

Produkt/Product/Produit/Prodotto/Product/Producto/Produkt/proizvod/Izdelek: 78756878									
DE	EN	FR	IT	NL	ES	CZ	HR	SI	HU
Lagern Sie mediterrane Gewürze an einem kühlen, trockenen und dunklen Ort, um die Aromen zu erhalten und Feuchtigkeit oder Sonnenlicht zu vermeiden.	Store Mediterranean spices in a cool, dry and dark place to preserve the flavors and avoid moisture or sunlight.	Conservez les épices méditerranéennes dans un endroit frais, sec et sombre pour préserver les saveurs et éviter l'humidité ou la lumière du soleil.	Conserva le spezie mediterranee in un luogo fresco, asciutto e buio per preservare i sapori ed evitare l'umidità o la luce del sole.	Bewaar mediterrane kruiden op een koele, droge, donkere plaats om de smaken te behouden en vocht of zonlicht te vermijden.	Guarde las especias mediterráneas en un lugar fresco, seco y oscuro para conservar los sabores y evitar la humedad o la luz solar.	Středomošské koření skladujte na chladném, suchém a tmavém místě, abyste zachovali chuť a zabránili vlhkosti nebo slunečnímu záření.	Mediterranske začine čuvajte na hladnom, suhom i tamnom mjestu kako biste sačuvali okuse i izbjegli vlagu ili sunčevu svjetlost.	Sredozemske začimbe shranjujte v hladnem, suhem in temnem prostoru, da ohranite okus in se izognete vlagi ali sončni svetlobi.	mediterrán fűszereket hűvös, száraz, sötét helyen tárolja, hogy megőrizze az ízeket, és elkerülje a nedvességet vagy a napfényt.
Verwenden Sie luftdichte Behälter oder Glasbehälter, um die Frische der Gewürze zu bewahren.	Use airtight containers or glass jars to preserve the freshness of the spices.	Utilisez des récipients hermétiques ou des bocaux en verre pour préserver la fraîcheur des épices.	Utilizza contenitori ermetici o barattoli di vetro per preservare la freschezza delle spezie.	Gebruik luchtdichte containers of glazen potten om de kruiden te behouden.	Utilice recipientes herméticos o frascos de vidrio para conservar la frescura de las especias.	Pro zachování čerstvosti koření používejte vzduchotěsné nádoby nebo skleněné dózy.	Za očuvanje svježine začina koristite hermetičke posude ili staklenke.	Uporabite nepredušne posode ali steklene kozarce, da ohranite svežino začimb.	A fűszerek frissességének megőrzése érdekében használjon légmentesen záródó edényeket vagy üvegedényeket.
Beachten Sie das Verfallsdatum auf der Verpackung und verwenden Sie die Gewürze vor Ablauf dieser Frist, um die besten Geschmacksergebnisse zu erzielen.	Check the expiration date on the packaging and use the spices before this date to achieve the best taste results.	Faites attention à la date de péremption indiquée sur l'emballage et utilisez les épices avant cette date limite pour obtenir les meilleurs résultats gustatifs.	Presta attenzione alla data di scadenza sulla confezione e utilizza le spezie prima di tale scadenza per ottenere i migliori risultati di sapore.	Let op de houdbaarheidsdatum op de verpakking en gebruik de kruiden vóór deze deadline voor het beste smaakresultaat.	Preste atención a la fecha de vencimiento que figura en el empaque y use las especias antes de esta fecha límite para obtener mejores resultados de sabor.	Věnujte pozornost datu spotřeby na obalu a koření použijte před tímto termínem, abyste dosáhli nejlepších chuťových výsledků.	Obratite pozornost na rok trajanja na pakiranju i upotrijebite začine prije tog roka za najbolje rezultate okusa.	Bodite pozorni na rok uporabnosti na embalaži in uporabite začimbe pred tem rokom za najboljše rezultate okusa.	Ügyeljen a csomagoláson feltüntetett lejárati időre, és e határidő előtt használja fel a fűszereket a legjobb ízhatás érdekében.
Werfen Sie abgelaufene Gewürze weg oder verwenden Sie sie nicht mehr, um mögliche Geschmackseinbußen zu vermeiden.	Throw away or stop using expired spices to avoid possible loss of flavor.	Jetez ou arrêtez d'utiliser des épices périmées pour éviter une éventuelle perte de saveur.	Scartare o smettere di usare spezie scadute per evitare possibili perdite di sapore.	Gooi kruiden weg of stop met het gebruik ervan om mogelijk smaakverlies te voorkomen.	Deseche o deje de usar especias caducadas para evitar una posible pérdida de sabor.	Vyhodte nebo přestaňte používat koření s prošlou dobou použitelnosti, abyste předešli možné ztrátě chuti.	Bacite ili prestanite koristiti začine kojima je istekao rok kako biste izbjegli mogući gubitak okusa.	Zavrzite ali prenehajte uporabljati začimbe, ki jim je potekel rok uporabe, da preprečite morebitno izgubo okusa.	Dobja el vagy hagyja abba a lejárt fűszerek használatát, hogy elkerülje az íz elvesztését.
Überprüfen Sie die Verpackung auf Allergeninformationen, insbesondere wenn Sie allergisch auf bestimmte Gewürze oder Inhaltsstoffe reagieren.	Check the packaging for allergen information, especially if you are allergic to certain spices or ingredients.	Vérifiez l'emballage pour obtenir des informations sur les allergènes, surtout si vous êtes allergique à certaines épices ou ingrédients.	Controlla la confezione per informazioni sugli allergeni, soprattutto se sei allergico a determinate spezie o ingredienti.	Controleer de verpakking op allergeneninformatie, vooral als u allergisch bent voor bepaalde kruiden of ingrediënten.	Consulte el empaque para obtener información sobre alérgenos, especialmente si es alérgico a ciertas especias o ingredientes.	Zkontrolujte obal pro informace o alergenech, zvláště pokud jste alergičtí na určité koření nebo přísady.	Na ambalaži provjerite informacije o alergenima, osobito ako ste alergični na određene začine ili sastojke.	Na embalaži preverite informacije o alergenih, še posebej, če ste alergični na določene začimbe ali sestavine.	Ellenőrizze a csomagoláson az allergén információkat, különösen, ha allergiás bizonyos fűszerekre vagy összetevőkre.
Vermeiden Sie den Kontakt mit Allergenen und waschen Sie bei Bedarf Ihre Hände gründlich nach dem Umgang mit den Gewürzen.	Avoid contact with allergens and, if necessary, wash your hands thoroughly after handling the spices.	Évitez tout contact avec les allergènes et, si nécessaire, lavez-vous soigneusement les mains après avoir manipulé les épices.	Evitare il contatto con allergeni e, se necessario, lavarsi accuratamente le mani dopo aver maneggiato le spezie.	Vermijd contact met allergenen en was, indien nodig, uw handen grondig nadat u met de kruiden heeft gewerkt.	Evite el contacto con alérgenos y, si es necesario, lávese bien las manos después de manipular las especias.	Vyhňte se kontaktu s alergeny a v případě potřeby si po manipulaci s kořením důkladně umyjte ruce.	Izbjegavajte kontakt s alergenima i po potrebi temeljito operite ruke nakon rukovanja začinama.	Izogibajte se stiku z alergenih in si po rokovanju z začimbami po potrebi temeljito umijte roke.	Kerülje az allergénnel való érintkezést, és ha szükséges, alaposan mosson kezet a fűszerek kezelése után.
Verwenden Sie mediterrane Gewürze sparsam und probieren Sie vorher eine kleine Menge aus, um sicherzustellen, dass der Geschmack Ihren Vorstellungen entspricht.	Use Mediterranean spices sparingly and taste a small amount first to make sure the flavor is to your liking.	Utilisez les épices méditerranéennes avec parcimonie et essayez-en une petite quantité au préalable pour vous assurer que le goût est celui que vous souhaitez.	Usa le spezie mediterranee con parsimonia e provane una piccola quantità in anticipo per assicurarti che il gusto sia quello che desideri.	Gebruik spaarzaam mediterrane kruiden en probeer vooraf een kleine hoeveelheid om er zeker van te zijn dat de smaak naar wens is.	Utilice especias mediterráneas con moderación y pruebe con una pequeña cantidad de antemano para asegurarse de que el sabor sea el que desea.	Středomošské koření používejte střídavě a předem vyzkoušejte malé množství, abyste se ujistili, že chuť je taková, jakou chcete.	Mediterranske začine koristite štedljivo i isprobajte malu količinu prije toga kako biste bili sigurni da je okus onakav kakav želite.	Sredozemske začimbe uporabljajte zmerno in jih vnaprej poskusite z majhno količino, da se prepričate o okusu, ki ga želite.	Mérsékelten használjon mediterrán fűszereket, és előtte próbáljon ki egy kis mennyiséget, hogy megbizonyosodjon arról, hogy az íze az, amit szeretne.
Beachten Sie die Dosierungsempfehlungen auf der Verpackung oder folgen Sie Rezepten, um das richtige Maß an Gewürzen zu verwenden.	Follow the dosage recommendations on the packaging or follow recipes to use the right amount of spices.	Suivez les recommandations de dosage sur l'emballage ou suivez les recettes pour utiliser la bonne quantité d'épices.	Segui le raccomandazioni sul dosaggio sulla confezione o segui le ricette per utilizzare la giusta quantità di spezie.	Volg de doseringsaanbeveling en op de verpakking of volg recepten om de juiste hoeveelheid kruiden te gebruiken.	Siga las recomendaciones de dosificación que figuran en el paquete o siga las recetas para utilizar la cantidad adecuada de especias.	Dodržujte doporučení ohledně dávkování na obalu nebo se řiďte recepty, abyste použili správné množství koření.	Slijedite preporuke za doziranje na pakiranju ili slijedite recepte kako biste upotrijebili pravu količinu začina.	Upoštevajte priporočila za odmerjanje na embalaži ali sledite receptom, da uporabite pravo količino začimb.	A megfelelő mennyiségű fűszer használatához kövesse a csomagoláson található adagolási ajánlásokat, vagy kövesse a recepteket.

Hersteller/Manufacturer/Fabricant/Fabricanti/Fabrikanten/Fabricantes/Výrobci/ Proizvođači/Proizvajalci

Hamiplant B.V.
Venus 280, 2675LP Honselersdijk, NL
bauhaus@hamiplant.nl

Produkt/Product/Produit/Prodotto/Product/Producto/Produkt/proizvod/Izdelek: 78756878									
DE	EN	FR	IT	NL	ES	CZ	HR	SI	HU
Waschen Sie Ihre Hände gründlich, bevor Sie mediterrane Gewürze verwenden, um Verunreinigungen zu vermeiden.	Wash your hands thoroughly before using Mediterranean spices to avoid contamination.	Lavez-vous soigneusement les mains avant d'utiliser des épices méditerranéennes pour éviter toute contamination.	Lavarsi accuratamente le mani prima di utilizzare le spezie mediterranee per evitare la contaminazione.	Was uw handen grondig voordat u mediterrane kruiden gebruikt om besmetting te voorkomen.	Lávese bien las manos antes de usar especias mediterráneas para evitar la contaminación.	Před použitím středomořského koření si důkladně umyjte ruce, abyste zabránili kontaminaci.	Prije uporabe mediteranskih začina temeljito operite ruke kako biste izbjegli kontaminaciju.	Pred uporabo sredozemskih začimb si temeljito umijte roke, da preprečite okužbo.	A szennyeződés elkerülése érdekében a mediterrán fűszerek használata előtt alaposan mosson kezet.
Vermeiden Sie das Zurückstellen von benutzten Löffeln oder Werkzeugen in die Gewürzbehälter, um Kreuzkontaminationen zu verhindern.	Avoid returning used spoons or tools to the spice containers to prevent cross-contamination.	Évitez de remettre les cuillères ou les outils usagés dans les contenants à épices pour éviter toute contamination croisée.	Evitare di riporre cucchiai o strumenti usati nei contenitori delle spezie per prevenire la contaminazione incrociata.	Vermijd het terugbrengen van gebruikte lepels of gereedschap naar kruidencontainers om kruisbesmetting te voorkomen.	Evite devolver cucharas o herramientas usadas a los recipientes de especias para evitar la contaminación cruzada.	Vyvarujte se vracení použitých lžic nebo nástrojů do nádob s kořením, abyste zabránili křížové kontaminaci.	Izbjegavajte vraćanje korištenih žlica ili alata u posude za začine kako biste spriječili unakrsnu kontaminaciju.	Izogibajte se vraćanju uporabljenih žlic ali orodja v posode z začimbami, da preprečite navzkrižno kontaminacijo.	Kerülje a használt kanalak vagy szerszámok visszahelyezését a fűszertartályokba a keresztszennyeződés elkerülése érdekében.
Konsultieren Sie bei Fragen zu gesundheitlichen Risiken oder Unverträglichkeiten einen Arzt oder Ernährungsberater.	If you have any questions about health risks or intolerances, consult a doctor or nutritionist.	Si vous avez des questions sur les risques pour la santé ou les intolérances, consultez un médecin ou un nutritionniste.	In caso di domande su rischi per la salute o intolleranze, consultare un medico o un nutrizionista.	Als u vragen heeft over gezondheidsrisico's of intoleranties, raadpleeg dan een arts of voedingsdeskundige.	Si tienes alguna duda sobre riesgos para la salud o intolerancias, consulta con un médico o nutricionista.	Máte-li jakékoli dotazy týkající se zdravotních rizik nebo nesnášenlivosti, poraďte se s lékařem nebo výživovým poradcem.	Ako imate pitanja o zdravstvenim rizicima ili intoleranciji, posavjetujte se s liječnikom ili nutricionistom.	Če imate kakršna koli vprašanja o zdravstvenih tveganjih ali intoleranci, se posvetujte z zdravnikom ali nutricionistom.	Ha bármilyen kérdése van az egészségügyi kockázatokkal vagy intoleranciával kapcsolatban, forduljon orvoshoz vagy táplálkozási szakértőhöz.
Vermeiden Sie den übermäßigen Verzehr von salzhaltigen mediterranen Gewürzmischungen bei Personen mit Bluthochdruck oder Nierenerkrankungen.	Avoid excessive consumption of salty Mediterranean spice blends in people with high blood pressure or kidney disease.	Évitez la consommation excessive de mélanges d'épices méditerranéens salés par les personnes souffrant d'hypertension artérielle ou de maladie rénale.	Evitare il consumo eccessivo di miscele salate di spezie mediterranee da parte di persone con pressione alta o malattia renali.	Vermijd overmatige consumptie van zoute mediterrane kruidenmengsels door mensen met hoge bloeddruk of een nierziekte.	Evite el consumo excesivo de mezclas saladas de especias mediterráneas por parte de personas con presión arterial alta o enfermedad renal.	Vyhňte se nadměrné konzumaci slaných směsí středomořského koření lidmi s vysokým krevním tlakem nebo onemocněním ledvin.	Izbjegavajte pretjeranu konzumaciju slanih mediteranskih mješavina začina kod osoba s visokim krvnim tlakom ili bubrežnim bolestima.	Izogibajte se pretiranemu uživanju slanih sredozemskih začimbnih mešanic pri ljudeh z visokim krvnim tlakom ali boleznimi ledvic.	Kerülje a sós mediterrán fűszerkeverékek túlzott fogyasztását magas vérnyomásban vagy vesebetegekben.