

11er Gemüse Julienne / 4-fach

Karotten gelb und rot, Sellerie, Lauch / Sortenrein abgepackt

11er Julienne Vegetable / 4-types

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



SELECTION



Art. Nr. 43915 / 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 Julienne / 4-fach

Karotten gelb und rot, Sellerie, Lauch / Sortenrein abgepackt

11er Julienne Vegetable / 4-types

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



SELECTION

★ ★ ★ ★ ★



Art. Nr. / Article No. /
Codice / Numéro d'article **43915 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 43915 2**

EAN-Umkarton / Code carton /
EAN-cartone / GEN-sachet : **9 008135 43915 2**

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 : **7**

Kartons pro Palette / Cartons per pallet /
Cartone per paletta / Cartons par palette : **84**

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

43915_08ET

(DE) GEMÜSE JULIENNE
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 JULIENNE
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) JULIENNE 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) JULIENNE 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.