

DE	EN	FR	IT	NL	ES	CZ	HR	SI	HU
Waschen Sie Beerenobst gründlich unter fließendem Wasser, bevor Sie es verzehren, um Schmutz, Rückstände von Pestiziden oder andere Verunreinigungen zu entfernen.	Wash soft fruits thoroughly under running water before eating to remove dirt, pesticide residues or other contaminants.	Lavez soigneusement les fruits mous sous l'eau courante avant de les manger pour éliminer la saleté, les résidus de pesticides ou autres contaminants.	Lavare accuratamente i frutti di bosco sotto l'acqua corrente prima di mangiarli per rimuovere sporco, residui di pesticidi o altri contaminanti.	Was zacht fruit grondig onder stromend water voordat u het eet, om vuil, resten van pesticiden en andere verontreinigingen te verwijderen.	Lave bien las frutas blandas con agua corriente antes de comerlas para eliminar la suciedad, los residuos de pesticidas u otros contaminantes.	Měkké ovoce před konzumací důkladně omyjte pod tekoucí vodou, abyste odstranili nečistoty, zbytky pesticidů nebo jiné nečistoty.	Meko voće temeljito operite pod tekućom vodom prije jela kako biste uklonili prljavštinu, ostatke pesticida ili druge nečistoće.	Mehko sadje pred uživanjem temeljito operite pod tekočo vodo, da odstranite umazanijo, ostanke pesticidov ali druge onesnaževalce.	Étkezés előtt alaposan mossa le a puha gyümölcsöt folyó víz alatt, hogy eltávolítsa a szennyeződést, a növényvédőszer-maradványokat vagy más szennyeződéseket.
Entfernen Sie vor dem Verzehr alle Stängel, Blätter oder andere nicht essbare Teile des Beerenobstes, um das Risiko von Verschlucken oder Verletzungen zu verringern.	To reduce the risk of choking or injury, remove any stems, leaves or other inedible parts of the soft fruit before consumption.	Avant de manger, retirez toutes les tiges, feuilles ou autres parties non comestibles du fruit mou pour réduire le risque d'étouffement ou de blessure.	Prima di mangiare, rimuovere eventuali gambi, foglie o altre parti non commestibili del frutto di bosco per ridurre il rischio di soffocamento o lesioni.	Verwijder vóór het eten eventuele stengels, bladeren of andere oneetbare delen van het zachte fruit om het risico op verstikking of letsel te verminderen.	Antes de comer, retire los tallos, hojas u otras partes no comestibles de la fruta blanda para reducir el riesgo de asfixia o lesiones.	Před konzumací odstraňte stonky, listy nebo jiné nepoživatelné části měkkého ovoce, abyste snížili riziko udušení nebo poranění.	Prije jela uklonite sve peteljke, lišće ili druge nejestive dijelove mekog voća kako biste smanjili rizik od gušenja ili ozljeda.	Pred zaužitjem odstranite stebila, liste ali druge neužitne dele mehkega sadja, da zmanjšate nevarnost zadušitve ali poškodbe.	Fogyasztás előtt távolítson el minden szárat, levelet vagy más ehetetlen részeit a puha gyümölcsből, hogy csökkentse a fulladás vagy sérülés kockázatát.
Werfen Sie beschädigte oder verdorbene Beeren weg, um Krankheiten oder Magenbeschwerden zu vermeiden.	Discard any damaged or spoiled berries to avoid illness or stomach upset.	Jetez les baies endommagées ou gâtées pour éviter les maladies ou les maux d'estomac.	Scartare le bacche danneggiate o rovinate per evitare malattie o disturbi di stomaco.	Gooi beschadigde of bedorven bessen weg om ziekte of maagklachten te voorkomen.	Deseche las bayas dañadas o en mal estado para evitar enfermedades o malestar estomacal.	Poškozené nebo zkažené bobule vyhodťe, abyste se vyhnuli nemoci nebo žaludeční nevolnosti.	Bacite oštećene ili pokvarene bobice kako biste izbjegli bolest ili želučane tegobe.	Poškodovane ali pokvarjene jagode zavržite, da preprečite bolezni ali želodčne težave.	Dobja el a sérült vagy romlott bogyókat, hogy elkerülje a betegségeket vagy a gyomorpanaszokat.
Wenn Sie allergisch gegen bestimmte Beerenarten sind oder eine Unverträglichkeit haben, konsultieren Sie vor dem Verzehr einen Arzt.	If you are allergic to certain types of berries or have an intolerance, consult a doctor before consumption.	Si vous êtes allergique ou intolérant à certains types de baies, consultez un médecin avant de les consommer.	Se siete allergici o avete un'intolleranza a determinati tipi di bacche, consultate un medico prima di consumarle.	Als u allergisch bent of een intolerantie heeft voor bepaalde soorten bessen, raadpleeg dan een arts voordat u ze consumeert.	Si eres alérgico o tienes intolerancia a ciertos tipos de bayas, consulta con un médico antes de consumirlas.	Pokud jste alergičtí nebo nesnášíte některé druhy bobulí, poraďte se před jejich konzumací s lékařem.	Ako ste alergični ili ne podnosite pojedine vrste bobičastog voća, posavjetujte se s liječnikom prije njihove konzumacije.	Če ste alergični ali ne prenašate določenih vrst jagodičevja, se pred uživanjem posvetujte z zdravnikom.	Ha allergiás vagy intoleranciája van bizonyos típusú bogyókra, fogyasztaásuk előtt konzultáljon orvosával.
Vermeiden Sie den Verzehr von Beerenobst, wenn Sie unsicher sind oder negative Reaktionen bemerken.	Avoid eating soft fruits if you are unsure or notice any negative reactions.	Évitez de consommer des fruits rouges si vous n'êtes pas sûr ou si vous remarquez des réactions négatives.	Evita di consumare frutti di bosco se non sei sicuro o noti reazioni negative.	Vermijd het consumeren van zacht fruit als u onzeker bent of negatieve reacties opmerkt.	Evite consumir frutos rojos si no está seguro o nota reacciones negativas.	Vyhněte se konzumaci měkkého ovoce, pokud si nejste jisti nebo zaznamenáte negativní reakce.	Izbjegavajte mekano voće ako niste sigurni ili primijetite negativne reakcije.	Izogibajte se uživanju mehkega sadja, če niste prepričani ali opazite negativne reakcije.	Kerülje a bogyós gyümölcsök fogyasztását, ha bizonytalan vagy negatív reakciókat észlel.
Lagern Sie Beerenobst im Kühlschrank oder einem kühlen, trockenen Ort, um die Frische und Haltbarkeit zu verlängern.	Store soft fruits in the refrigerator or a cool, dry place to prolong their freshness and shelf life.	Conservez les fruits rouges au réfrigérateur ou dans un endroit frais et sec pour prolonger leur fraîcheur et leur durée de conservation.	Conservare i frutti di bosco in frigorifero o in un luogo fresco e asciutto per prolungarne la freschezza e la durata.	Bewaar zacht fruit in de koelkast of op een koele, droge plaats om de versheid en houdbaarheid te verlengen.	Guarde las frutas rojas en el refrigerador o en un lugar fresco y seco para prolongar su frescura y vida útil.	Měkké ovoce skladujte v lednici nebo na chladném a suchém místě, abyste prodloužili čerstvost a trvanlivost.	Čuvajte meko voće u hladnjaku ili na hladnom, suhom mjestu kako biste produljili svježinu i rok trajanja.	Mehko sadje shranjujte v hladilniku ali na hladnem in suhem mestu, da podaljšate svežino in obstojnost.	A puha gyümölcsöket hűtőszekrényben vagy hűvös, száraz helyen tárolja a frissesség és az eltarthatóság meghosszabbítása érdekében.
Vermeiden Sie es, Beerenobst für längere Zeit bei Raumtemperatur oder in direktem Sonnenlicht zu lagern, da dies die Qualität beeinträchtigen kann.	Avoid storing soft fruits at room temperature or in direct sunlight for long periods of time as this may affect their quality.	Évitez de conserver les fruits rouges à température ambiante ou à la lumière directe du soleil pendant de longues périodes, car cela pourrait en affecter la qualité.	Evitare di conservare i frutti di bosco a temperatura ambiente o alla luce diretta del sole per lunghi periodi di tempo poiché ciò potrebbe comprometterne la qualità.	Bewaar zacht fruit niet gedurende langere tijd op kamertemperatuur of in direct zonlicht, omdat dit de kwaliteit kan beïnvloeden.	Evite almacenar frutas blandas a temperatura ambiente o bajo la luz solar directa durante largos períodos de tiempo, ya que esto puede afectar la calidad.	Neskladujte měkké ovoce při pokojové teplotě nebo na přímém slunci po dlouhou dobu, protože to může ovlivnit kvalitu.	Izbjegavajte čuvanje mekog voća na sobnoj temperaturi ili na izravnoj sunčevoj svjetlosti dulje vrijeme jer to može utjecati na kvalitetu.	Izogibajte se dolgotrajnemu shranjevanju mehkega sadja pri sobni temperaturi ali na neposredni sončni svetlobi, saj lahko to vpliva na kakovost.	Kerülje a puha gyümölcsök szobahőmérsékleten vagy közvetlen napfényben történő hosszú távú tárolását, mert ez befolyásolhatja a minőséget.
Verwenden Sie frisches Beerenobst in verschiedenen Rezepten wie Smoothies, Desserts, Salaten oder als gesunde Snacks.	Use fresh berries in various recipes such as smoothies, desserts, salads or as healthy snacks.	Utilisez des baies fraîches dans diverses recettes telles que des smoothies, des desserts, des salades ou comme collations santé.	Usa le bacche fresche in varie ricette come frullati, dessert, insalate o come spuntini salutari.	Gebruik verse bessen in verschillende recepten zoals smoothies, desserts, salades of als gezonde snacks.	Utilice bayas frescas en diversas recetas como batidos, postres, ensaladas o como snacks saludables.	Používejte čerstvé bobule v různých receptech, jako jsou smoothies, dezerty, deserti, salate nebo jako zdravé svačiny.	Koristite svježe bobičasto voće u raznim receptima kao što su smoothie, deserti, salate ili kao zdravi međuobroci.	Sveže jagode uporabite v različnih receptih, kot so smutiji, sladice, solate ali kot zdravi prigrizki.	Használjon friss bogyókat különféle receptekben, például turmixokban, desszertekben, salátákban vagy egészséges snackként.

