, soup or broth and bring to a boil briefly or use as garnish. Steam in butter or oil for approx. 1-2 minutes.

**Do not refreeze after thawing! Heat thoroughly before consumption!**

**(IT) BRUNOISE DI VERDURE**  
confezionate singolarmente - surgelate

**Ingredienti:** carote gialle, carote rosse, sedano, porro.

**Preparazione:** Aggiungere la verdura scongelata alla salsa, alla zuppa o al brodo e portare a ebollizione brevemente oppure servire come contorno. Stufare 1-2 minuti nel burro o nell'olio.

**Dopo lo scongelamento, non ricongelare. Da consumarsi previa cottura.**

**(FR) BRUNOISE DE LÉGUMES**  
emballés par type - surgelées

**Ingédients :** carottes jaunes, carottes rouges, céleri, poireau.

**Préparation :** Ajouter les légumes décongelés à la sauce, à la soupe ou au bouillon et porter brièvement à ébullition ou les utiliser comme garniture. Cuire à la vapeur dans du beurre ou de l'huile pendant environ 1 à 2 minutes.

**Ne pas recongeler après décongélation ! Bien réchauffer avant consommation.**