

(DE) SAUERKIRSCHEN ermetisch, einzeln gefrostet, entseint – vegan, glutenfrei

ZUTATEN: Sauerkirschen aus biologischem Anbau, Natural Cool können Sie das ganze Jahr hindurch köstliche Früchte zubereiten.
ZUBEREITUNGSMÖGLICHKEITEN: Mit Naturjoghurt, Quarkspenien, Obstsalz, Kalkschalen, Muffins und geprüllte Pfannkuchen. Gemäßen Sie sie mit geschlagener Sahne oder einfach pur. Vor der Verwendung aufzählen lassen. Tipp für den Sommer: Sauerkirschenbowle; Tipp für den Winter: auf Waffeln mit Sahne.
Nicht im Beutel auftauen. Zum Auftauen aus dem Beutel nehmen und in einem Gefäß auf Zimmertemperatur bringen.

ACHTUNG: kann vereinzelt Kirschensteine oder Teile davon enthalten.

AUFWAHRUNG: im Kühlschrank (+2 °C/+4 °C): 1 Tag; Eiswürfelfach* (-6 °C): 3 Tage;

*** Fach (-18 °C) mindestens haltbar bis Ende; siehe Aufdruck.

Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!

(FR) GRIOTTES surgelés séparément après la récolte, dénoyautés – vegan, sans gluten

INGRÉDIENTS: griottes issues de l'agriculture biologique.

POSSIBILITÉS DE PRÉPARATION: Avec Natural Cool vous pouvez savourer toute l'année des fruits délicieux. Vous pouvez affiner du fromage blanc, des yaourts naturels, des desserts et des crêpes fournées avec notre griottes. Vous pouvez les apprécier avec de la crème chantilly ou purs. Pour décongeler retirez les fruits du sachet et disposez-les dans un récipient.

ATTENTION: Peut contenir des noyaux de cerises ou fragments de noyaux.

CONSERVATION: au réfrigérateur (+2 °C/+4 °C): 1 jour; *** (-18 °C): voir la date d'expiration.

le pas recongeler le produit une fois décongelé!

(NL) ZURE KERSSEN vers geogost, losgevroren, zonder pit – veganistisch, glutenvrij

INGREDIËNTEN: zure kersen uit biologisch teelt.

BEREIDINGSMOGELIJKHEDEN: Met Natural Cool kunt u gedurende het hele jaar genieten van heerlijke producten. Zo kunt u zure kersen heerlijk combineren met kwarkgerechten, milk-shakes, fruitbaar en gevulde pannenkoek. Geniet ervan met slagroom of puur naturel. Tip: voor de zomer: zure kersen-bowl; voor de winter: op wafels met slagroom. Niet in de verpakking ontdooien! Product uit de verpakking nemen en in een kom op kamertemperatuur laten komen.

OPMERKING: kan kersenspitzen of fragmenten daarvan bevatten.

HOUDBAARHEID: in de koelkast (+2/+4 °C): 1 dag; ***-vak (-18 °C): zie stempel.

Einmaal ontdooid, niet opnieuw invriezen!

(IT) AMARENE surgelate individualmente appena raccolte, snocciolate – vegane, senza glutine

INGREDIENTI: amarene da agricoltura biologica.

MODALITÀ DI CONSUMO: Natural Cool vi offre frutta deliziosa e succosa durante tutto l'anno. Aggungate le amarene ai vostri frappé, dessert, sui gelati e sulle torte per dare quel tocco speciale che li renderà inimitabili. Non scongelare nella busta. Lasciate scongelare le amarene in un recipiente e utilizzateli come richiesto.

ATTENZIONE: Potrebbe contenere noccioli o pezzi di noccioli di amarene.

CONSERVAZIONE: nel frigorifero (+2 °C/+4 °C): ca. 24 ore; *** (-18 °C): vedi stampa.

Una volta scongelato non ricongelare!

(ES) GUINDAS ultracongeladas individualmente, deshuesadas – veganas, sin gluten

INGREDIENTES: guindas de cultivo ecológico.

MODO DE EMPLEO: Con Natural Cool Yo puede gozar durante todo el año del delicioso sabor auténtico de la fruta. Use nuestras guindas para postres, tartas de fruta, yogur natural o simplemente al natural o con nata. Sugestión para el verano: ponche de guindas; para el invierno: guindas calientes sobre galletas.

PRECAUCIÓN: Puede contener algún hueso de cereza o fragmentos de éstos.

CONSERVACIÓN: frigorífico (+2 °C/+4 °C): 1 día; congelador *** (-18 °C): ver sello en la bolsa.

Una vez descongelado el producto, no volver a congelarlo!

(EN) SOUR CHERRIES individually quick frozen right after harvest, pitted – vegan, gluten-free

INGREDIENTS: sour cherries from organic agriculture.

INSTRUCTIONS FOR USE: Natural Cool offers you juicy, delicious fruits throughout the year. Add the sour cherries to your milk-shakes, muffins, desserts, puddings, on ice and cakes to give the extra fruity touch that will make them unthralled. Suggestion: try sour cherry punch. Don't let defrost the product inside the sachet! Take the product out of the sachet and let defrost in the refrigerator into a receptacle. Use as required.

ATTENTION: May contain cherry pits or pit fragments.

STORAGE: in refrigerator (+2 °C/+4 °C): 1 day; *** (-18 °C): see best before date.

Once defrosted do not refreeze!

(GR) ΒΥΖΣΙΝΑ Νέκ εσοδάει, κερσπεμμένα ένα-ένα, χωρίς κουκούρα – βίγκαν, χωρίς Γλουτένη

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ: Βίγαννα από βιολογικά φρούτα.

ΠΡΟΞΗΡΗ: Η Natural Cool σας προσφέρει κομμάτια φρούτων όλο το χρόνο. Προσθέστε τα βίγαννα στο milk – shake, muffins, desserts, puddings, στο παγω ή τα κέικ για να δώσετε την έξτρα φρουτώδη νόστιμη που θα τα χαρακτηρίσει ουσιαστικά. Πριν από τη χρήση, αφήστε τα να ξεπαγωύν σε βιολογικό δοχείο.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μπορεί να περιέχει κουκούρα από βίγαννο ή ίχνη από παγωτό βίγαννο.

ΛΙΑΠΗΡΕΙΑ: στο ψυγείο (+2 °C/+4 °C): 1 ημέρα; ***(-18 °C): βλ.επί το συσκευασία.

Αποψύστε αργά και μην επανακαταψύξετε!

(PT) GIMJAS ultracongeladas, sem caroço – veganas, sem glúten

INGREDIENTES: gimjas provenientes de agricultura biológica.

INDICAÇÕES DE USO: Para descongelar, retirar o produto da embalagem e deixar descongelar no frigorífico dentro de um recipiente apropriado. Utilizar a gosto.

ATENÇÃO: Pode conter caroço de gimja ou fragmentos de caroço.

CONSERVAÇÃO: no frigorífico (+2 °C/+4 °C): 1 dia; *** (-18 °C): ver impressão.

Uma vez descongelado, não voltar a congelar!

(DK) SE SURKIRSBERER losfrosne friske / djupfrosyt, udstenede kirsbeber / urkåmde surkorsbær – vegansk, glutenfri

INGREDIENTER: surkirsbeber fra økologisk jordbrug / odling.

BRUGSANVISNING: Natural Cool tilbyder friske, sødte frugter hele året. Kom surkirsbeber i dine milk-shakes, desserts, frugtsalater, på is og kager for at give et ekstra puff, der vil gøre dem ubrugelige. Ved opning tages produktet ud af posen og opføres derefter i køleskabet i en beholder. Bruges som ønsket.

VERNING: Kan indeholde kirsbeberstene eller fragmenter af kernen.

OPBEVARENING / LAGRING: I køleskabet / kylskåpet (+2°C/+4°C): 1 dag / 1 dag.

I dybfrysersfrys ***-fak (-18 °C) eller derunder / kaldere, mindst holdbar til / bést føre se dato stempel.

Opførte produkter ma ikke ned fryses igen! / Får inte frysas på nytt efter upptining!

(FIN) HAPANKIRSIIKAT • kivetömitä tuoreina pakastettu – vegaanit, gluteitonit

AINEKSET: Luomu kirsikka

KÄYTTÖOHJEET: Natural Cool tarjoaa mehukkaita, herkullisia hedelmiä ja marjoja ympäri vuoden. Lisää hapankirsikoita pitereihin, jälkiruokii, vanukaisiin ja kakkuihin antamaan ylimääräistä hedelmällisen koostutua, joka tekee niistä vartaansa vällia olevia. Sulata tarvittava määrä erillisessä kylmässä astiassa. Käytä tarpeen mukaan. Marjoja ei tarvitse esikäsitellä ennen käyttöä!

HUOMIO: Saattaa sisältää kirsikan siemeniä tai niiden jäämiä.

SÄILYTYS: jääkaapissa (+2 °C/+4 °C): 24 tuntia;

Pakastimessa*** (-18 °C): katso parasta ennen päiväys pakkauksesta.

Älä pakasta sulautettua tuotetta uudestaan!

كرز حامض مجمدة

المكونات: كرز حامض من الزراعة العضوية

إرشادات الاستعمال: أصف الكرز الحامض إلى الحليب المخفوق، الحلويات، سلطة الفاكهة وعلى مكعبات الثلج والكمك.

التخزين: في الفريزر (-18 °C) إلى تاريخ الانتهاء على الكيس

إزالة التجميد: أخرج المنتج من المظلف ! لا تعد لتجميد!

المتشأ: بئجيا

الوزن الصافي: 300 جرام

تاريخ الإنتاج والاقضاء على الكيس

Bet -18 °C mindestens haltbar bis Ende:

A -18 °C à consommer de préférence avant fin:

Bij -18 °C ten minste houdbaar tot einde:

A -18 °C da consumarsi preferibilmente entro fine:

A -18 °C consumir preferentemente antes del fin de:

-18 °C Avåblösa varst iopstrinjor ijuv anst to tåboc

At -18 °C best before end:

A -18 °C consumir de preferência antes do fim de:

A -18 °C mindst holdbar til og med / bést føre se dato stempel

300 g e



D.-Felderzeugnisse GmbH • Pf. 1263 • D-64660 Altbach • www.natural-cool.com