

### AUFBEWAHRUNGSHINWEISE

#### FÜR TIEFGEFRORENES WILDFLEISCH:

- \*\*\* - Fach oder Tiefkühltruhe bei -18 °C: siehe Etikett
- \*\* - Fach bei -12 °C: 2 Wochen
- \* - Fach oder Eiswürfelfach bei -6 °C: mehrere Tage
- Kühlschrank: 1 Tag

#### KÜCHEN - HYGIENE - TIP:

- Nach dem Entfernen der Verpackung langsam im Kühlschrank auftauen.
- Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
- Auftau-Flüssigkeit weggessen.

#### FÜR FRISCHES WILDFLEISCH:

Das auf dem Etikett angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum bezieht sich auf eine Aufbewahrungstemperatur von 0-4°C. Eine Lagerung bei höheren Temperaturen, wie zum Beispiel im Kühlschrank verkürzt die Haltbarkeitsdauer.

Fleisch von gejagtem Wild. Kann Projektile enthalten.

**ZUM VERZEHRE IN GEGARTEM ZUSTAND.  
IM KERN AUF MINDESTENS 80°C FÜR  
MINDESTENS 10 MINUTEN ERHITZEN.**

### CONSIGLI PER CONSERVARE I PRODOTTI

#### PER I PRODOTTI CONGELATI:

- \*\*\* - Compartimento per cibi congelati o freezer a -18 °C: vedere l'etichetta
- \*\* - Compartimento per i cibi congelati a -12 °C: 2 settimane
- \* - Compartimento per i cibi congelati o scompartimento del ghiaccio a -6 °C: vari giorni
- Frigorifero: 1 giorno

#### CONSIGLI PER L'UTILIZZO:

- Dopo aver aperto la confezione tenere a temperatura controllata.
- Non ricongelare il prodotto.
- Gettare la confezione di imballaggio.

#### PER I PRODOTTI FRESCHI:

L'ultima data di consumazione indicata sull'etichetta è valida per una temperatura di conservazione a 0-4°C. Uno stoccaggio a temperatura superiore, potrebbe ridurre la durata della conservazione.

Came di animali cacciati. Può contenere proiettili.

**DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.  
CUCINARE PER 10 MINUTI CIRCA  
A TEMPERATURA DI 80°C CIRCA.**

### CONSEILS DE CONSERVATION

#### POUR LES GIBIERS CONGELÉS:

- \*\*\* - Compartiment pour surgelés ou congélateur à -18 °C: voir étiquette
- \*\* - Compartiment pour surgelés à -12 °C: 2 semaines
- \* - Compartiment pour surgelés ou compartiments à glaçons à -6 °C: plusieurs jours
- Réfrigérateur: 1 jour

#### CONSEILS D'UTILISATION:

- Après déballage, dégeler au réfrigérateur.
- Ne pas récongeler après décongelation.
- Jeter l'extrait de décongelation.

#### POUR LES GIBIER FRAIS:

La date limite de consommation indiquée l'étiquette est valable pour une température de conservation de 0-4°C. Un stockage à une température supérieure, tel un réfrigérateur réduit la durée de la conservation.

Gibier sauvage. Peut contenir des projectiles de tir.

**POUR LA CONSOMMATION DANS L'ÉTAT CUIT.  
CUIRE AU MOINS PENDANT 10 MINUTES À UNE  
TEMPÉRATURE À COEUR D'AU MOINS 80°C.**

### FELHASZNÁLÁSI JAVASLAT

#### FAGYASZTOTT VADHÚS MINŐSÉG-MEGŐRZÉSI IDEJE:

- \*\*\* - os mélyhűtőben -18 °C-on: lásd a címkén
- \*\* - os mélyhűtőben -12 °C-on: 2 hét
- \* - os mélyhűtőben -6 °C-on: néhány nap
- hűtőszekrényben: 1 nap

#### ELKÉSZÍTÉSI TANÁCSOK:

- A csomagolás eltávolítása után hűtőszekrényben lassan felengedni.
- A felengedett termék ne fagyassza újra.
- A felengedtetés során keletkezett folyadékot öntse ki.

#### FRISS VADHÚS MINŐSÉG-MEGŐRZÉSI IDEJE:

A címkén megadott minőség-megőrzési idő 0-4°C-os tárolási hőmérsékletre vonatkozik. Magasabb hőmérsékleten, mint például hűtőszekrényben történő tárolás esetén a minőség-megőrzési idő lerövidül.

**HATÓSÁGI ÁLLATORVOS ELLENŐRIZTE.  
FOGYASZTHATÓ MIN. 80°C-OS  
MAGHŐMÉRSÉKLETEN, MIN. 10 PERCIG  
TÖRTÉNŐ HŐKEZELÉS (FŐZÉS-SÜTÉS) UTÁN.**