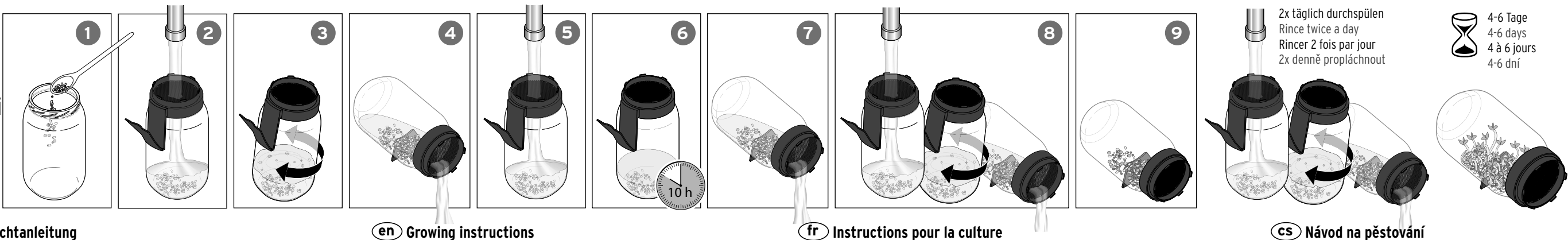


Microgreens im Glas

Microgreens in a jar

Micropousses en bocal

Microgreens ve sklenici



Liebe Kundin, lieber Kunde,

Microgreens stecken voller Vitamine, Mineralstoffen und Enzymen. Dabei bezeichnet der Begriff „Micro“ die Größe der Pflanzen, wenn sie geerntet werden und „Greens“ bezeichnet eine Vielzahl an Gemüsepflanzen und Kräutern, die sich für diese spezielle Form des Anbaus eignet. Man kann die jungen Pflanzen wenige Tage nach dem Anbau ernten und essen.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und einen guten Appetit!

! Wichtige Hinweise

- Halten Sie den Artikel von Kleinkindern fern.
- Beaufsichtigen Sie Kinder unter 8 Jahren beim Gebrauch dieses Artikels.
- Durch die feucht-warmen Anzuchtbedingungen im Glasbehälter können sich schädliche Keime wie Krankheits- und Verderbniserreger leichter vermehren. Personen mit einem schwachen oder eingeschränkten Immunsystem (wie z.B. Kleinkinder, Schwangere, Stillende, alte und kranke Menschen), sollten die Microgreens sicherheitshalber vor dem Verzehr für ca. 2 Minuten in 70 °C heißes Wasser geben. Das kann vor Erkrankungen wie z.B. EHEC oder Erkrankungen wie Salmonellen oder Listerien schützen.

Reinigung

- ▷ Reinigen Sie Glasbehälter und Schraubaufsatzsieb vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel und keine harten Bürsten, spitzen Gegenstände oder Scheuerschwämme. Trocknen Sie beide Teile anschließend gut ab.
- ▷ Glasbehälter und Schraubaufsatzsieb sind auch spülmaschinengeeignet.

Saatgut spülen und einweichen

1. Geben Sie 1 bis 1,5 Esslöffel Saatgut in das Glas.
2. Drehen Sie das Schraubaufsatzsieb auf das Glas und füllen Sie das Glas zu 1/3 mit frischem, kalten Trinkwasser, so dass das Saatgut ausreichend mit Wasser bedeckt ist.
3. Schwenken Sie das Glas mehrere Male, um das Saatgut gut durchzuspülen.
4. Gießen Sie das Wasser wieder ab.
5. Füllen Sie das Glas erneut zu ca. 1/3 mit frischem, kalten Trinkwasser.
6. Stellen Sie das Glas aufrecht für ca. 10 Stunden an einen hellen vor Sonneneinstrahlung geschützten Ort, so dass das Saatgut aufquellen und so schneller keimen kann.

Keimung und Spülvorgänge

7. Gießen Sie nach ca. 10 Stunden das Wasser ab.
 8. Füllen Sie erneut frisches, kaltes Trinkwasser in das Glas, spülen Sie das Saatgut sorgfältig durch und gießen Sie das Wasser anschließend ab. Dieser Spülvorgang muss 2x täglich durchgeführt werden.
 9. Legen Sie das Glas wie abgebildet schräg auf die dafür vorgesehene Halterung (optimalerweise auf einen Teller), so dass das überschüssige Wasser aus dem Glas abfließen kann. Andernfalls bildet sich Staunässe, die zu Fäulnis und Schimmel führen kann.
- i** Ein heller Standort (keine direkte Sonne) bei normaler Zimmertemperatur von 18 bis 22 °C fördert die Keimung und das Wachstum.

Ernte

- Je nach Sorte erfolgt die Keimung nach 4 bis 6 Tagen. Je länger Sie die Keimlinge stehen lassen, desto milder wird der Geschmack.
- Um die unverdaulichen Samenschalen zu entfernen, geben Sie die Keimlinge in eine große Schale mit frischem, kalten Trinkwasser. Die Samenschalen treiben an die Wasseroberfläche und können so weitestgehend abgeschöpft werden.
- Sie können für ca. 3 bis 5 Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden. Dennoch sollten die Keimlinge so frisch wie möglich gegessen werden.

Dear Customer

Microgreens are full of vitamins, minerals and enzymes. The term “micro” refers to the size of the plants when they are harvested; the term “greens” refers to the wide variety of vegetables and herbs that are suitable for this particular type of cultivation. The young plants can be harvested and eaten just a few days after they are planted.

Best of luck and bon appétit!

! Important information

- Keep the product out of the reach of infants.
- Children under the age of 8 must be supervised when using this product.
- Harmful germs such as pathogens and spoiling agents can multiply more easily in the moist, warm growing conditions in the jar. For safety reasons, people with a weak or impaired immune system (e.g. infants, pregnant women, breastfeeding women, elderly and sick people) should immerse the microgreens in 70 °C hot water for around 2 minutes before eating. This can protect against diseases such as EHEC, salmonella and listeria.

Cleaning

- ▷ Use hot water and a little washing-up liquid to clean the jar and screw-on sieve before using them for the first time and after every further use. Do not use harsh cleaning agents or hard brushes, sharp objects or scouring pads. After cleaning, dry both parts thoroughly.
- ▷ The jar and screw-on sieve are also dishwasher safe.

Rinsing and soaking the seeds

1. Place 1 to 1.5 tablespoons of seeds into the jar.
2. Twist the screw-on sieve onto the jar and fill the jar a third of the way with fresh, cold drinking water so that the seeds are sufficiently covered with water.
3. Swivel the jar several times to ensure that the seeds are well rinsed.
4. Pour the water out.
5. Once again, fill the jar around a third of the way with fresh, cold drinking water.
6. Place the jar upright in a bright location protected from direct sunlight and leave it there for around 10 hours. This allows the seeds to soak, which enables them to germinate more quickly.

Germination and rinsing

7. After around 10 hours, pour the water out.
 8. Fill the jar again with fresh, cold drinking water. Carefully rinse the seeds and then pour out the water. This rinsing procedure must be performed twice a day.
 9. Place the jar on the designated holder (ideally on a plate), positioning it at an angle (as illustrated) to allow any excess water to flow out of the jar. Otherwise, the seeds will become waterlogged, which can lead to decay and mould.
- i** A bright location (no direct sunlight) at a normal room temperature of 18 to 22°C promotes germination and growth.

Harvesting

- Depending on the variety, germination takes place after 4 to 6 days. The longer you leave the seedlings, the milder they will taste.
- In order to remove the undigestible seed coats, place the seedlings in a large bowl with fresh, cold drinking water. The seed coats will float to the surface of the water, where you will be able to skim off most of them.
- Although they can be stored in the fridge for around 3 to 5 days, the seedlings should be eaten in as fresh a condition as possible.

Chère cliente, cher client!

Les micropousses sont riches en vitamines, en sels minéraux et en enzymes. Le terme «micro» renvoie à la taille des plantes lorsqu'elles sont récoltées et «pousses» désigne une variété de légumes et d'herbes adaptés à cette forme spéciale de culture. On peut récolter et manger ces jeunes plantes quelques jours après les avoir cultivées.

Nous vous souhaitons une bonne récolte et un bon appétit!

! Remarques importantes

- Tenez l'article hors de portée des enfants en bas âge.
- Si vos enfants ont moins de huit ans, surveillez-les lorsqu'ils utilisent cet article.
- Les conditions de culture chaudes et humides dans le récipient en verre facilitent la multiplication de germes nocifs tels que des agents pathogènes et des agents d'altération. Il est recommandé aux personnes dont le système immunitaire est faible ou limité (par ex. enfants en bas âge, femmes enceintes, mères allaitantes, personnes âgées et malades) de mettre les micropousses dans de l'eau chaude à 70 °C pendant env. 2 minutes avant de les consommer. Ceci peut protéger contre certaines maladies telles que celles provoquées par les EHEC, les salmonelles ou les listéries.

Nettoyage

- ▷ Nettoyez le récipient en verre et le tamis à visser avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle avant la première et après chaque utilisation. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni de brosses dures, objets pointus ou éponges récurantes. Puis, séchez bien les deux pièces.
- ▷ Le récipient en verre et le tamis peuvent aussi être lavés au lave-vaisselle.

Laver les graines et les laisser tremper

1. Mettez 1 à 1,5 cuillère à soupe de graines dans le bocal.
2. Vissez le tamis sur le bocal et remplissez-le au tiers avec de l'eau potable fraîche froide, de manière à ce que les graines soient suffisamment recouvertes d'eau.
3. Agitez le bocal plusieurs fois pour bien rincer les graines.
4. Videz l'eau du bocal.
5. Remplissez à nouveau le bocal au tiers avec de l'eau potable fraîche froide.
6. Placez le bocal à la verticale pendant env. 10 heures dans un endroit lumineux protégé des rayons du soleil afin que les graines puissent gonfler et germer plus rapidement.

Germination et rinçage

7. Videz l'eau après env. 10 heures.
 8. Remplissez à nouveau le bocal avec de l'eau potable fraîche froide, rincez soigneusement les graines puis videz l'eau. Ce rinçage doit être effectué 2 fois par jour.
 9. Placez le bocal en biais comme indiqué sur le support prévu à cet effet (de préférence sur une assiette) afin que l'excédent d'eau puisse s'écouler du bocal, faute de quoi l'eau s'accumule, ce qui peut provoquer pourriture et moisissure.
- i** Un emplacement lumineux (pas d'exposition directe au soleil) à une température ambiante de 18 à 22 °C favorise la germination et la croissance.

Récolte

- En fonction de la variété, la germination s'effectue après 4 à 6 jours. Plus les plants germent longtemps, plus le goût sera doux.
- Pour ôter les enveloppes indigestes des graines, placez les plants dans un grand bol avec de l'eau potable fraîche froide. Les enveloppes des graines flottent à la surface et peuvent donc être écumées.
- Les plants se conservent env. 3 à 5 jours au réfrigérateur. Néanmoins, ils doivent être consommés aussi frais que possible.

Vážení zákazníci,

Microgreens obsahují spoustu vitamínů, minerálních látek a enzymů. Pojem „micro“ přitom označuje velikost rostlin v okamžiku sklizně a „greens“ označuje velké množství rostlinkek zeleniny a bylinek, které jsou vhodné pro tento speciální způsob pěstování. Mladé rostliny můžete sklízet a konzumovat několik dní po vysazení.

Přejeme Vám hodně úspěchů a dobrou chuť!

! Důležité pokyny

- Uchovávejte výrobek mimo dosah malých dětí.
- Dohlížejte na děti mladší než 8 let při používání tohoto výrobku.
- Díky vlhkým a teplým podmínkám při pěstování ve skleněné nádobě se mohou snadněji množit choroboplodné zárodky jako původci nemocí a hniloby. Osoby se slabým nebo sníženým imunitním systémem (jako např. malé děti, těhotné, kojící ženy, senioři a nemocní lidé) by měly microgreens pro jistotu před požitím cca na 2 minuty ponořit do vody ohřáté na teplotu 70 °C. To je může ochránit před nakažením, např. bakterií EHEC nebo onemocněním jako salmonela či listerióza.

Čištění

- ▷ Před prvním použitím a po každém dalším použití očistěte skleněné nádoby a šroubovací sítko horkou vodou s trochou mycího prostředku. K čištění nepoužívejte žádné agresivní čisticí prostředky ani tvrdé kartáče, špičaté předměty ani abrazivní houbičky. Oba díly poté dobře osušte.
- ▷ Skleněné nádoby a šroubovací sítko jsou také vhodné do myčky nádobí.

Propláchnutí a namočení osiva

1. Vložte do sklenice 1 až 1,5 lžice osiva.
2. Našroubujte na sklenici šroubovací nástavec se sítkem a naplňte sklenici cca do 1/3 čistou, studenou pitnou vodou, aby bylo osivo dostatečně zakryto vodou.
3. Několikrát sklenici otočte, aby se osivo dobře propláchl.
4. Vodu opět vylijte.
5. Znovu naplňte sklenici cca z 1/3 čistou, studenou pitnou vodou.
6. Postavte sklenici nastojato cca na 10 hodin na světlé místo chráněné před přímým slunečním zářením, aby mohlo osivo nabobtnat a tím rychleji vzklíčit.

Klíčení a proplachování

7. Po ca 10 hodinách vodu vylijte.
 8. Znovu naplňte do sklenice čistou, studenou pitnou vodu, pečlivě propláchněte osivo a poté vodu slijte. Tento proces proplachování se musí provádět 2x denně.
 9. Vložte sklenici podle obrázku šikmo do určeného držáku (v ideálním případě na talíř), aby mohla ze sklenice odtéct přebytečná voda. V opačném případě se bude hromadit vlhkost, která může způsobit vznik hniloby a plísně.
- i** Světlé stanoviště (žádné přímé slunce) při běžné pokojové teplotě 18 až 22 °C podporuje klíčení a růst.

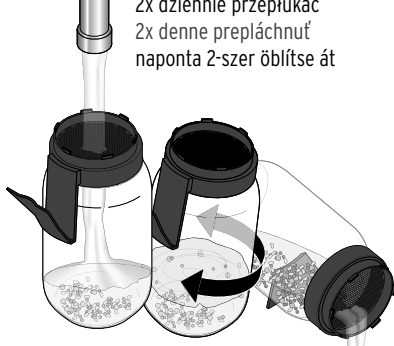
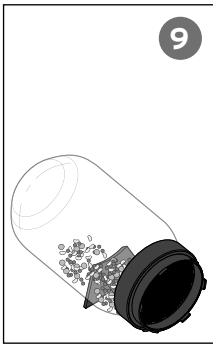
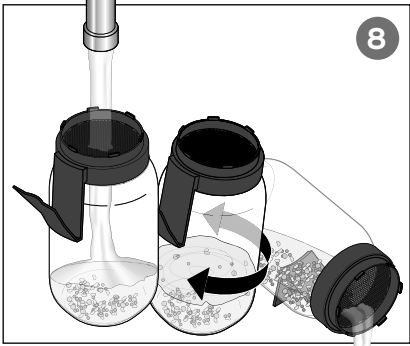
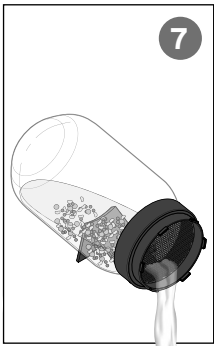
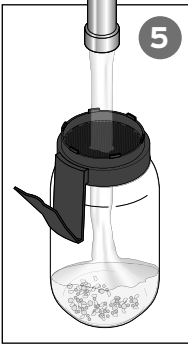
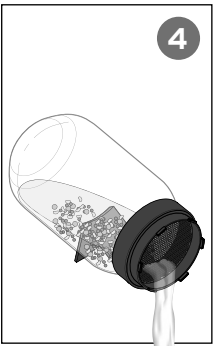
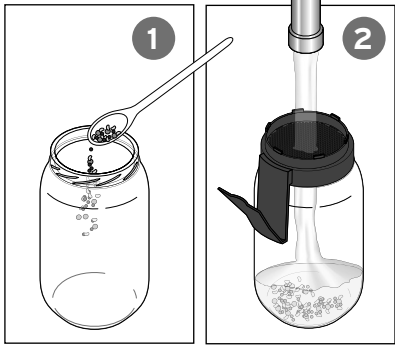
Sklizeň

- K naklíčení dojde podle druhu po 4 až 6 dnech. Čím déle necháte klíčky stát, tím lahodnější bude chuť.
- Pro odstranění nestravitelných slupek semen vložte klíčky do velké mísy s čerstvou, studenou pitnou vodou. Slupky semen vyplavou na vodní hladinu a můžete je v maximální míře odstranit.
- Klíčky můžete skladovat cca 3 až 5 dnů v chladničce. Měly by být nicméně konzumovány co nejčerstvější.

Mikrolistki (microgreens) w słoiku

Microgreens v pohári

Mikrozöldségek üvegben



pl Instrukcja uprawy

sk Návod na pestovanie

hu Termesztési útmutató

Drodzy Klienci!

Microgreens, czyli mikrolistki, są pełne witamin, minerałów i enzymów. Określenie „mikro” odnosi się do wielkości roślin w momencie zbioru, natomiast słowo „greens” odnosi się do różnych warzyw i ziół, które można uprawiać w ten specjalny sposób. Młode rośliny można zbierać i spożywać już po kilku dniach od rozpoczęcia uprawy.

Życzymy Państwu powodzenia i smacznego!

- !

Ważne wskazówki
- Małe dzieci nie mogą mieć dostępu do produktu.
 - Dzieci poniżej 8 roku życia muszą być nadzorowane podczas używania tego produktu.
 - Ciepłe i wilgotne warunki uprawy panujące w słoiku ułatwiają namnażanie się szkodliwych zarazków, takich jak patogeny i drobnoustroje powodujące psucie się żywności. Osoby o niskim lub obniżonym poziomie odporności (np. małe dzieci, kobiety w ciąży i karmiące piersią, osoby starsze i chore) powinny dla bezpieczeństwa przed spożyciem włożyć mikrolistki na ok. 2 minuty do gorącej wody o temperaturze 70°C. Może to zapobiec zakażeniu pałeczkami okrężnicy (Escheria coli, EHEC) lub chorobom takim jak salmonella czy listeria.

Czyszczenie

- ▷ Przed pierwszym użyciem oraz po każdym kolejnym użyciu należy umyć słoik oraz przykręcane sitko w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Nie należy używać ostrych środków czyszczących, twardych szczotek, spiczastych przedmiotów ani gąbek do szorowania. Następnie dobrze osuszyć oba elementy.
- ▷ Słoik wraz z przykręcanym sitkiem nadaje się również do mycia w zmywarce do naczyń.

Płukanie i namaczanie nasion

1. Wsypać do słoika 1 – 1,5 łyżki stołowej nasion.
2. Nakręcić sitko na słoik i napełnić go w 1/3 objętości świeżą, zimną wodą pitną tak, aby nasiona były dostatecznie przykryte wodą.
3. Kilkakrotnie zakręcić słoikiem, aby dobrze wypłukać nasiona.
4. Wylać wodę.
5. Ponownie napełnić słoik do ok. 1/3 objętości świeżą, zimną wodą pitną.
6. Odstawić słoik na około 10 godzin w jasnym i osłoniętym przed światłem słonecznym miejscu, aby nasiona napęczniały i szybkoj wykiełkowały. Słoik powinien stać pionowo.

Kiełkowanie i przepłukiwanie

7. Po ok. 10 godzinach wylać wodę.
 8. Ponownie napełnić słoik świeżą, zimną wodą pitną, starannie wypłukać nasiona, a następnie odlać wodę. Proces płukania należy przeprowadzać dwa razy dziennie.
 9. Umieścić słoik pod kątem na przewidzianym do tego celu uchwycie (najlepiej na talerzu), tak jak pokazano na rysunku, aby nadmiar wody mógł swobodnie wydostać się ze słoika. W przeciwnym razie powstaną zastoiny wodne, które mogą prowadzić do gnicia i pleśni.
- i

Kiełkowaniu i wzrostowi sprzyja jasne miejsce (bez bezpośredniego nasłonecznienia) w normalnej temperaturze pokojowej wynoszącej od 18 do 22°C.

Zbiory

- W zależności od odmiany kiełkowanie następuje po 4 do 6 dniach. Im dłużej kiełki pozostaną w słoiku, tym łagodniejszy będzie ich smak.
- Aby usunąć niestrawne łuski nasion, należy umieścić kiełki w dużej misce ze świeżą, zimną wodą pitną. Łuski nasion unoszą się na powierzchni wody i można je wówczas w większości zebrać z powierzchni wody.
- Mikrolistki można przechowywać w lodówce przez około 3 do 5 dni, ale najlepiej spożywać je bezpośrednio po zebraniu lub jak najświeższe.

Vážení zákazníci!

Microgreens sú plné vitamínov, minerálov a enzýmov. Pojem „mikro” sa vzťahuje na veľkosť rastlín pri zbere a pojem „greens” na rôzne druhy zeleniny a bylín, ktoré sú vhodné pre túto špeciálnu formu pestovania. Mladé rastliny sa môžu zbierať a konzumovať už niekoľko dní po začiatku pestovania.

Prajeme vám veľa úspechu a dobrú chuť!

- !

Dôležité upozornenia
- Výrobok uschovajte mimo dosahu malých detí.
 - Na deti mladšie ako 8 rokov musíte pri používaní výrobku dozerať.
 - V dôsledku teplých a vlhkých podmienok pestovania v pohári sa môžu ľahšie množiť škodlivé zárodky, ako sú patogény a hnilobné zárodky. Osoby s oslabeným alebo obmedzeným imunitným systémom (napr. malé deti, tehotné ženy, dojčiace, staré a choré osoby) by mali pre istotu pred konzumáciou klíčky na 2 minúty ponoriť do horúcej vody s teplotou 70 °C. To môže chrániť pred chorobami ako napr. EHEC alebo ochoreniami ako salmonela alebo listéria.

Čistenie

- ▷ Pred prvým použitím a po každom použití vyčistite pohár a závitové sitko horúcou vodou s trochu prostriedku na umývanie riadu. Nepoužívajte žiadne drsné čistiace prostriedky a tvrdé kefy, špicaté predmety alebo abrazívne špongie. Potom oba diely dobre osušte.
- ▷ Pohár a závitové sitko sú vhodné aj do umývačky riadu.

Prepláchnutie a namočenie osiva

1. Do pohára vložte 1 až 1,5 polievkovej lyžice semienok.
2. Na pohár naskrutkujte závitové sitko a naplňte ho do 1/3 čerstvou, studenou pitnou vodou tak, aby boli semienka vodou dostatočne pokryté.
3. Pohárom párkrát pohýbte, aby sa semienka dobre prepláchlí.
4. Vodu znovu vylejte.
5. Pohár znovu naplňte do cca 1/3 naplňte čerstvou, studenou pitnou vodou.
6. Pohár postavte rovno na svetlé miesto chránené pred slnečným svetlom na cca 10 hodín, aby semienka napučali a rýchlejšie tak vyklíčili.

Klíčenie a preplachovanie

7. Po cca 10 hodinách vylejte vodu.
 8. Do pohára znovu nalejte čerstvú, studenú pitnú vodu, semienka dôkladne prepláchnite a vodu následne vylejte. Tento proces preplachovania je potrebné vykonať 2x denne.
 9. Pohár položte podľa vyobrazenia šikmo na určený držiak (ideálne na tanier) tak, aby prebytočná voda mohla z pohára vytekať. V opačnom prípade dôjde k zamokreniu, ktoré môže viesť k hnilobe a plesniam.
- i

Svetlé miesto (bez priameho slnka) pri normálnej izbovej teplote 18 až 22 °C podporuje klíčenie a rast.

Zber

- Ku klíčeniu dochádza v závislosti od odrody po 4 až 6 dňoch. Čím dlhšie necháte klíčky ležať, tým jemnejšia bude ich chuť.
- Na odstránenie nestráviteľných obalov semienok vložte klíčky do veľkej misy s čerstvou, studenou pitnou vodou. Obaly semienok vyplávajú na hladinu vody a budú sa dať vo veľkej miere odobrať.
- V chladničke ich môžete skladovať cca 3 až 5 dní. Klíčky by sa však mali konzumovať čo možno najčerstvejšie.

Kedves Vásárlónk!

A mikrozöldségek tele vannak vitaminokkal, ásványi anyagokkal és enzimekkel. A „mikro” fogalom a növények nagyságára vonatkozik a betakarításkor, míg a „zöldségek” a sokféle zöldségere és fűszernövényekre vonatkoznak, amelyek alkalmasak erre a speciális mód-szerrel való termesztésre. A zsenge növényeket már néhány nappal az vetés után le lehet szüretelni és fogyasztani.

Sok sikert és jó étvágyat kívánunk!

- !

Fontos tudnivalók
- Tartsa távol a terméket kisgyermektől.
 - A termék használata során felügyelje a 8 éves kor alatti gyerekeket.
 - Az üvegedényben a meleg és párás növekedési körülmények miatt könnyebben elszapo-rodhatnak a káros baktériumok, például a kórokozók és a romlást okozó szervezetek. A gyenge vagy csökkent immunrendszerrel rendelkezők (pl. kisgyermekek, várandósok, szoptatós anyák, idős és beteg emberek) a biztonság kedvéért tegyék a mikrozöldségeket fogyasztás előtt kb. 2 percre 70 °C-os forró vízbe. Ez védelmet nyújthat olyan betegségek ellen, mint az EHEC, valamint a szalmonella vagy a liszteriózis.

Tisztítás

- ▷ Tisztítsa meg az üvegedényt és a csavaros szűrőt az első használat előtt és minden további használat után forró vízzel és némi mosogatószerrel. A tisztításhoz ne használjon maró tisztítószereket, kemény kefék, hegyes tárgyakat vagy acéldörzsít.
- A tisztítást követően alaposan törölje szárazra mindkettőt.
- ▷ Az üvegedény és a csavaros szűrő tisztíthatók a mosogatógépben is.

Magok átöblítése és beáztatása

1. Tegyen 1 - 1,5 evőkanál magot az üvegbe.
2. Csavarja rá a csavaros szűrőt és tölts meg az üvegedényt az 1/3-ig friss, hideg ivóvízzel, annyira, hogy a magokat megfelelően ellepje a víz.
3. Egy párszor forgassa körbe a vizet az edényben, hogy teljesen átöblítse a magokat.
4. Öntse ki a vizet.
5. Ismét tölts meg az üvegedényt kb. az 1/3-ig friss, hideg, ivóvízzel.
6. Helyezze az üveget felállítva kb. 10 órára egy napfénytől védett, világos helyre, hogy a magok megduzzadjanak és gyorsabban csírázzanak.

Csírázás és öblítési folyamatok

7. Kb. 10 óra múlva öntse le a vizet.
 8. Töltsön ismét friss, hideg ivóvizet az üvegedénybe, alaposan öblítse le a magokat, majd öntse le a vizet. Ezt az öblítési folyamatot naponta 2-szer kell elvégezni.
 9. Helyezze az üveget ferdén az erre kialakított tartóra (ideális esetben egy tányérra) a képen látható módon, hogy a felesleges víz ki tudjon folyni az üvegből. Ellenkező esetben zizedés alakul ki, ami rothadáshoz és penészesedéshez vezethet.
- i

A világos hely (nincs közvetlen napsütés) és a szokásos 18-22 °C-os szobahőmérséklet elősegíti a csírázást és a növekedést.

Szüretelés

- A csírázás a fajtától függően 4-6 nap múlva szüretelhet. Minél tovább hagyja a csírákat nőni, annál enyhébb lesz az íze.
- Az emészthetetlen maghéj eltávolításához tegye a csírákat egy nagy tál friss, hideg ivóvízbe. A maghéj a víz felszínén úszik, és így a majdnem mindet ki lehet merni.
- A hűtőszekrényben 3-5 napig eltartható. Ennek ellenére a csírákat a lehető legfrís-sebben kell fogyasztani.

Artikelnummer / Product number

Référence / Číslo výrobku

Numer artykułu / Číslo výrobku

Cikkszám:

625 503

Hergestellt von / Manufactured by

Fabriquė par / Výrobce / Producent

Výrobca / Gyártó:

Schwenker Im- & Export

Auf dem Kampe 28

D-49179 Ostercappeln, Germany