

protect
the most
important

EMERGENCY FOOD



**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNISCHE DATEN

7 TAGE NOTRATION

FÜR EINE PERSON

7 Tage Paket - bietet Lebensmittel für eine Person für 7 Tage. Die Hauptmahlzeiten orientieren sich an einem Wert von ca. 600 Kalorien pro Packung. Und dabei ist für uns oberstes Gebot: Die Energie, die wir zu uns nehmen, soll so gut wie möglich schmecken! Die Menüs sind einfach und schnell zubereitet und kommen im wiederverschliessbaren Standbeutel. Die Gerichte sind unter Schutzatmosphäre verpackt.

Art.-Code:	60110047
EAN Code:	4015753110476
Maße	
Gewicht (kg) insg.	3,9
Anzahl Karton	1
Dimensionen je Karton	
(cm - Länge x Breite x Höhe)	30 x 25 x 23
Lagerbedingungen:	kühl und trocken
Ideale Temperatur:	20°C ± 5.
Mindesthaltbarkeit:	5 Jahre ab dem Datum der Produktion
Logistik	
Max. Anzahl an Paketen auf eine Palette	30
Höhe der gesamten Palette (cm)	160
Gewicht einer gesamten Palette, brutto	140

Die angeführten Füllmengen und Kalorienanzahl kann sich je nach Charge geringfügig ändern.

TECHNICAL DATA

7 DAYS EMERGENCY PACKAGE

FOR ONE PERSON









7 days package - offers food for one person for 7 days. The meals are based on a value of about 600 calories per package. In this, our declared aim is the following: The energy that we take in must taste as deliciously as possible! The menus are quick and easy to prepare. They are delivered in resealable standing pouches.

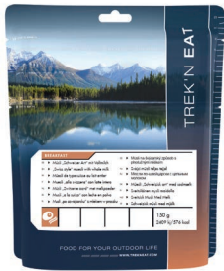
Country of origin:	EU
Size	
Packet weight (kg) total	3,9
Number of boxes	1
Dimension of one box	
(cm - Length x Width x Height)	30 x 25 x 23
Storage conditions:	keep cool and dry
Ideal temperature:	20°C ± 5.
Expire date:	5 years from the date of production
Logistic	
Max. quantity of packets per pallet	30
Hight complete pallet (cm)	160
Weight complete pallet (kg)	140

The stated quantities and calories number may change slightly depending on the lot.

**5 YEARS
SHELF LIFE**

EMERGENCY FOOD

Lebensmittel Pakete	Food packets	Gluten frei/ free	Lactose frei/ free	Vegan	Inhalt/ Content	Verpackung Packing	Füllgewicht in g Net weight in g	Wasserzu- gabe in ml Added water in ml	Fertige Men- ge pro g Ready quantity per in g	Packung ergibt Package provides	Energie in kcal Energy in kcal	Energiegehalt in Kcal total energy content in kcal total	Artikelnummer Artikelnummer
7 TAGE NOTRATON für eine Person	7 DAY EMERGENCY PACKAGE for one Person	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	11.617	60110047
NRG-5® Notverpflegung	NRG-5® Emergency Food Ration	-			1	Box	500	-	500	-	2300	2300	30200
NRG-5®ZERO Notverpflegung	NRG-5®ZERO Emer- gency Food Ration				1	Box	500	-	500	-	2325	2325	30300
Waldpilzragout mit Nudeln	Wild Mushroom Ra- gout with Pasta	-	-	-	1	Pouch	160	520	680	1	614	614	30404030
Kartoffeltopf mit Röstzwiebeln	Potato Stew with Fried Onions	-	-	-	1	Pouch	150	490	640	1	593	593	30404027
Lachspesto mit Pasta	Pasta with Salmon an Pesto	-	-	-	1	Pouch	160	520	680	1	634	634	30303001
Ungarntopf mit Rind- fleisch und Nudeln	Spicy Beef Casserole with Noodles	-	-	-	1	Pouch	160	320	480	1	582	582	30202004
Nudeln in vegetari- scher Bolognese	Pasta with vegetarian Bolognese	-	-	-	1	Pouch	180	590	770	1	671	671	30404028
Sahnenudeln mit Hühnchen und Spinat	Creamy Pasta with Chicken and Spinach	-	-	-	1	Pouch	150	490	640	1	688	688	30202008
Chana Masala	Chana Masala				1	Pouch	180	360	540	1	619	619	30411001
Müsli „Schweizer Art“ mit Milchpulver	Swiss Muesli with Milk	-	-	-	3	Pouch	150	150	300	1	576	1728	30101005
Vollkorn-Früchtemüsli	Whole grain fruit muesli	-	-	-	2	Pouch	150	210	360	1	591	1182	30101006



**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

DE Müsli „Schweizer Art“ mit Vollmilch

EN „Swiss style“ muesli with whole milk

FR Muesli suisse au lait entier

IT Muesli „alla svizzera“ con latte intero

NL Müsli „Zwitserse aard“ met melkpoeder

ES Musli „a la suiza“ con leche en polvo

PL Musli „po szwajcarsku“ z mlekiem w proszku

CZ Müsli na švýcarský způsob s plnotučným mlékem

HU Müzli „svájci módon“ teljes tejjel

RU Мюсли по-швейцарски с цельным молоком

DK Muesli „Schweizisk art“ med sødmælk

FI Mysi maidolla sveitsiläiseen tapaan

NO Müsli sveitsisk stil med melk

SE Müsli med mjölk i schweizisk stil

Art.-Code:	30101005	HS-Code:	1904 2010
EAN Code:	4015753101054	CoO:	DE
e	150 g		

[DE] Müsli „Schweizer Art“ mit Vollmilch

Zutaten: Haferflocken 35%, Weizen-Reis-Mais Crispies [Mehl (Weizen, Reis, Mais), Gerstemaizmehl, Zucker, Speisesalz], Sultaninen (mit Sonnenblumenöl), Haselnüsse, Aprikosen (mit Reismehl), Apfelstücke, Vollmilchpulver 8%, Zucker, Maltodextrin. **Zubereitung:** Kaltes oder heißes Wasser bis zu 4,5 cm auf der Skala (150 ml) direkt in den Beutel gießen. **Allergene:** Glutenhaltig, Milch, Nüsse (Schalenfrüchte)

[EN] „Swiss style“ muesli with whole milk

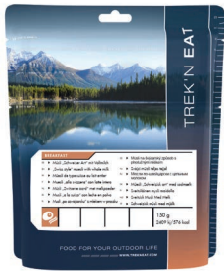
Ingredients: wholemeal oat flakes, wheat rice corn crispies [flour (wheat, rice, sweet corn), barley malt flour, sugar, table salt], sultanas (with sunflower oil), hazelnuts, apricots (with rice flour), apple pieces, whole milk powder 8%, sugar, maltodextrin. **Directions:** Pour cold or hot water into the bag up to 4.5 cm on the scale (150 ml). **Allergens:** contains gluten, milk, nuts (edible nuts)

[FR] Muesli de type suisse au lait entier

Ingédients: flocons d'avoine 35%, crispies de blé, riz et maïs [farine (blé, riz, maïs), farine de malt d'orge, sucre, sel], raisins de Smyrne (avec huile de tournesol), noisettes, abricots (avec farine de riz), morceaux de pomme, lait entier en poudre 8%, sucre, maltodextrine. **Préparation:** Verser de l'eau froide ou chaude jusqu'au trait 4,5 cm de l'échelle (150 ml) directement dans le sachet. **Allergènes:** gluten, lait, noix (fruits à coque)

[IT] Muesli „alla svizzera“ con latte intero

Ingredienti: fiocchi d'avena, crispies di grano-riso-mais [farina (grano, riso, mais), farina di malto d'orzo, zucchero, sale], uva sultanina (con olio di girasole), nocciole, albicocche (con farina di riso), pezzettini di mela, latte intero in polvere 8%, zucchero, maltodestrina. **Preparazione:** Versare acqua fredda o calda nella busta fino a raggiungere gli 4,5 cm indicati (150 ml). **Allergeni:** contiene glutine, latte, noci (frutta a guscio)



**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

(NL) Müsli „Zwitserse aard“ met melkpoeder

Ingrediënten: havervlokken 35%, tarwe-rijst-mais crispies [bloem (tarwe, rijst, mais), gerstemoutmeel, suiker, zout], rozijnen (met zonnebloemolie), hazelnoten, abrikozen (met rijstmeel), stukjes appel, volle melkpoeder 8%, suiker, maltodextrine. **Bereiding:** Vul de zak met koud of heet water tot 4,5 cm op de vullijn (150 ml). **Allergenen:** glutenvrij, melk, noten (schaalvruchten)

(ES) Musli „a la suiza“ con leche en polvo

Ingredientes: copos de avena 35%, crujiertes de trigo, arroz y maíz [harina (trigo, arroz, maíz), harina de malta de cebada, azúcar, sal de mesa], pasas sultanas (con aceite de girasol), avellanas, albaricoques (con harina de arroz), trozos de manzana, leche entera en polvo 8%, azúcar, maltodextrina. **Instrucciones:** Verter en el sobre agua fría o caliente hasta alcanzar 4,5 cm indicados (150 ml). **Allergénos:** con gluten, leche, nueces (frutos de cáscara)

(PL) Müsli „po szwajcarsku“ z mlekiem w proszku

Składniki: płatki owsiane 35%, chrupki pszenno-kukurydziane [mąka (pszenna, ryżowa, kukurydziana), jęczmienna mąka słodowa, cukier, sultanki (z olejem słonecznikowym), orzechy laskowe, morele (z mąką ryżową), kawałki jabłek, mleko pełne w proszku 8%, cukier, maltodextryna. **Przyrządzenie:** Wlać gorącą wodę do wysokości 4,5 cm na skali (150 ml) bezpośrednio do torebki. **Alergeny:** zawiera gluten, mleko, orzechy (owoce łupinowe)

(CZ) Müsli na švýcarský způsob s plnotučným mlékem

Složení: ovesné vločky 35%, křupky z pšenice, rýže a kukuřice [mouka (pšenice, rýže, kukuřice), mouka z ječného sladu, cukr, jedlá sůl], sultánky (se slunečnicovým olejem), lískové oříšky, meruňky (s rýžovou moukou), kousky jablka, sušené plnotučné mléko 8%, cukr, maltodextrin. **Příprava:** Studenou nebo vlažnou vodu nalijte do výšky 4,5 cm (150 ml) přímo do sáčku. **Alergeny:** lepek, mléko, ořechy (skořápkové plody)

(HU) Müzli „svájci módon“ tejles tejjel

Összetevők: zabpehely 35%, búza-rizs-kukorica ropogós pehely [liszt (búza, rizs, kukorica), árpamaláta liszt, cukor, étkezési só], mazsola (napraforgóolajjal), magyó, sárgabarack (rizslisztel), almadarabok, teljesej por 8%, cukor, maltodextrin. **Utmutatók:** Hideg vagy forró vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 4,5 cm-ig (150 ml). **Allergének:** tartalmaz glutént, tej, diófélék

(RU) Мюсли по-швейцарски с цельным молоком

Состав: овсяные хлопья 35%, хлопья из пшеницы, риса и кукурузы [мука (пшеница, рис, кукуруза), мука ячменного солода, сахар, столовая соль], изюм (с подсолнечным маслом), фундук, абрикосы (с рисовой мукой), кусочки яблок, цельное сухое молоко 8%, сахар, патока. **Способ:** Холодную или горячую воду залить непосредственно в пакет до отметки 4,5 см (150 мл). **Аллергены:** глютен, молоко, орехи (орехоплодные)

(DK) Müsli „Schweizisk art“ med sødmælk

Ingredienser: havregryn 35%, hvede-ris-majs crispies [mel (hvede, ris, majs), bygmaltemel, sukker, salt], sultaniner (med solsikkeolie), hasselnødder, abrikoser (med risemel), æblestykker, sødmælkspulver 8%, sukker, maltodextrin. **Tilberedelse:** Hæld koldt eller varmt vand direkte i posen op til 4,5 cm på skalaen (150 ml). **Allergener:** glutenholdig, mælk, nødder (nødderfrugter)

(FI) Mysi maidolla sveitsiläiseen tapaan

Ainekset: kaurahiutaleita 35%, vehnä-riisi-maissi muroja [jauho (vehnä, riisi, maissi), ohramallasjauho, sokeri, ruokasuola], sultana-rusina (aurinkokukkaöljyllä), hasselpähkinöitä, aprikoosi (riisijauholla), omenalohkoja, täysmaitojauhe 8%, sokeri, maltodextriini. **Valmistus:** Kaada kylmää tai kuumaa vettä suoraan pussiin kunnes vesi saavuttaa 4,5 cm korkeuden asteikossa (150 ml). **Allergeenit:** gluteenipitoinen, maito, pähkinöitä (kuorihedelmiä)

(NO) Müsli sveitsisk stil med melk

Ingredienser: havregryn 35%, hvete-ris-maiscrispies [mel (hvete, ris, mais), byggemaltemel, sukker, salt], sultanrosiner (med solsikkeolje), hasselnøtter, aprikoser (med risemel), eplebiter, helmelkpulver 8%, sukker, maltodextrin. **Tilberedning:** Hell kaldt eller varmt vann opp til 4,5 cm på skalaen (150 ml) rett ned i posen. **Allergener:** inneholder gluten, melk, nøtter (nøttefrukter)

(SE) Müsli med mjölk i schweizisk stil

Ingredienser: havreflingor 35%, vete-ris-majs crispies [mjöl (vete, ris, majs), kornmaltextrakt, socker, matsalt], sultanrussin (med solrosolja), hasselnötter, aprikos (med ris-mjöl), äppelbiter, helmjölkpulver 8%, socker, maltodextrin. **Tillagning:** Häll kallt eller hett vatten direkt i säsen ända till en höjd på 4,5 cm på skalan (150 ml). **Allergener:** innehåller gluten, mjölk, nötter (trädfrukt)

**5 YEARS
SHELF LIFE**

TREK'N EAT

Nettofüllgewicht/Net filling weight/Poids net/Peso netto del ripieno/Nettovulggewicht/Peso neto de llenado/
Waga gotowej potrawy/Cistá váha/Töltésúly nettó/ **ЧИСТЫЙ ВЕС НЕТТО**/ Nettovægt/Nettotäyttöpaino/Netto-
vekt/Fyllnadsvikt netto: 150 g

Wasserzugabe/Added water/Eau ajoutée/Aggiunta d'acqua/ Toegevoegd water/Agua a agregar/
Ilość wody/Množství přidané vody/Víz hozzáadás / **Объем добавляемой воды в мл**/ Vandilsætning/Lisättävä
vesimäärä/Vannitillegg/Vattentillsats: 150 ml

Fertige Menge/Ready quantity/Poids total/Quantità preparata/ Totaalgewicht/Cantidad cocinada/Gotowa
potrawa/Hmotnost hotového pokrmu/ Kész mennyiség / **Масса готового продукта в г**/ Færdig mængde/Valmis
annos/ Ferdig mengde/Færdig kvantitet: 300 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt/Average nutritional values per 100 g dried
product/Valeur nutritive moyenne pour 100 g de produit sec/Potere nutritivo medio per 100 g
prodotto a secco/ Gemiddelde voedingswaarde per 100 g gedroogd product/Valor nutritivo
medio por cada 100 g producto en polvo/ Średnia wartość odżywcza na 100 g suchego pro-
duktu/ Průměrné nutriční hodnoty ve 100 g suché směsi/ á tlagos tápérték 100 g száraz termékre
vonatkoztatva/ **Средняя пищевая ценность на 100 г. сухого продукта**/ Gennemsnitlig næringsværdi pr.
100 g Tørprodukt/Annoksen keskimääräinen ravintosisältö per 100 g kuivatute/Gjennomsnittlig
næringsverdi per 100 g tørrprodukt/Genomsnittligt näringsvärde per 100 g Torrprodukt:

kJ/kcal 1605/384

Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Tłuszcz/Tuky/Zsír / Жиры г/Fedtstof/Rasvaa/Fett 10,9 g
- davon gesättigte Fettsäuren/of which saturated fatty acids/dont acides gras /di cui acidi grassi
saturi/ waarvan verzadigde vetzuren/de los cuales ácidos grasos saturados/z tego nasycone
kwasy tłuszczowe /z toho nasycené mastné kyseliny/ ebból telített zsírsavak / **из них насыщенные
жирные кислоты**/ deraf mættede fedtsyrer/tästä tydyttyneitä rasvahappoja/derav mettede fettsyrer/
därav mättade fettsyrer 2,3 g

**Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/
Węglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Углеводы г/ Kulhydrat/Hiihihydraatteja/karbohy-
drater/Kolhydrat** 56,4 g

- davon Zucker/of which sugar/dont sucres/di cui: zucchini/ waarvan suikers/de los cuales
azúcares/w tym cukry/z toho cukry/ ebból kókor / **в т.ч. Сахара**/ heraf sukkerarter/josta sokereita/
hvorav sukkerarter/varav sockerarter 22,1 g

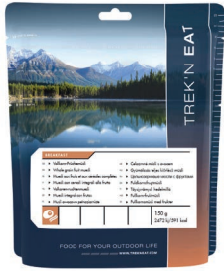
**Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/Błonnik pokarmowy/Vláknina/
Ballasztanyagok/ Пищевые волокна/ Kostfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/ Fiber** 8,3 g

**Eiweiss/Protein/Protéines/Proteina/Eiwitten/Proteína/Białko/Bilkoviny/Fehérje/ Белки г/
Protein/Valkuaista/protein/Protein** 10,4 g

Salz/Salt/Sel/Sale/Zout/Sal/Sól/Sül/Só/Соль/ Salt/Suola 0,1 g

Mindestens haltbar bis Ende/Best before end/A consommer de préférence avant le/Da consumare preferi-
bilmente ento fine/ Mindest holdbar til/Vähimmäissäilytysaika/Best før/Minsta hållbarhetstid/ Ten minste
houdbaar tot/A consumir de preferencia antes de/A Należy spożyć przed upływem/Minimální trvanlivost/
Minőségét megőrzi / **Минимальный срок годности:**

5 Jahre/years/ans/anni/jaren/años/flere år/lat/ let/ évek/ **лет**/ flere år/ vuotta/ år/ år



**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

DE **Vollkorn-Früchtemüsli**

EN Whole grain fruit muesli

FR Muesli aux fruits et aux céréales complètes

IT Muesli con cereali integrali alla frutta

NL Volkorenvruchtenmuesli

ES Muesli integral con frutas

PL Musli owocowe pełnoziarniste

CZ Celozrné müsli s ovocem

HU Gyümölcsös teljes kiőrlésű müsli

RU Цельнозерновые мюсли с фруктами

DK Fuldkornsfrugtmüsli

FI Täysjyvämysli hedelmillä

NO Fullkorn-fruktmüsli

SE Fullkornsmüsli med frukter

Art.-Code:	30101006	HS-Code:	1904 2010
EAN Code:	4015753101061	CoO:	DE
e	150 g		

(DE) Vollkorn-Früchtemüsli

Zutaten: Hafervollkornflocken 23%, Weizenvollkornflocken 23%, Sultaninen (mit Sonnenblumenöl) 17%, Cornflakes (Mais, Zucker, Salz), Vollmilchpulver, Mandeln, Ananas (mit Rohrzucker, Citronensäure) 3%, Erdbeeren 3%, Haselnüsse, Zucker, Maltodextrin, Sonnenblumenkerne. **Zubereitung:** Kaltes oder heißes Wasser bis zu 6,5 cm auf der Skala (210 ml) direkt in den Beutel gießen. **Allergene:** Glutenhaltig, Milch, Nüsse (Schalenfrüchte)

(EN) Whole grain fruit muesli

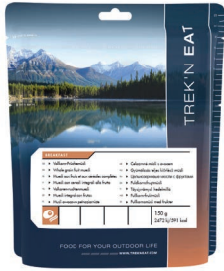
Ingredients: wholemeal oat flakes 23%, whole wheat flakes 23%, sultanas (with sunflower oil) 17%, cornflakes (sweet corn, sugar, salt), whole milk powder, almonds, pineapple (with cane sugar, citric acid) 3%, strawberries 3%, hazelnuts, sugar, maltodextrin, sunflower seeds. **Directions:** Pour cold or hot water into the bag up to 6.5 cm on the scale (210 ml). **Allergens:** contains gluten, milk, nuts (edible nuts)

(FR) Muesli aux fruits et aux céréales complètes

Ingédients: flocons d'avoine complet 23%, flocons de blé entier 23%, raisins de Smyrne (avec huile de tournesol) 17%, cornflakes (maïs, sucre, sel), lait entier en poudre, amandes, ananas (avec sucre de canne) 3%, fraises 3%, noisettes, sucre, maltodextrine, graines de tournesol. **Préparation:** Verser de l'eau froide ou chaude jusqu'au trait 6,5 cm de l'échelle (210 ml) directement dans le sachet. **Allergènes:** gluten, lait, noix (fruits à coque)

(IT) Muesli con cereali integrali alla frutta

Ingredienti: fiocchi d'avena integrale 23%, fiocchi di frumento integrale 23%, uva sultanina (con olio di girasole) 17%, cornflakes (mais, zucchero, sale), latte intero in polvere, mandorle, ananas (con zucchero di canna) 3%, fragole 3%, nocciole, zucchero, maltodestrina, semi di girasole. **Preparazione:** Versare acqua fredda o calda nella busta fino a raggiungere gli 6,5 cm indicati (210 ml). **Allergeni:** contiene glutine, latte, noci (frutta a guscio)



**5 YEARS
SHELF LIFE**

TECHNICAL DATA

(NL) Volkorenvruchtenmuesli

Ingrediënten: volkoren havervlokken 23%, volkoren tarwevlokken 23%, rozijnen (met zonnebloemolie) 17%, cornflakes (mais, suiker, zout), volle melkpoeder, amandelen, ananas (met rietsuiker, citroenzuur) 3%, aardbeien 3%, hazelnoten, suiker, maltodextrine, zonnebloempitten. **Bereiding:** Vul de zak met koud of heet water tot 6,5 cm op de vullijn (210 ml). **Allergenen:** glutenhoudend, melk, noten (schaalvruchten)

(ES) Muesli integral con frutas

Ingredientes: Copos de avena integral 23%, copos de trigo integral 23%, pasas sultanas (con aceite de girasol) 17%, copos de maíz (maíz, azúcar y sal), leche entera, almendras, piña (con azúcar de caña y ácido cítrico) 3%, fresas 3%, avellanas, azúcar, maltodextrina, semillas de girasol. **Instrucciones:** Verter en el sobre agua fría o caliente hasta alcanzar 6,5 cm indicados (210 ml). **Alérgenos:** con gluten, leche, nueces (frutos de cáscara)

(PL) Musli owocowe pelnoziarniste

Składniki: płatki owsiane 23%, płatki pszenne 23%, sultanki (z olejem słonecznikowym) 17%, płatki kukurydziane (kukurydza, cukier, sól), pełne mleko w proszku, migdały, ananas (z cukrem trzcinowym, kwasem cytrynowym) 3%, truskawki 3%, orzechy laskowe, cukier, maltodekstryna, ziarna słonecznika. **Przyrządzenie:** Wlać gorącą wodę do wysokości 6,5 cm na skali (210 ml) bezpośrednio do torebki. **Alergeny:** zawiera gluten, mleko, orzechy (owoce łupinowe)

(CZ) Celozrnné müsli s ovocem

Složení: celozrnné ovesné vločky 23%, celozrnné pšeničné vločky 23%, sultánky (se slunečnicovým olejem) 17%, cornflakes (kukuřice, cukr, sůl), sušené plnotučné mléko, mandle, ananas (se třtinovým cukrem, kyselinou citronovou) 3%, jahody 3%, liskové oříšky, cukr, maltodextrin, slunečnicová seménka. **Připrava:** Studenou nebo vlažnou vodu nalijte do výšky 6,5 cm (210 ml) přímo do sáčku. **Alergeny:** lepek, mléko, ořechy (skořápkové plody)

(HU) Gyümölcsös teljes kiőrlésű müzli

Összetevők: teljes kiőrlésű zabpehely 23%, teljes kiőrlésű búzapehely 23%, mazsola (napraforgóolajjal) 17%, kukoricapehely (kukorica, cukor, só), teljestej por, mandula, ananász (nádcukorral, citromsavval) 3%, eper 3%, mogyoró, cukor, maltodextrin, napraforgómag. **Útmutatások:** Hideg vagy forró vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 6,5 cm-ig (210 ml). **Allergének:** tartalmaz glutént, tej, diófélék

(RU) Цельнозерновые мюсли с фруктами

Состав: цельнозерновые овсяные хлопья 23%, цельнозерновые пшеничные хлопья 23%, изюм (с подсолнечным маслом) 17%, хлопья (кукуруза, сахар, соль), цельное сухое молоко, миндаль, ананас (с тростниковым сахаром, лимонной кислотой) 3%, клубника 3%, фундук, сахар, патока, семечки подсолнуха. **Способ применения:** Холодную или горячую воду залить непосредственно в пакет до отметки 6,5 см (210 мл). **Аллергены:** глютен, молоко, орехи (орехоплодные)

(DK) Fuldkornsfrugtmüsli

Ingredienser: Havregrynsflager 23%, hvedefuldkornsfleger 23%, sultaniner (med solsikkeolie) 17%, Cornflakes (majs, sukker, salt), sodmælkspulver, mandler, ananas (med rørsukker, citronsyre) 3%, jordbær 3%, hasselnødder, sukker, maltodextrin, solsikkekerner. **Tilberedelse:** Hæld koldt eller varmt vand direkte i posen op til 6,5 cm på skalaen (210 ml). **Allergener:** glutenholdig, mælk, nødder (nøddefrugter)

(FI) Täysjyvämysli hedelmillä

Ainekset: täysjyväkaurahiuteita 23%, täysjyvävehnähiuteita 23%, sultana-rusina (aurinkokukkaöljyllä) 17%, cornflakes (maissi, sokeri, suola), täysmaitojauhe, manteli, ananas (ruokosokerilla, sitruunahapolla) 3%, mansikkaa 3%, hasselpähkinöitä, sokeri, maltodekstriini, aurinkokukan siemenytimiä. **Valmistus:** Kaada kylmää tai kuumaa vettä suoraan pussiin kunnes vesi saavuttaa 6,5 cm korkeuden asteikossa (210 ml). **Allergeenit:** gluteenipitoinen, maito, pähkinöitä (kuorihedelmiä)

(NO) Fullkorn-fruktmüsli

Ingredienser: fullkornslak av havre 23%, fullkornslak av hvete 23%, sultanarosiner (med solsikkeolje) 17%, cornflakes (mais, sukker, salt), helmelpulver, mandler, ananas (med rørsukker, sitronsyre) 3%, jordbær 3%, hasselnøtter, sukker, maltodekstrin, solsikkekjerner. **Tilberedning:** Hell kaldt eller varmt vann opp til 6,5 cm på skalaen (210 ml) rett ned i posen. **Allergener:** inneholder gluten, melk, nøtter (nøttefrukter)

(SE) Fullkornsmüsli med frukter

Ingredienser: havrefullkornsfingor 23%, vetefullkornsfingor 23%, sultanrussin (med solrosolja) 17%, cornflakes (majs, socker, matsalt), helmjökspulver, mandel, ananas (med rösocker, citronsyra) 3%, jordgubbe 3%, hasselnöter, socker, maltodextrin, solrosens frökärnor. **Tillagning:** Häll kallt eller heit vatten direkt i påsen ända till en höjd på 6,5 cm på skalan (210 ml). **Allergener:** innehåller gluten, mjölk, nöter (trädfukter)

**5 YEARS
SHELF LIFE**

TREK'N EAT

Nettofüllgewicht/Net filling weight/Poids net/Peso netto del ripieno/Nettovulggewicht/Peso neto de llenado/
Waga gotowej potrawy/Cistá váha/ Töltésúly nettó/ **ЧИСТЫЙ ВЕС НЕТТО**/ Nettovægt/Nettotäyttöpaino/Netto-
vekt/Fyllnadsvikt netto: 150 g

Wasserzugabe/Added water/Eau ajoutée/Aggiunta d'acqua/ Toegevoegd water/Agua a agregar/
Ilość wody/Množství přidané vody/Víz hozzáadás / **Объем добавляемой воды в мл**/ Vandilsætning/Lisättävä
vesimäärä/Vannitillsats: 210 ml

Fertige Menge/Ready quantity/Poids total/Quantità preparata/ Totaalgewicht/Cantidad cocinada/Gotowa
potrawa/Hmotnost hotového pokrmu/ Kész mennyiség / **Масса готового продукта в г**/ Færdig mængde/Valmis
annos/ Ferdig mengde/Færdig kvantitet: 360 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt/Average nutritional values per 100 g dried
product/Valeur nutritive moyenne pour 100 g de produit sec/Potere nutritivo medio per 100 g
prodotto a secco/ Gemiddelde voedingswaarde per 100 g gedroogd product/Valor nutritivo
medio por cada 100 g producto en polvo/ Średnia wartość odżywcza na 100 g suchego pro-
duktu/ Průměrné nutriční hodnoty ve 100 g suché směsi/ á tlagos tápérték 100 g száraz termékre
vonatkoztatva/ **Средняя пищевая ценность на 100 г. сухого продукта**/ Gennemsnitlig næringsværdi pr.
100 g Tørprodukt/Annoksen keskimääräinen ravintosisältö per 100 g kuivatute/Gjennomsnittlig
næringsverdi per 100 g tørrprodukt/Genomsnittligt näringsvärde per 100 g Torrprodukt:

kJ/kcal 1650/395

Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Tłuszcz/Tuky/Zsír / Жиры г/Fedtstof/Rasvaa/Fett 10,8 g
- davon gesättigte Fettsäuren/of which saturated fatty acids/dont acides gras /di cui acidi grassi
saturi/ waarvan verzadigde vetzuren/de los cuales ácidos grasos saturados/z tego nasycone
kwasy tłuszczowe /z toho nasycené mastné kyseliny/ ebból telített zsírsavak / **из них насыщенные
жирные кислоты**/ deraf mættede fedtsyrer/tästä tydyttyneitä rasvahappoja/derav mettede fettsyrer/
därav mättade fettsyrer 2,3 g

**Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/
Węglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Углеводы г/ Kulhydrat/Hiihihydraatteja/karbohy-
drater/Kolhydrat** 57,9 g

- davon Zucker/of which sugar/dont sucres/di cui: zucchini/ waarvan suikers/de los cuales
azúcares/w tym cukry/z toho cukry/ ebból kókor / **в т.ч. Сахара**/ heraf sukkerarter/josta sokereita/
hvorav sukkerarter/varav sockerarter 21,3 g

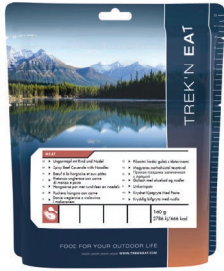
**Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/Błonnik pokarmowy/Vláknina/
Ballasztanyagok/ Пищевые волокна/ Kostfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/ Fiber** 8,6 g

**Eiweiss/Protein/Protéines/Proteina/Eiwitten/Proteína/Białko/Bilkoviny/Fehérje/ Белки г/
Protein/Valkuaista/protein/Protein** 11,5 g

Salz/Salt/Sel/Sale/Zout/Sal/Sól/Sül/Só/Соль/ Salt/Suola 0,1 g

Mindestens haltbar bis Ende/Best before end/A consommer de préférence avant le/Da consumare preferi-
bilmente ento fine/ Mindest holdbar til/Vähimmäissäilytysaika/Best før/Minsta hållbarhetstid/ Ten minste
houdbaar tot/A consumir de preferencia antes de/A Należy spożyć przed upływem/Minimální trvanlivost/
Minőségét megőrzi / **Минимальный срок годности:**

5 Jahre/years/ans/anni/jaren/años/flere år/lat/ let/ évek/ **лет**/ flere år/ vuotta/ år/ år



**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

DE Ungarntopf mit Rind und Nudel

EN Spicy Beef Casserole with Noodles

FR Boeuf à la hongroise et aux pâtes

IT Pietanza ungherese con carne di manzo e pasta

NL Hongaarse pan met rundvlees en noedels

ES Puchero húngaro con carne

PL Danie węgierskie z wolowina i makaronem

CZ Pikantní hovězí guláš s testovinami

HU Magyaros marhahústál tésztával

RU Пряная говядина запеченная с лапшой

DK Gullash med oksekød og nudler

FI Unkarinpata

NO Krydret Kjøttgryte Med Pasta

SE Kryddig biffgryta med nudla

Art.-Code:	30202004	HS-Code:	1902 3010 800
EAN Code:	4015753202041	CoO:	DE
e	160 g		

(DE) Ungarntopf mit Rind und Nudel

Zutaten: Nudeln 50% (Hartweizengrieß, Ei, Salz), Bratensauce (enthält Soja), Soßenbinder, Rindfleisch 8%, Paprika, Tomaten, Chilipulver, Cayenne-Pfeffer. Fleischinwaage trocken: 12,8 g (entspricht ca. 50,8 g Frischfleisch). **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 8 cm auf der Skala (320 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 5 Min. ziehen lassen. **Allergene: Eier, glutenhaltig, Soja**

(EN) Spicy Beef Casserole with Noodles

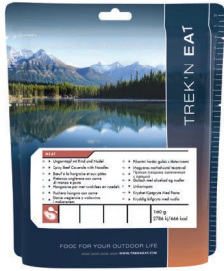
Ingredients: pasta 50% (durum wheat semolina, egg, salt), gravy (contains soy), gravy thickener, beef 8%, bell pepper, tomatoes, chilli powder, Cayenne-pepper. Dried meat content: 12,8 g (equals approx. 50,8 g fresh meat). **Directions:** Pour boiling water directly into the bag up to 8 cm on the scale (320 ml), stir thoroughly. Close the bag and let it rest for 5 minutes. **Allergens: eggs, contains gluten, soy**

(FR) Boeuf à la hongroise et aux pâtes

Ingédients: Pâtes 50% (semoule de blé dur, œuf, sel), jus de viande (peut contenir des traces de soja), liant pour sauce, viande de bœuf 8%, poivrons, tomates, chili, poivre de Cayenne. Poids en viande: Viande déshydratée 12,8 g soit env. 50,8 g de viande fraîche. **Préparation:** Verser de l'eau bouillante jusqu'au trait 8 cm de l'échelle (320 ml) directement dans le sachet, puis remuer délicatement, refermer le sachet et laisser reposer 5 minutes. **Allergènes: oeufs, gluten, soja**

(IT) Pietanza ungherese con carne di manzo e pasta

Ingredienti: pasta 50% (semola di grano duro, uova, sale), salsa gravy (contiene soia), addensante per salsa gravy, manzo 8%, peperoni, pomodori, peperoncino in polvere, pepe di Cayenna. Contenuto di carne disidratata: 12,8 g (l'equivalente di circa 50,8 g di carne fresca). **Preparazione:** Versare acqua bollente nella busta fino a raggiungere gli 8 cm indicati (320 ml) e agitare bene. Richiudere la busta e lasciare riposare per 5 minuti. **Allergeni: contiene glutine, ei, soia, uova**



**5 YEARS
SHELF LIFE**

TECHNICAL DATA

(NL) Hongaarse pan met rundvlees en noedels

Ingrediënten: pasta 50% (gries van harde tarwe, ei, zout), jus (bevat soja), sausbinder, rundvlees 8%, paprika, tomaten, chilipoeder, cayennepeper Droog vleesgewicht: 12,8 g (komt overeen met ca. 50,8 g vers vlees). **Bereiding:** Vul de zak met kokend water tot 8 cm op de vullijn (320 ml), goed roeren, zak afsluiten en 5 min. laten wellen. **Allergenen: eieren, glutenvoedend, soja**

(ES) Puchero húngaro con carne

Ingredientes: pasta 50% (sémola de trigo duro, huevo, sal), salsa de carne (contiene soja), espesante, carne de vacuno 8%, pimienta, tomate, guindilla en polvo, pimienta de cayena Peso de la carne en seco: 12,8 g (corresponde a aprox. 50,8 g de carne fresca). **Forma de preparar:** Verter en el sobre agua hirviendo hasta alcanzar 8 cm indicados (320 ml) y agitar bien. Cerrar el sobre y dejar reposar durante 5 minutos. **Allergénos: huevos, con gluten, soja**

(PL) Danie węgierskie z wolowina i makaronem

Składniki: makaron 50% (grysiak pszenicy durum, jaja, sól), sos pieczeniowy (zawiera soję), zagęszczacz do sosu, wołowina 8%, papryka, pomidory, chili w proszku, pieprz kajeński Mieso liofilizowane: 12,8 g (odpowiada ok. 50,8 g świeżego mięsa). **Przyrządzenie:** Wlać zagotowaną wodę do wysokości 8 cm na skali (320 ml) bezpośrednio do torebki i dobrze wymieszać. Zamknąć torebkę i odstawić na 5 min. **Allergeny: jaja, zawiera gluten, soja**

(CZ) Pikantní hovězí guláš s těstovinami

Přísady: nudle 50% (krupice z tvrdé pšenice, vajíčko, sůl), omáčka z pečeného masa (obsahuje soju), pojivo do omáčky, hovězí 8%, paprika, rajčata, chili v prášku, kajeňský pepř Čistá hmotnost sušeného masa: 12,8 g (odpovídá cca 50,8 g čerstvého masa). **Příprava:** Vroucí vodu nalijte do výšky 8 cm (320 ml) přímo do sáčku a pečlivě promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 5 minut odstát. **Allergeny: vejce, lepek, soja**

(HU) Magyaros marhahústal tésztaival

Összetevők: tészta 50% (durum búzadara, tojás, só), pecsényelél (tartalmaz szóját), mártássűrítő, marhahús 8%, paprika, paradicsom, őrölt chili, cayenne-bors. Szárított hús tartalma: 12,8 g (kb. 50,8 g friss hús). **Utmutatások:** Forrásban levő vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 8 cm-ig (320 ml), gondosan elkeverjük. A tasakot lezárjuk és 5 percig pihentetjük. **Allergének: tojás, tartalmaz glutént, szója**

(RU) Пряная говядина запеченная с лапшой

Состав: паста 50% (крупа из твердых сортов пшеницы, яйцо, соль), подливка (содержит сою), загуститель соуса, говядина 8%, сладкий перец, помидоры, молотый чили, перец кайенский Масса сухого мяса: 12,8 г (эквивалентно 50,8 г свежего мяса). **Способ приготовления:** Кипяток залить непосредственно в пакет до отметки 8 см (320 мл), тщательно размешать, пакет закрыть и дать постоять 5 мин. **Аллергены: яйца, глютен, соя**

(DK) Gullash med oksekød og nudler

Ingredienser: nudler 50% (hårdhvedegryn, æg, salt), skysovs (indeholder soja), sovsøjævner, oksekød 8%, paprika, tomat, chilipulver, cayennepeber. Tørret kødindhold: 12,8 g (svarende til ca. 50,8 g fersk kød). **Tilberedelse:** Hæld kogende vand direkte i posen op til 8 cm på skalaen (320 ml), rør omhyggeligt rundt, luk posen og lad indholdet trække i 5 min. **Allergener: æg, glutenvoldig, soja**

(FI) Unkarinpata

Ainekset: nuudeleita 50% (durumvehnä, kananmuna, suola), paistinkastike (sisältää soijaa), kastikkeen sakeuttajaa, naudanhäätä 8%, paprika, tomaatti, chilijauhe, cayennepipuri Kuivattu liha: 12,8 g (vastaa n. 50,8 g tuoretta lihaa). **Valmistus:** Kaada kiehuvan kuumaa vettä suoraan pussiin kunnes vesi saavuttaa 8 cm korkeuden asteikossa (320 ml). Sekoita pussin sisältö huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 5 minuuttia. **Allergeenija: munat, gluteenipitoinen, soija**

(NO) Krydret Kjøttgryte Med Pasta

Ingredienser: pasta 50% (semulegryn, egg, salt), stekesaus (inneholder soya), sausejevning, storfekjøtt 8%, paprika, tomat, chilipulver, kajeennepepper Kjøttandel tørrvekt: 12,8 g (tilsvarer ca. 50,8 g fersk kjøtt). **Tilberedning:** Hell kokende vann opp til 8 cm på skalaen (320 ml), rør godt, lukk posen og la trekke i 5 minutter. **Allergener: egg, inneholder gluten, soja**

(SE) Kryddig biffgryta med nudlar

Ingredienser: nudlar 50% (durumvete, ägg, salt), skysås (innehåller soja), bindemedel för såser, nötkött 8%, paprika, tomat, chilipulver, cayennepeppar Tillsatt kött: 12,8 g (motsvarar ca. 50,8 g färskt kött). **Tillagning:** Häll kokande hett vatten direkt i påsen ända till en höjd på 8 cm på skalan (320 ml) och rör om påsens innehåll ordentligt. Stäng påsen och låt efterdra 5 minuter. **Allergener: ägg, innehåller gluten, soja**

**5 YEARS
SHELF LIFE**

TREK'N EAT

Nettofüllgewicht/Net filling weight/Poids net/Peso netto del ripieno/Nettovulgewicht/Peso neto de llenado/Waga gotowej potrawy/Cistá váha/ Töltésúly nettó/ **ЧИСТЫЙ ВЕС НЕТТО**/ Nettovægt/Nettotäyttöpaino/Nettovekt/Fyllnadsvikt netto: 160 g

Wasserzugabe/Added water/Eau ajoutée/Aggiunta d'acqua/ Toegevoegd water/Agua a agregar/ Ilość wody/Množství přidané vody/Víz hozzáadás / **Объем добавляемой воды в мл**/ Vandtilsætning/Lisättäva vesimäärä/Vannfylllegg/ Vattentillsats: 320 ml

Fertige Menge/Ready quantity/Poids total/Quantità preparata/ Totaalgewicht/Cantidad cocinada/Gotowa potrawa/Hmotnost hotového pokrmu/ Kész mennyiség / **Масса готового продукта в г**/ Færdig mængde/Valmis annos/ Ferdig mængde/Färdig kvantitet: 480 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt/Average nutritional values per 100 g dried product/Valeur nutritive moyenne pour 100 g de produit sec/Potere nutritivo medio per 100 g prodotto a secco/ Gemiddelde voedingswaarde per 100 g gedroogd product/Valor nutritivo medio por cada 100 g producto en polvo/ Średnia wartość odżywcza na 100 g suchego produktu/ Průměrné nutriční hodnoty ve 100 g suché směsi/ á ftagos tápérték 100 g száraz termékre vonatkoztatva/ **Средняя пищевая ценность на 100 г. сухого продукта**/ Gennemsnitlig næringsværdi pr. 100 g Tørprodukt/Annoksen keskimääräinen ravintosisältö per 100 g kuivatute/Gjennomsnittlig næringsverdi per 100 g tørrprodukt/Genomsnittligt näringsvärde per 100 g Torrprodukt:

KJ/kcal 1521/364

Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Tłuszcz/Tuky/Zsir / Жиры г/Fedstof/Rasvaa/Fett 6,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren/of which saturated fatty acids/dont acides gras /di cui acidi grassi saturati/ waarvan verzadigde vetzuren/de los cuales ácidos grasos saturados/z tego nasycone kwasy tłuszczowe /z toho nasycené mastné kyseliny/ ebból telített zsírsavak / **из них насыщенные жирные кислоты**/ deraf mættede fedtsyrer/tästä tyydyttyneitä rasvahappoja/derav mettede fettsyrer/därav mättade fettsyrer 2,9 g

Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/Węglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Углеводы г/ Kulhydrat/Hiilihydraatteja/karbohydrater/Kolhydrat 59,5 g

- davon Zucker/of which sugar/dont sucs/di cui: zuccheri/ waarvan suikers/de los cuales azúcares/w tym cukry/z toho cukry/ ebból cukor / **в т.ч. Сахара**/ heraf sukkerarter/josta sokereita/hvorav sukkerarter/varav sockerarter 9,9 g

Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/Bionnik pokarmowy/Vláknina/Ballasztanyagok/ Пищевые волокна/ Kosfibre/Ravintokuitu/Kosfiber/ Fiber 2,6 g

Eiweiss/Protein/Protéines/Proteina/Eiwitten/Proteína/Białko/Bilkoviny/Fehérje/ Белки г/ Protein/Valkuaista/protein/Protein 15,3 g

Salz/Salt/Sel/Sale/Zout/Sal/Sól/Sül/Só/Соль/ Salt/Suola 1,7 g

Mindestens haltbar bis Ende/Best before end/A consommer de préférence avant le/Da consumare preferibilmente entro fine/ Mindest holdbar til/Vähimmäissäilytysaika/Best før/Minsta hållbarhetstid/ Ten minste houdbaar tot/A consumir de preferencia antes de/A Należy spożyć przed upływem/Minimální trvanlivost/Minőségét megőrzi / **Минимальный срок годности:**

5 Jahre/years/ans/anni/jaren/años/flere år/lat/ let/ évek/ **лет**/ flere år/ vuotta/ år/ år

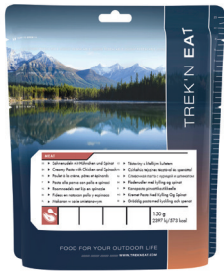
Katadyn Deutschland GmbH | Hessenring 23 | 64546 Mörfelden-Walldorf | Germany
Tel: +49 61 05 45 67 89 | Fax: +49 61 05 4 58 77 | sales@katadyn.de | www.katadyngroup.com

Manufacturing facility:

Katadyn Europe Food GmbH | Dieselstr. 23 | 61239 Ober-Mörlen | Germany
Tel: +49 6105 45 67 89 | Fax: +49 6105 458 77 | order@katadyn.de | www.katadyngroup.com

ISO2200:2005

Print Nr. 20201203



**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

DE **Sahnenudeln mit Hühnchen und Spinat**

EN Creamy Pasta with Chicken and Spinach

FR Poulet à la crème, pâtes et épinards

IT Pasta alla panna con pollo e spinaci

NL Roomnoedels met kip en spinazie

ES Fideos en nata con pollo y espinaca

PL Makaron w sosie smietanowym

CZ Testoviny s krehkým kuretem

HU Csirkehús tejszínes tésztával és spenóttal

RU Сливочная паста с курицей и шпинатом

DK Flødenudler med kylling og spinat

FI Kanapasta pinaattikastikkeelle

NO Kremet Pasta Med Kylling Og Spinat

SE Gräddig pasta med kyckling och spenat

Art.-Code:	30202008	HS-Code:	1902 4090
EAN Code:	4015753202065	CoO:	DE
e	200 g		

[DE] **Sahnenudeln mit Hühnchen und Spinat**

Zutaten: Nudeln 50% (**Hartweizengrieß**, Ei, Salz), **Sahnepulver** 9%, Bratensauce, **Molkeneiweißkonzentrat**, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Hühnerfleisch 3%, Mais, Tomaten, Spinat 3%, Zwiebeln, Würzmischung (enthält **Sellerie**), Salz, Pfeffer, natürliches Aroma Fleischinwaage trocken: 4,5 g (entspricht ca. 15,7 g Frischfleisch)

Zubereitung: Kochendes Wasser bis zu 8 cm auf der Skala (490 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 5 Min. ziehen lassen.

Allergene: Eier, glutenhaltig, Milch, Sellerie

[EN] **Creamy Pasta with Chicken and Spinach**

Ingredients: pasta 50% (durum **wheat** semolina, **egg**, salt), **cream** powder 9%, gravy, **whey** protein concentrate, modified starch, maltodextrin, chicken 3%, corn, tomatoes, spinach 3%, onions, seasoning (contains **celery**), salt, pepper, natural flavouring Dried meat content: 4,5 g (equals approx. 15,7 g fresh meat) **Directions:** Pour boiling water directly into the bag up to 8 cm on the scale (490 ml), stir thoroughly. Close the bag and let it rest for 5 minutes. **Allergens:** eggs, contains gluten, milk, celery

[FR] **Poulet à la crème, pâtes et épinards**

Ingédients: Pâtes 50% (semoule de **blé** dur, **œuf**, sel), **crème** en poudre 9%, jus de viande, concentré de protéines de **lactosérum**, amidon modifié, maltodextrine, poulet 3%, maïs, tomates, épinards 3%, oignons, mélange de condiments (contient du **céleri**), sel, poivre, arôme naturel. Poids en viande: Viande déshydratée 4,5 g soit env. 15,7 g de viande fraîche. **Préparation:** Verser de l'eau bouillante jusqu'au trait 8 cm de l'échelle (490 ml) directement dans le sachet, puis remuer délicatement. Refermer le sachet et laisser reposer 5 minutes. **Allergènes:** œuf, blé, crème, céleri

[IT] **Pasta alla panna con pollo e spinaci**

Ingredienti: pasta 50% (semola di **grano** duro, **uova**, sale), **panna** in polvere 9%, salsa gravy, proteine del **siero del latte** concentrate, amido modificato, maltodestrina, pollo 3%, mais, pomodori, spinaci 3%, cipolle, mix di condimento (contiene **sedano**), sale, pepe, aromi naturali Contenuto di carne disidratata: 4,5 g (l'equivalente di circa 15,7 g di carne fresca) **Preparazione:** Versare acqua bollente nella busta fino a raggiungere gli 8 cm indicati (490 ml) e agitare bene. Richiudere la busta e lasciare riposare per 5 minuti. **Allergeni:** uova, contiene glutine, latte, sedano



**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

(NL) Roomnoedels met kip en spinazie

Ingrediënten: pasta 50% (gries van harde tarwe, ei, zout), slagroompoeder 9%, jus, weieiwitconcentraat, gemodificeerd zetmeel, maltodextrine, kippenvlees 3%, mais, tomaten, spinazie 3%, uien, kruidenmix (bevat selderij), zout, peper, natuurlijk aroma. Droog vleesgewicht: 4,5 g (komt overeen met ca. 15,7 g vers vlees). **Bereiding:** Vul de zak met kokend water tot 8 cm op de vullijn (490 ml), goed roeren, zak afsluiten en 5 min. laten wellen. **Allergenen:** eieren, glutenvoedend, melk, selderij

(ES) Fideos en nata con pollo y espinaca

Ingredientes: pasta 50% (sémola de trigo duro, huevo, sal), nata en polvo 9%, salsa de carne, concentrado de proteínas de suero, almidón modificado, maltodextrina, pollo 3%, maíz, tomates, espinacas 3%, cebollas, condimentos (contiene apio), sal, pimienta, aroma natural. Peso de la carne en seco: 4,5 g (corresponde a aprox. 15,7 g de carne fresca). **Forma de preparar:** Verter en el sobre agua hirviendo hasta alcanzar 8 cm indicados (490 ml) y agitar bien. Cerrar el sobre y dejar reposar durante 5 minutos. **Allergénos:** huevos, con gluten, leche, apio

(PL) Makaron w sosie smietanowym

Składniki: makaron 50% (grysiak pszenicy durum, jaja, sól), Śmietana w proszku 9%, sos pieczeniowy, koncentrat białka serwatki, skrobia modyfikowana, maltodekstryna, kurczak 3%, kukurydza, pomidory, szpinak 3%, cebula, mieszanka przypraw (zawiera seler), sól, pieprz, aromat naturalny. Mięso liofilizowane: 4,5 g (odpowiada ok. 15,7 g świeżego mięsa). **Przyrządzenie:** Wlać zagotowaną wodę do wysokości 8 cm na skali (490 ml) bezpośrednio do torebki i dobrze wymieszać. Zamknąć torebkę i odstawić na 5 min. **Allergeny:** jaja, zawiera gluten, mleko, seler

(CZ) Těstoviny s křehkým kuřetem, smetanou a listovým špenátem

Prísady: nudle 50% (krupice z tvrdé pšenice, vajíčko, sůl), sušená smetana 9%, omáčka z pečeného masa, koncentrát syrovátkové bílkoviny, modifikovaný škrob, maltodextrin, kuřecí maso 3%, kukuřice, rajčata, špenát 3%, cibule, kořenící směs (obsahuje celer), sůl, pepř, přírodní aroma. Čistá hmotnost sušeného masa: 4,5 g (odpovídá cca 15,7 g čerstvého masa). **Příprava:** Vroucí vodu nalijte do výšky 8 cm (490 ml) přímo do sáčku a pečlivě promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 5 minut odstát. **Allergeny:** vejce, lepek, mléko, celer

(HU) Csirkehús tejszínes tésztaval és spenóttal

Összetevők: tészta 50% (durum búzadara, tojás, só), tejszínpor 9%, peccsenyelé, tejsavóprotein koncentrátum, módosított keményítő, maltodextrin, csirkehús 3%, kukorica, paradicsom, spenót 3%, hagyma, fűszerkeverék (tartalmaz zellerit), só, bors, természetes aroma. Szárított hús tartalma: 4,5 g (kb. 15,7 g friss hús). **Utmutatások:** Forrásban levő vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 8 cm-ig (490 ml), gondosan elkeverjük. A tasakot lezárjuk és 5 percig pihentetjük. **Allergének:** tojás, tartalmaz glutént, tej, zellerit

(RU) Сливочная паста с курицей и шпинатом

Состав: паста 50% (крупа из твердых сортов пшеницы, яйцо, соль), порошковая сметана 9%, подливка, концентрат сывороточного протеина, модифицированный крахмал, мальтодекстрин, мясо курицы 3%, кукуруза, помидоры, шпинат 3%, лук, приправа (содержит сельдерей), соль, перец, натуральный ароматизатор. Масса сухого мяса: 4,5 г (эквивалентно 15,7 г свежего мяса). **Способ приготовления:** Кипяток залить непосредственно в пакет до отметки 8 см (490 мл), тщательно размешать, пакет закрыть и дать постоять 5 мин. **Аллергены:** яйца, глютен, молоко, сельдерей

(DK) Flødenudler med kylling og spinat

Ingredienser: nudler 50% (hårdhvedegryn, æg, salt), flødepulver 9%, skysovs, valleprotein koncentrat, modificeret stivelse, maltodextrin, hønsekød 3%, majs, tomat, spinat 3%, krydderblanding (indeholder selleri), salt, peber, naturlig aroma. Tøret kødindhold: 4,5 g (svarer til ca. 15,7 g fersk kød). **Tilberedelse:** Hæld kogende vand direkte i posen op til 8 cm på skalaen (490 ml), rør omhyggeligt rundt, luk posen og lad indholdet trække i 5 min. **Allergene:** æg, glutenholdig, mælk, selleri

(FI) Kanapasta pinaattikastikkeelle

Ainekset: nuudeleita 50% (durumvehnä, kananmuna, suola), kermajauhe 9%, paistinkastike, heraproteiiniiviste, modifioitu tärkkelys, maltodekstriini, kananlihaa 3%, maissi, tomaatti, pinaattia 3%, sipuli, makuainesekoitus (sisältää selleriä), suola, pippuri, luontainen aromi. Kuivattu liha: 4,5 g (vastaa n. 15,7 g tuoretta lihaa). **Valmistus:** Kaada kiehuvan kuumaa vettä suoraan pussiin kunnes vesi saavuttaa 8 cm korkeuden asteikossa (490 ml). Sekoita pussin sisältö huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 5 minuuttia. **Allergeeneja:** munat, gluteenipitoinen, maito, selleri

(NO) Kremet Pasta Med Kylling Og Spinat

Ingredienser: pasta 50% (semulegryn av hardhvet, egg, salt), fløtepulver 9%, stekesaus, myseproteinkonsentrat, modifisert stivelse, maltodextrin, kyllingkjøtt 3%, mais, tomat, spinat 3%, løk, krydderblanding (inneholder selleri), salt, pepper, naturlig aroma. Kjøttandel tørrvekt: 4,5 g (tilsvarer ca. 15,7 g fersk kjøtt). **Tilberedning:** Hell kokende vann opp til 8 cm på skalaen (490 ml), rør godt, lukk posen og la trekke i 5 minutter. **Allergener:** egg, inneholder gluten, melk, selleri

(SE) Gräddig pasta med kyckling och spenat

Ingredienser: nudlar 50% (durumvete, ägg, salt), gräddpulver 9%, skysås, vasseproteinkonsentrat, modifierad stärkelse, maltodextrin, kycklingkött 3%, majs, tomat, spenat 3%, lök, smakmedelblandning (inneholder selleri), salt, peppar, naturlig arom. Tillsatt kött: 4,5 g (motsvarar ca. 15,7 g färskt kött). **Tillagning:** Häll kokande hett vatten direkt i påsen ända till en höjd på 8 cm på skalan (490 ml) och rör om påsens innehåll ordentligt. Stäng påsen och låt efterdra 5 minuter. **Allergener:** ägg, innehåller gluten, mjölk, selleri

**5 YEARS
SHELF LIFE**

TREK'N EAT

Nettofüllgewicht/Net filling weight/Poids net/Peso netto del ripieno/Nettovulgewicht/Peso neto de llenado/Waga gotowej potrawy/Cistá váha/ Töltésúly nettó/ **ЧИСТЫЙ ВЕС НЕТТО**/ Nettovægt/Nettotäyttöpaino/Nettovekt/Fyllnadsviktt netto: 150 g

Wasserzugabe/Added water/Eau ajoutée/Aggiunta d'acqua/ Toegevoegd water/Agua a agregar/ Ilość wody/Množství přidané vody/Víz hozzáadás / **Объем добавляемой воды в мл**/ Vandtilsætning/Lisättäva vesimäärä/Vannfylllegg/ Vattentillsats: 490 ml

Fertige Menge/Ready quantity/Poids total/Quantità preparata/ Totaalgewicht/Cantidad cocinada/Gotowa potrawa/Hmotnost hotového pokrmu/ Kész mennyiség / **Масса готового продукта в г**/ Færdig mængde/Valmis annos/ Ferdig mængde/Färdig kvantitet: 640 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt/Average nutritional values per 100 g dried product/Valeur nutritive moyenne pour 100 g de produit sec/Potere nutritivo medio per 100 g prodotto a secco/ Gemiddelde voedingswaarde per 100 g gedroogd product/Valor nutritivo medio por cada 100 g producto en polvo/ Średnia wartość odżywcza na 100 g suchego produktu/ Průměrné nutriční hodnoty ve 100 g suché směsi/ átlagos tápérték 100 g száraz termékre vonatkoztatva/ **Средняя пищевая ценность на 100 г. сухого продукта**/ Gennemsnitlig næringsværdi pr. 100 g Tørprodukt/Annoksen keskimääräinen ravintosisältö per 100 g kuivatute/Gjennomsnittlig næringsverdi per 100 g tørrprodukt/Genomsnittligt näringsvärde per 100 g Torrprodukt:

KJ/kcal 1644/393

Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Tłuszcz/Tuky/Zsir / Жиры г/Fedstof/Rasvaa/Fett 11,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren/of which saturated fatty acids/dont acides gras /di cui acidi grassi saturati/ waarvan verzadigde vetzuren/de los cuales ácidos grasos saturados/z tego nasycone kwasy tłuszczowe /z toho nasycené mastné kyseliny/ ebból telített zsírsavak / **из них насыщенные жирные кислоты**/ deraf mættede fedtsyrer/tästä tyydyttyneitä rasvahappoja/derav mettede fettsyrer/därav mättade fettsyrer 5,2 g

Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/Węglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Углеводы г/ Kulhydrat/Hiilihydraatteja/karbohydrater/Kolhydrat 58,0 g

- davon Zucker/of which sugar/dont sucs/di cui: zuccheri/ waarvan suikers/de los cuales azúcares/w tym cukry/z toho cukry/ ebból cukor / **в т.ч. Сахара**/ heraf sukkerarter/josta sokereita/hvorav sukkerarter/varav sockerarter 9,4 g

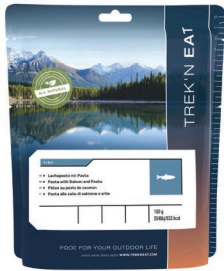
Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/Bionnik pokarmowy/Vláknina/Ballasztanyagok/ Пищевые волокна/ Kosfibre/Ravintokuitu/Kosfiber/ Fiber 2,2 g

Eiweiss/Protein/Protéines/Proteina/Eiwitten/Proteína/Białko/Bilkoviny/Fehérje/ Белки г/ Protein/Valkuaista/protein/Protein 12,8 g

Salz/Salt/Sel/Sale/Zout/Sal/Sól/Sül/Só/Соль/ Salt/Suola 3,0 g

Mindestens haltbar bis Ende/Best before end/A consommer de préférence avant le/Da consumare preferibilmente entro fine/ Mindest holdbar til/Vähimmäissäilytysaika/Best før/Minsta hållbarhetstid/ Ten minste houdbaar tot/A consumir de preferencia antes de/A Należy spożyć przed upływem/Minimální trvanlivost/Minőségét megőrzi / **Минимальный срок годности:**

5 Jahre/years/ans/anni/jaren/años/flere år/lat/ let/ évek/ **лет**/ flere år/ vuotta/ år/ år



**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

DE Lachspesto mit Pasta

EN Pasta with Salmon and Pesto

FR Pâtes au pesto de saumon

IT Pasta alla salsa di salmone e erbe

NL Pasta met zalmkruidensaus

ES Pasta con salsa de pesto y salmón

PL Makaron w sosie lososiwym z ziolami

CZ Těstoviny s lososovým pestem

HU Lazac pesto tésztával

RU Паста с лососем под соусом песто

DK Pasta med laks-urte-sauce

FI Lohipasta pestokastikkeella

NO Laks Med Pasta I Pestosaus

SE Pestolax med pasta

Art.-Code:	30303001	HS-Code:	1902 3010
EAN Code:	4015753303014	CoO:	DE
e	160 g		

[DE] Lachspesto mit Pasta

Zutaten: Nudeln 65% (Hartweizengrieß, Ei, Salz), Käsesauce (enthält **Milch**), Tomaten, Spinat, Sonnenblumenölpulver (enthält **Milch**, E551), **Lachs** 3%, Knoblauchpulver.
Zubereitung: Kochendes Wasser bis zu 8 cm auf der Skala (520 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 10 Min. ziehen lassen. **Allergene: Eier, Fisch, Glutenhaltig, Milch**

[EN] Pasta with Salmon and Pesto

Ingredients: pasta 65% (durum **wheat** semolina, **egg**, salt), cheese sauce (contains **milk**), tomatoes, spinach, sunflower oil powder (contains **milk**, E551), **salmon** 3%, garlic powder. **Directions:** Pour boiling water directly into the bag up to 8 cm on the scale (520 ml), stir thoroughly. Close the bag and let it rest for 10 minutes. **Allergens: eggs, fish, contains gluten, milk**

[FR] Pâtes au pesto de saumon

Ingredients: pâtes 65% (semoule de **blé** dur, **œuf**, sel), sauce au fromage (contient du **lait**), tomates, épinards, huile de tournesol en poudre (contient du **lait**, E551), **saumon** 3%, poudre d'ail. **Préparation:** Verser de l'eau bouillante jusqu'au trait 8 cm de l'échelle (520 ml) directement dans le sachet, puis remuer délicatement, refermer le sachet et laisser reposer 10 minutes. **Allergènes: oeufs, poissons, gluten, lait**

[IT] Pasta alla salsa di salmone e erbe

Ingredienti: pasta 65% (semola di **grano duro**, **uova**, sale), salsa al formaggio (contiene **latte**), pomodori, spinaci, olio di girasole in polvere (contiene **latte**, E551), **salmone** 3%, aglio in polvere. **Preparazione:** Versare acqua bollente nella busta fino a raggiungere gli 8 cm indicati (520 ml) e agitare bene. Richiudere la busta e lasciare riposare per 10 minuti. **Allergeni: uova, pesce, contiene glutine, latte**



**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

(NL) Pasta met zalm-kruidensaus

Ingrediënten: pasta 65% (gries van harde tarwe, ei, zout), kaassaus (bevat melk), tomaten, spinazie, zonnebloemoliepoeder (bevat melk, E551), zalm 3%, knoflookpoeder
Bereiding: Vul de zak met kokend water tot 8 cm op de vullijn (520 ml), goed roeren, zak afsluiten en 10 min. laten wellen. **Allergenen: eieren, vis, glutenhoudend, melk**

(ES) Pasta con salsa de pesto y salmón

Ingredientes: pasta 65% (sémola de trigo duro, huevo, sal), salsa de queso (contiene leche), tomates, espinacas, aceite de girasol en polvo (contiene leche, E551), salmón 3%, ajo en polvo. **Instrucciones:** Verter en el sobre agua hirviendo hasta alcanzar 8 cm indicados (520 ml) y agitar bien. Cerrar el sobre y dejar reposar durante 10 minutos. **Allergénos: huevos, pescado, con gluten, leche**

(PL) Makaron w sosie lososiowym z ziołami

Składniki: makaron 65% (grysiak pszenicy durum, jaja, sól), sos serowy (zawiera mleko), pomidory, szpinak, olej słonecznikowy w proszku (zawiera mleko, E551), łosoś 3%, czosnek w proszku. **Przyrządzenie:** Wlać zagotowaną wodę do wysokości 8 cm na skali (520 ml) bezpośrednio do torebki i dobrze wymieszać. Zamknąć torebkę i odstawić na 10 min. **Alergeny: jaja, ryba, zawiera gluten, mleko**

(CZ) Těstoviny s lososovým pestem

Přísady: těstoviny 65% (krupice z tvrdé pšenice, vajíčko, sůl), omáčka se sýrem (obsahuje mléko), rajčata, špenát, prášek ze slunečnicového oleje (obsahuje mléko, E551), losos 3%, česnekový prášek. **Příprava:** Vroucí vodu nalijte do výšky 8 cm (520 ml) přímo do sáčku a pečlivě promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 10 minut odstát. **Alergeny: vejce, ryby, lepek, mléko**

(HU) Lazac pesto tésztaival

Összetevők: tészta 65% (durum búzadara, tojás, só), sajtmártás (tartalmaz tejét), paradicsom, spenót, porított napraforgóolaj (tartalmaz tejét, E551), lazac 3%, fokhagymapor. **Útmutatások:** Forrássban levő vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 8 cm-ig (520 ml), gondosan elkeverjük. A tasakot lezárjuk és 10 percig pihentetjük. **Allergének: tojás, hal, tej, glutén**

(RU) Паста с лососем под соусом песто

Состав: паста 65% (крупа из твердых сортов пшеницы, яйцо, соль), соус сырный (содержит молоко), помидоры, шпинат, сухое подсолнечное масло (содержит молоко, E551), лосось 3%, чесночный порошок. **Способ применения:** Кипяток залить непосредственно в пакет до отметки 8 см (520 мл), тщательно размешать, пакет закрыть и дать постоять 10 мин. **Аллергены: яйца, рыба, глютен, молоко.**

(DK) Pasta med laks-urte-sauce

Ingredienser: nudler 65% (hårdhvedegryn, æg, salt), ostesovs (indeholder mælk), tomat, spinat, solsikkeolie pulver (indeholder mælk, E551), laks 3%, hvidløgpulver. **Tilberedelse:** Hæld kogende vand direkte i posen op til 8 cm på skalaen (520 ml), rør omhyggeligt rundt, luk posen og lad indholdet trække i 10 min. **Allergener: æg, fisk, glutenholdig, mælk**

(FI) Lohipasta pestokastikkeella

Ainekset: nuudeleita 65% (durumvehnä, kananmuna, suola), juustokastike (sisältää maitoa), tomaatti, pinaatti, auringonkukkaöljy (sisältää maitoa, E551), lohta 3%, valkosipulijauhe. **Valmistus:** Kaada kiehuvan kuumaa vettä suoraan pussiin kunnes vesi saavuttaa 8 cm korkeuden asteikossa (520 ml). Sekoita pussin sisältö huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 10 minuuttia. **Allergeenit: munat, kala, gluteenipitoinen, maito**

(NO) Laks Med Pasta I Pestosaus

Ingredienser: pasta 65% (semulegryn av hardhvet, egg, salt), ostesaus (inneholder melk), tomat, spinat, solsikkeoljepulver (inneholder melk, E551), laks 3%, hvitløkpulver. **Tilberedning:** Hell kokende vann opp til 8 cm på skalaen (520 ml) rør godt, lukk posen og la trekke i 10 minutter. **Allergener: egg, fisk, inneholder gluten, melk**

(SE) Pestolax med pasta

Ingredienser: nudlar 65 %, (durumvete, ägg, salt), ostsås (innehåller mjölk), tomat, spenat, pulver av solrosolja (innehåller mjölk, E551), lax 3%, vitlökpulver. **Tillagning:** Häll kokande hett vatten direkt i påsen ända till en höjd på 8 cm på skalan (520 ml) och rör om påsens innehåll ordentligt. Stäng påsen och låt efterdra 10 minuter. **Allergener: ägg, fisk, innehåller gluten, mjölk**

**5 YEARS
SHELF LIFE**

TREK'N EAT

Nettofüllgewicht/Net filling weight/Poids net/Peso netto del ripieno/Nettovulgewicht/Peso neto de llenado/
Waga gotowej potrawy/Cistá váha/ Töltésúly nettó/ **ЧИСТЫЙ ВЕС НЕТТО**/ Nettovægt/ Nettotäyttöpaino/ Netto-
vekt/Fyllnadsvikt netto: 160 g

Wasserzugabe/Added water/Eau ajoutée/Aggiunta d'acqua/ Toegevoegd water/Agua a agregar/
Ilość wody/Množství přidané vody/Víz hozzáadás / **Объем добавляемой воды в мл**/ Vandilsætning/ Lisättävä
vesimäärä/Vannitillegg/ Vattentillsats: 520 ml

Fertige Menge/Ready quantity/Poids total/Quantità preparata/ Totaalgewicht/Cantidad cocinada/Gotowa
potrawa/Hmotnost hotového pokrmu/ Kész mennyiség / **Масса готового продукта в г**/ Færdig mængde/Valmis
annos/ Ferdig mengde/Færdig kvantitet: 680 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt/Average nutritional values per 100 g dried
product/Valeur nutritive moyenne pour 100 g de produit sec/Potere nutritivo medio per 100 g
prodotto a secco/ Gemiddelde voedingswaarde per 100 g gedroogd product/Valor nutritivo
medio por cada 100 g producto en polvo/ Średnia wartość odżywcza na 100 g suchego pro-
duktu/ Průměrné nutriční hodnoty ve 100 g suché směsi/ á tlagos tápérték 100 g száraz termékre
vonatkoztatva/ **Средняя пищевая ценность на 100 г. сухого продукта**/ Gennemsnitlig næringsværdi pr.
100 g Tørprodukt/Annoksen keskimääräinen ravintosisältö per 100 g kuivatute/Gjennomsnittlig
næringsverdi per 100 g tørrprodukt/Genomsnittligt näringsvärde per 100 g Torrprodukt:

KJ/kcal 1654 / 396

Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Tłuszcz/Tuky/Zsir / Жиры г/Fedtstof/Rasvaa/Fett 11,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren/of which saturated fatty acids/dont acides gras /di cui acidi grassi
saturi/ waarvan verzadigde vetzuren/de los cuales ácidos grasos saturados/z tego nasycone
kwasy tłuszczowe /z toho nasycené mastné kyseliny/ ebból telített zsírsavak / **из них насыщенные
жирные кислоты**/ deraf mættede fedtsyrer/tästä tydyttyneitä rasvahappoja/derav mettede fettsyrer/
därav mättade fettsyrer 4,2 g

**Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/
Węglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Углеводы г/ Kulhydrat/Hiihihydraatteja/karbohy-
drater/Kolhydrat** 57,5 g

- davon Zucker/of which sugar/dont sucres/di cui: zucchini/ waarvan suikers/de los cuales
azúcares/w tym cukry/z toho cukry/ ebból kókor / **в т.ч. Сахара**/ heraf sukkerarter/josta sokereita/
hvorav sukkerarter/varav sockerarter 5,6 g

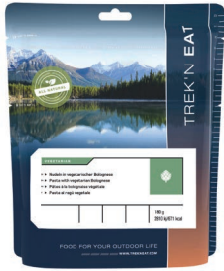
**Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/Błonnik pokarmowy/Vláknina/
Ballasztanyagok/ Пищевые волокна/ Kostfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/ Fiber** 2,1 g

**Eiweiss/Protein/Protéines/Proteína/ Eiwitten/Proteína/Białko/Bilkoviny/Fehérje/ Белки г/
Protein/Valkuaista/protein/Protein** 13,3 g

Salz/Salt/Sel/Sale/ Zout/Sal/Sól/Sùl/Só/Соль/ Salt/Suola 1,4 g

Mindestens haltbar bis Ende/Best before end/A consommer de préférence avant le/Da consumare preferi-
bilmente ento fine/ Mindest holdbar til/Vähimmäissäilytysaika/Best før/Minsta hållbarhetstid/ Ten minste
houdbaar tot/A consumir de preferencia antes de/A Należy spożyć przed upływem/Minimální trvanlivost/
Minőségét megőrzi / **Минимальный срок годности:**

5 Jahre/years/ans/anni/jaren/años/flere år/lat/ let/ évek/ **лет**/ flere år/ vuotta/ år/ år



**5 YEARS
SHELF LIFE**

TECHNICAL DATA

DE **Nudeln in vegetarischer Bolognese**

EN Pasta with vegetarian Bolognese

FR Pâtes à la bolognaise végétarienne

IT Pasta al ragù vegetale

NL Pasta met vegetarische bolognese-saus

ES Pasta con boloñesa vegetal

PL Makaron w wegetariańskim sosie bolońskim

CZ Nudle ve vegetariánské omáčce bolognese

HU Vegetáriánus bolognai tészta

RU Макароны в вегетарианском соусе болоньезе

DK Nudler i vegetarisk Bolognese

FI Bolognese kasviskastike pastalle

NO Pasta med vegetarbolognese

SE Pasta med vegetarisk bolognesesås

Art.-Code:	30404028	HS-Code:	1902 3010 800
EAN Code:	4015753404285	CoO:	DE
e	180 g		

(DE) Nudeln in vegetarischer Bolognese

Zutaten: Nudeln 50% (**Hartweizengrieß**, **Ei**, Salz), Tomatenpulver, Favabohne, Sonnenblumenölpulver (enthält **Milch**, E551), vegane Bratensauce, Kartoffelmehl, Zwiebeln, Tomatensauce, Maltodextrin, Würzmischung (enthält **Sellerie**), Schnittlauch, Knoblauchpulver, Pfeffer, Rosmarinextrakt, natürliches Aroma (enthält **Milch**). **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 8,5 cm auf der Skala (590 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 5 Min. ziehen lassen. **Allergene: Eier, glutenhaltig, Milch, Sellerie**

(EN) Pasta with vegetarian Bolognese

Ingredients: pasta 50% (durum **wheat** semolina, **egg**, salt), tomato powder, fava beans, sunflower oil powder (contains **milk**, E551), vegan gravy, potato flour, onions, tomato sauce, maltodextrin, seasoning (contains **celeriac**), chives, garlic powder, pepper, rosemary extract, natural flavouring (contains **milk**). **Directions:** Pour boiling water directly into the bag up to 8.5 cm on the scale (590 ml), stir thoroughly. Close the bag and let it rest for 5 minutes. **Allergens: eggs, contains gluten, milk, celery**

(FR) Pâtes à la bolognaise végétarienne

Ingrédients: Pâtes 50% (semoule de **blé** dur, **œuf**, sel), poudre de tomates, fèves, huile de tournesol en poudre (contient du **lait**, E551), jus végétarien, féculé de pommes de terre, oignons, sauce tomate, maltodextrine, mélange de condiments (contient du **céleri**), ciboulette, poudre d'ail, poivre, extrait de romarin, arôme naturel (contient du **lait**). **Préparation:** Verser de l'eau bouillante jusqu'au trait 8,5 cm de l'échelle (590 ml) directement dans le sachet, puis remuer délicatement, refermer le sachet et laisser reposer 5 minutes. **Allergènes: oeufs, gluten, lait, céleri**

(IT) Pasta al ragù vegetale

Ingredienti: pasta 50% (semola di **grano** duro, **uova**, sale), pomodoro in polvere, fave, olio di girasole in polvere (contiene **latte**, E551), vegano salsa gravy, farina di patate, cipolle, salsa di pomodoro, maltodestrina, mix di spezie (contiene **sedano**), erba cipollina, aglio in polvere, pepe, estratto di rosmarino, aromi naturali (contiene **latte**). **Preparazione:** Versare acqua bollente nella busta fino a raggiungere gli 8,5 cm indicati (590 ml) e agitare bene. Richiudere la busta e lasciare riposare per 5 minuti. **Allergeni: uova, contiene glutine, latte, sedano**



**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

[NL] Pasta met vegetarische bolognese-saus

Ingrediënten: pasta 50% (gries van harde tarwe, ei, zout), tomatenpoeder, favabonen, zonnebloemoliepoeder (bevat melk, E551), veganistische jus, aardappelmeel, uien, tomatensaus, maltodextrine, kruidenmix (bevat selderij), bieslook, knoflookpoeder, peper, rozemarijnextract, natuurlijk aroma (bevat melk). **Bereiding:** Vul de zak met kokend water tot 8,5 cm op de vullijn (590 ml), goed roeren, zak afsluiten en 5 min. laten wellen. **Allergenen:** eieren, glutenhoudend, melk, selderij

[ES] Pasta con boloñesa vegetal

Ingredientes: pasta 50% (sémola de trigo duro, huevo, sal), tomate en polvo, habas, aceite de girasol en polvo (contiene leche, E551), salsa vegana, fécula de patata, cebollas, salsa de tomate, maltodextrina, condimentos (contiene apio), cebollino, ajo en polvo, pimienta, extracto de romero, aroma natural (contiene leche). **Instrucciones:** Verter en el sobre agua hirviendo hasta alcanzar 8,5 cm indicados (590 ml) y agitar bien. Cerrar el sobre y dejar reposar durante 5 minutos. **Allergénos:** huevos, con gluten, leche, apio

[PL] Makaron w vegetariańskim sosie bolońskim

Składniki: makaron 50% (grysiak pszenicy durum, jaja, sól), pomidor w proszku, fasola fava, olej słonecznikowy w proszku (zawiera mleko, E551), sos wegański, mąka ziemniaczana, cebula, sos pomidorowy, maltodekstryna, mieszanka przypraw (zawiera seler), szczypiorek, czosnek w proszku, pieprz, ekstrakt z rozmarynu, naturalny aromat (zawiera mleko). **Przyrządzenie:** Wlać zagotowaną wodę do wysokości 8,5 cm na skali (590 ml) bezpośrednio do torebki i dobrze wymieszać. Zamknąć torebkę i odstawić na 5 min. **Alergeny:** jaja, zawiera gluten, mleko, seler

[CZ] Nudle ve vegetariánské omáčce bolognese

Přířady: nudle 50% (krupice z tvrdé pšenice, vejce, sůl) rajčatový prášek, fava fazole, prášek ze slunečnicového oleje (obsahuje mléko, E551), veganská omáčka, bramborová moučka, cibule, rajčatová omáčka, maltodextrin, kořenící směs (obsahuje celer), pažitka, česnekový prášek, pepř, výtažek z rozmarýnu, přírodní aroma (obsahuje mléko). **Příprava:** Vroucí vodu nalijte do výšky 8,5 cm (590 ml) přímo do sáčku a pečlivě promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 5 minut odstát. **Alergeny:** vejce, lepek, mléko, celer

[HU] Vegetáriánus bolognai tészta

Összetevők: tészta 50% (durum búzadara, tojás, só), paradicsompör, fava bab, porított napraforgóolaj (tartalmaz tejét, E551), vegán mártás, burgonyaliszt, hagyma, paradicsommártás, maltodextrin, fűszerkeverék (tartalmaz zellert), snidling, főhagymapor, bors, rozmarin kivonat, természetes aroma (tartalmaz tejét). **Útmutatások:** Forrásban levő vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 8,5 cm-ig (590 ml), gondosan elkeverjük. A tasakot lezárjuk és 5 percig pihentetjük. **Allergének:** glutén, tojás, tej, zeller

[RU] Макароны в вегетарианском соусе болоньезе

Состав: паста 50% (крупа из твердых сортов пшеницы, яйцо, соль), томатный порошок, боб садовый, сухое подсолнечное масло (содержит молоко, E551), веганский соус, картофельная мука, лук, томатный соус, мальтодекстрин, приправа (содержит сельдерей), шнитт-лук, чесночный порошок, перец, экстракт розмарина, натуральный ароматизатор (содержит молоко). **Способ применения:** Кипяток залить непосредственно в пакет до отметки 8,5 см (590 мл), тщательно размешать, пакет закрыть и дать постоять 5 мин. **Аллергены:** яйца, глютен, молоко, сельдерей

[DK] Nudler i vegetarisk Bolognese

Ingredienser: nudler 50% (hvedegryn, æg, salt), tomatpulver, hestebønner, solsikkeolie pulver (indeholder mælk, E551), vegansk sovs, kartoffelmel, læg, tomatsovs, maltodextrin, krydderiblanding (indeholder selleri), purlæg, hvidløgpulver, peber, rosmarinextrakt, naturlig aroma (indeholder mælk). **Tilberedelse:** Hæld kogende vand direkte i posen op til 8,5 cm på skalaen (590 ml), rør omhyggeligt rundt, luk posen og lad indholdet trække i 5 min. **Allergener:** æg, gluten, mælk, selleri

[FI] Bolognese kasviskastike pastalle

Ainekset: nuudeleita 50% (durumvehnä, kananmuna, suola), tomaattijauhe, härkäpapuja, auringonkukkaöljyjauhe (sisältää maitoa, E551), vegeanikastike, perunajauho, sipuli, tomaattikastike, maltodekstriini, makuainesekoitus (sisältää selleriä), ruohosipuli, valkosipulijauhe, pippuri, rosmariiniuute, luontainen aromi (sisältää maitoa). **Valmistus:** Kaada kiehuvan kuumaa vettä suoraan pussiin kunnes vesi saavuttaa 8,5 cm korkeuden asteikossa (590 ml). Sekoita pussin sisältö huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 5 minuuttia. **Allergeenit:** munat, gluteenipitoinen maito, selleri

[NO] Pasta med vegetarolognese

Ingredienser: pasta 50% (semulegryn av hardhvet, egg, salt), tomatpulver, hestebønner, solsikkeoljepulver (inneholder melk, E551), vegansk saus, potetmel, løk, tomatsovs, maltodekstrin, krydderiblanding (inneholder selleri), gressløk, hvitløkpulver, pepper, rosmarinextrakt, naturlig aroma (inneholder melk). **Tilberedning:** Hell kokende vann opp til 8,5 cm på skalaen (590 ml), rør godt, lukk posen og la trekke i 5 minutter. **Allergener:** egg, inneholder gluten, melk, selleri

[SE] Pasta med vegetarisk bolognesesås

Ingredienser: nudlar 50% (durumvete, ägg, salt), tomatpulver, favabönor, pulver av solrosolja (inneholder mjölk, E551), vegansk sås, potatismjöl, lök, tomatsovs, maltodextrin, smakmedelblandning (inneholder selleri), gräslök, vitlökpulver, peppar, rosmarinextrakt, naturlig arom (inneholder mjölk). **Tillagning:** Häll kokande heit vatten direkt i påsen ända till en höjd på 8,5 cm på skalan (590 ml) och rör om påsens innehåll ordentligt. Stäng påsen och låt efterdra 5 minuter. **Allergener:** ägg, innehåller gluten, mjölk

**5 YEARS
SHELF LIFE**

TREK'N EAT

Nettofüllgewicht/Net filling weight/Poids net/Peso netto del ripieno/Nettovulggewicht/Peso neto de llenado/
Waga gotowej potrawy/Cistá váha/Töltésúly nettó/ **ЧИСТЫЙ ВЕС НЕТТО**/ Nettovægt/Nettotäyttöpaino/Netto-
vekt/Fyllnadsvikt netto: 180 g

Wasserzugabe/Added water/Eau ajoutée/Aggiunta d'acqua/ Toegevoegd water/Agua a agregar/
Ilość wody/Množství přidané vody/Víz hozzáadás / **Объем добавляемой воды в мл**/ Vandilsætning/Lisättävä
vesimäärä/Vannitillegg/Vattentillsats: 590 ml

Fertige Menge/Ready quantity/Poids total/Quantità preparata/ Totaalgewicht/Cantidad cocinada/Gotowa
potrawa/Hmotnost hotového pokrmu/ Kész mennyiség / **Масса готового продукта в г**/ Færdig mængde/Valmis
annos/ Ferdig mengde/Færdig kvantitet: 770 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt/Average nutritional values per 100 g dried
product/Valeur nutritive moyenne pour 100 g de produit sec/Potere nutritivo medio per 100 g
prodotto a secco/ Gemiddelde voedingswaarde per 100 g gedroogd product/Valor nutritivo
medio por cada 100 g producto en polvo/ Średnia wartość odżywcza na 100 g suchego pro-
duktu/ Průměrné nutriční hodnoty ve 100 g suché směsi/ á tlagos tápérték 100 g száraz termékre
vonatkoztatva/ **Средняя пищевая ценность на 100 г. сухого продукта**/ Gennemsnitlig næringsværdi pr.
100 g Tørprodukt/Annoksen keskimääräinen ravintosisältö per 100 g kuivatute/Gjennomsnittlig
næringsverdi per 100 g tørrprodukt/Genomsnittligt näringsvärde per 100 g Torrprodukt:

kJ/kcal 1561 / 373

Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Tłuszcz/Tuky/Zsír / Жиры г/Fedtstof/Rasvaa/Fett 8,9 g
- davon gesättigte Fettsäuren/of which saturated fatty acids/dont acides gras /di cui acidi grassi
saturi/ waarvan verzadigde vetzuren/de los cuales ácidos grasos saturados/z tego nasycone
kwasy tłuszczowe /z toho nasycené mastné kyseliny/ ebból telített zsírsavak / **из них насыщенные
жирные кислоты**/ deraf mættede fedtsyrer/tästä tydyttyneitä rasvahappoja/derav mettede fettsyrer/
därav mättade fettsyror 0,9 g

**Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/
Węglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Углеводы г/ Kulhydrat/Hiihihydraatteja/karbohy-
drater/Kolhydrat** 58,7 g

- davon Zucker/of which sugar/dont sucres/di cui: zucchini/ waarvan suikers/de los cuales
azúcares/w tym cukry/z toho cukry/ ebból kókor / **в т.ч. Сахара**/ heraf sukkerarter/josta sokereita/
hvorav sukkerarter/varav sockerarter 9,3 g

**Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/Błonnik pokarmowy/Vláknina/
Ballasztanyagok/ Пищевые волокна/ Kostfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/ Fiber** 1,6 g

**Eiweiss/Protein/Protéines/Proteína/ Eiwitten/Proteína/Białko/Bilkoviny/Fehérje/ Белки г/
Protein/Valkuaista/protein/Protein** 11,8 g

Salz/Salt/Sel/Sale/ Zout/Sal/Sól/Sùl/Só/Соль/ Salt/Suola 2,4 g

Mindestens haltbar bis Ende/Best before end/A consommer de préférence avant le/Da consumare preferi-
bilmente ento fine/ Mindest holdbar til/Vähimmäissäilytysaika/Best før/Minsta hållbarhetstid/ Ten minste
houdbaar tot/A consumir de preferencia antes de/A Należy spożyć przed upływem/Minimální trvanlivost/
Minőségét megőrzi / **Минимальный срок годности:**

5 Jahre/years/ans/anni/jaren/años/flere år/lat/ let/ évek/ **лет**/ flere år/ vuotta/ år/ år



**5 YEARS
SHELF LIFE**

TECHNICAL DATA

DE **Kartoffeltopf mit Röstzwiebeln**

EN Potato Stew with Fried Onions

FR Poêlée de pommes de terre aux oignons frits

IT Piatto unico di patate con cipolle arrostite

NL Aardappelpotje met gebakken uien

ES Puchero de patatas con cebollas asadas

PL Danie z ziemniaków i prażonej cebuli

CZ Bramborová pánev se zlatavou cibulkou

HU Burgonyás tál pirított hagymával

RU Тушёный картофель с жареным луком

DK Kartoffelgryde med ristede løg

FI Perunasipulipata

NO Potetgryte med stekt løk

SE Potatisgryta med stekt lök

Art.-Code:	30404027	HS-Code:	1901 9095
EAN Code:	4015753404278	CoO:	DE
e	150 g		

[DE] **Kartoffeltopf mit Röstzwiebeln**

Zutaten: Röstzwiebeln 23% (enthält **Gluten**), Kartoffel 23%, Favabohne, Sonnenblumenölpulver (enthält **Milch**, E551), Würzmischung (enthält **Sellerie**), **Molkeneiweißkonzentrat**, Karotten, Mais, modifizierte Stärke, Kartoffelmehl, Hefeextrakt, Petersilie, Salz, Pfeffer, Zitronensäure, Paprikapulver, Kümmel, Knoblauchpulver, Ingwer, natürliches Aroma. **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 8,5 cm auf der Skala (490 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 8 Min. ziehen lassen. **Allergene: Glutenhaltig, Milch, Sellerie**

[EN] **Potato Stew with Fried Onions**

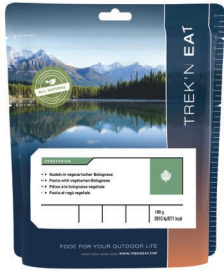
Ingredients: roasted onions 23% (contains **gluten**), potatoes 23%, fava beans, sunflower oil powder (contains **milk**, E551), seasoning (contains **celeriac**), **whey** protein concentrate, carrots, sweet corn, modified starch, potato flour, yeast extract, parsley, salt, pepper, citric acid, paprika powder, caraway, garlic powder, ginger, natural flavouring. **Directions:** Pour boiling water directly into the bag up to 8.5 cm on the scale (490 ml), stir thoroughly. Close the bag and let it rest for 8 minutes. **Allergens: contains gluten, milk, celery**

[FR] **Poêlée de pommes de terre aux oignons frits**

Ingrédients: Oignons frits 23% (contient du **gluten**), pommes de terre 23%, fèves, huile de tournesol en poudre (contient du **lait**, E551), mélange de condiments (contient du **céleri**), concentré de protéines de **lactosérum**, carottes, maïs, amidon modifié, fécule de pommes de terre, extrait de levure, persil, sel, poivre, acide citrique, poudre de paprika, cumin, poudre d'ail, gingembre, arôme naturel. **Préparation:** Verser de l'eau bouillante jusqu'au trait 8,5 cm de l'échelle (490 ml) directement dans le sachet, puis remuer délicatement, refermer le sachet et laisser reposer 8 minutes. **Allergènes: gluten, lait, céleri**

[IT] **Piatto unico di patate con cipolle arrostite**

Ingredienti: cipolle arrostite 23% (contiene **glutine**), patate 23%, fave, olio di girasole in polvere (contiene **latte**, E551), mix di spezie (contiene **sedano**), proteine del **siero del latte** concentrate, carote, mais, amido modificato, farina di patate, estratto di lievito, prezzemolo, sale, pepe, acido citrico, paprika in polvere, cumino, aglio in polvere, zenzero, aromi naturali. **Preparazione:** Versare acqua bollente nella busta fino a raggiungere gli 8,5 cm indicati (490 ml) e agitare bene. Richiudere la busta e lasciare riposare per 8 minuti. **Allergeni: contiene glutine, latte, sedano**



**5 YEARS
SHELF LIFE**

TECHNICAL DATA

(NL) Aardappelpotje met gebakken uien

Ingrediënten: gebakken uien 23% (bevat **gluten**), aardappelen 23%, favabonen, zonnebloemoliepoeder (bevat **melk**, E551), kruidenmix (bevat **selderij**), **weieiwitconcentraat**, wortelen, mais, gemodificeerd zetmeel, aardappelmeel, gistextract, peterselie, zout, peper, citroenzuur, paprikapoeder, karwijzaad, knoflookpoeder, gember, natuurlijk aroma.
Bereiding: Vul de zak met kokend water tot 8,5 cm op de vullijn (490 ml), goed roeren, zak afsluiten en 8 min. laten wellen. **Allergenen:** **glutenhoudend, melk, selderij**

(ES) Puchero de patatas con cebollas asadas

Ingredientes: cebollas asadas 23% (contiene **gluten**), patatas 23%, habas, aceite de girasol en polvo (contiene **leche**, E551), condimentos (contiene **apio**), concentrado de proteínas de **suero**, zanahorias, maíz, almidón modificado, fécula de patata, extracto de levadura, perejil, sal, pimienta, ácido cítrico, pimentón, comino, ajo en polvo, jengibre, aroma natural. **Instrucciones:** Verter en el sobre agua hirviendo hasta alcanzar 8,5 cm indicados (490 ml) y agitar bien. Cerrar el sobre y dejar reposar durante 8 minutos. **Allergénos:** **con gluten, leche, apio**

(PL) Danie z ziemniaków i przazonej cebuli

Składniki: prażona cebula 23% (zawiera **gluten**), ziemniak 23%, fasola fava, olej słonecznikowy w proszku (zawiera **mleko**, E551), mieszanka przypraw (zawiera **seler**), koncentrat **białka serwatkowego**, marchew, kukurydza, skrobia modyfikowana, mąka ziemniaczana, ekstrakt drożdżowy, pietruszka, sól, pieprz, kwas cytrynowy, papryka w proszku, kmień, czosnek w proszku, imbir, aromat naturalny. **Przyrządzenie:** Wlać zagotowaną wodę do wysokości 8,5 cm na skali (490 ml) bezpośrednio do torebki i dobrze wymieszać. Zamknąć torebkę i odstawić na 8 min. **Alergeny:** **zawiera gluten, mleko, seler**

(CZ) Bramborová pánev se zlatavou cibulkou

Přísady: smažená cibulka 23% (obsahuje **lepek**), brambory 23%, fava fazole, prášek ze slunečnicového oleje (obsahuje **mléko**, E551), koření směs (obsahuje **celer**), koncentrát **syrovátkové bílkoviny**, mrkev, kukuřice, modifikovaný škrob, bramborová moučka, kvasnicový výtažek, petrželka, sůl, pepř, kyselina citronová, paprikový prášek, kmín, česnekový prášek, zázvor, přírodní aroma. **Příprava:** Vroucí vodu nalijte do výšky 8,5 cm (490 ml) přímo do sáčku a pečlivě promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 8 minut odstát. **Alergeny:** **lepek, mléko, celer**

(HU) Burgonyás tál pirított hagymával

Összetevők: pirított hagyma 23% (tartalmaz **glutént**), burgonya 23%, fava bab, porított napraforgóolaj (tartalmaz **tejet**, E551), fűszerkeverék (tartalmaz **zellert**), **tejsavóprotein** koncentrátum, sárgarépa, kukorica, módosított keményítő, burgonyaliszt, élesztő kivonat, petrezselyemzöld, só, bors, citromsav, fűszerpaprika, kömény, fokhagymapor, gyömbér, természetes aroma. **Útmutatások:** Forrásban levő vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 8,5 cm-ig (490 ml), gondosan elkeverjük. A tasakot lezárjuk és 8 percig pihentetjük. **Allergének:** **glutén, tej, zeller**

(RU) Тушёный картофель с жареным луком

Состав: жареный лук 23% (содержит **глютен**), картофель 23%, боб садовый, сухое подсолнечное масло (содержит **молоко**, E551), приправа (содержит **сельдерей**), концентрат **сывороточного протеина**, морковь, кукуруза, модифицированный крахмал, картофельная мука, дрожжевой экстракт, петрушка, соль, перец, лимонная кислота, паприка, тмин, чесночный порошок, имбирь, натуральный ароматизатор. **Способ применения:** Кипяток залить непосредственно в пакет до отметки 8,5 см (490 мл), тщательно размешать, пакет закрыть и дать постоять 8 мин. **Аллергены:** **глютен, молоко, сельдерей**

(DK) Kartoffelgryde med ristede løg

Ingredienser: ristede løg 23% (indeholder **gluten**), kartofler 23%, hestebønner, solsikkeolie pulver (indeholder **mælk**, E551), krydderblanding (indeholder **selleri**), **valleprotein-koncentrat**, gulerødder, majs, modificeret stivelse, kartoffelmel, gærkekstrakt, persille, salt, peber, citron-syre, paprikapulver, kommen, hvidløgpulver, ingefær, naturlig aroma. **Tilberedelse:** Hæld kogende vand direkte i posen op til 8,5 cm på skalaen (490 ml), rør omhyggeligt rundt, luk posen og lad indholdet trække i 8 min. **Allergener:** **gluten, mælk, selleri**

(FI) Perunasipulipata

Ainekset: käristettyä sipulia 23% (sisältää **gluteenia**), perunaa 23%, härkäpapuja, auringonkukkaöljyjauhe (sisältää **maitoa**, E551), makuainesekoitus (sisältää **selleriä**), **heraproteiiniiviste**, porkkana, maissi, modifioitu tärkkelys, perunajauho, hiivavuute, persilja, suola, pippuri, sitruunahappo, paprikajauhe, kumina, valkosipulijauhe, inkivääri, luontainen aromi. **Valmistus:** Kaada kiehuvan kuumaa vettä suoraan pussiin kunnes veisi saavuttaa 8,5 cm korkeuden asteikossa (490 ml). Sekoita pussin sisältö huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 8 minuuttia. **Allergeenit:** **gluteenipitoinen, maito, selleri**

(NO) Potetgryte med stekt løk

Ingredienser: stekt løk 23% (inneholder **gluten**), poteter 23%, hestebønner, solsikkeoljepulver (inneholder **melk**, E551), krydderblanding (inneholder **selleri**), **myseprotein-koncentrat**, gulrøtter, mais, modifisert stivelse, potetmel, gjærkekstrakt, persille, salt, pepper, sitronsyre, paprikapulver, karve, hvitløkpulver, ingefær, naturlig aroma. **Tilberedning:** Hell kokende vann opp til 8,5 cm på skalaen (490 ml), rør godt, lukk posen og la trekke i 8 minutter. **Allergener:** **inneholder gluten, melk, selleri**

(SE) Potatisgryta med stekt lök

Ingredienser: rostad lök 23% (innehåller **gluten**), potatis 23%, favabönor, skysås, pulver av solrosolja (innehåller **mjölk**, E551), smakmedelblanding (innehåller **selleri**), **vassleprotein-koncentrat**, morot, majs, modifierad stärkelse, potatismjöl, jästextrakt, persilja, salt, peppar, citronsyra, paprikapulver, kummin, vitlökpulver, ingefära, naturlig arom. **Tillagning:** Häll kokande heit vatten direkt i påsen ända till en höjd på 8,5 cm på skalan (490 ml) och rör om påsens innehåll ordentligt. Stäng påsen och låt efterdara 8 minuter. **Allergener:** **innehåller gluten, mjölk, selleri**

**5 YEARS
SHELF LIFE**

TREK'N EAT

Nettofüllgewicht/Net filling weight/Poids net/Peso netto del ripieno/Nettovulggewicht/Peso neto de llenado/
Waga gotowej potrawy/Cistá váha/Töltésúly nettó/ **ЧИСТЫЙ ВЕС НЕТТО**/ Nettovægt/Nettotäyttöpaino/Netto-
vekt/Fyllnadsvikt netto: 150 g

Wasserzugabe/Added water/Eau ajoutée/Aggiunta d'acqua/ Toegevoegd water/Agua a agregar/
Ilość wody/Množství přidané vody/Víz hozzáadás / **Объем добавляемой воды в мл**/Vandilsætning/Lisättävä
vesimäärä/Vannitillegg/Vattentillsats: 490 ml

Fertige Menge/Ready quantity/Poids total/Quantità preparata/ Totaalgewicht/Cantidad cocinada/Gotowa
potrawa/Hmotnost hotového pokrmu/ Kész mennyiség / **Масса готового продукта в г**/Færdig mængde/Valmis
annos/ Ferdig mengde/Færdig kvantitet: 640 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt/Average nutritional values per 100 g dried
product/Valeur nutritive moyenne pour 100 g de produit sec/Potere nutritivo medio per 100 g
prodotto a secco/ Gemiddelde voedingswaarde per 100 g gedroogd product/Valor nutritivo
medio por cada 100 g producto en polvo/ Średnia wartość odżywcza na 100 g suchego pro-
duktu/ Průměrné nutriční hodnoty ve 100 g suché směsi/ á tlagos tápérték 100 g száraz termékre
vonatkoztatva/ **Средняя пищевая ценность на 100 г. сухого продукта**/ Gennemsnitlig næringsværdi pr.
100 g Tørprodukt/Annoksen keskimääräinen ravintosisältö per 100 g kuivatute/Gjennomsnittlig
næringsverdi per 100 g tørrprodukt/Genomsnittligt näringsvärde per 100 g Torrprodukt:

kJ/kcal 1723 / 412

Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Tłuszcz/Tuky/Zsir / Жиры г/Fedtstof/Rasvaa/Fett 16,4 g
- davon gesättigte Fettsäuren/of which saturated fatty acids/dont acides gras /di cui acidi grassi
saturi/ waarvan verzadigde vetzuren/de los cuales ácidos grasos saturados/z tego nasycone
kwasy tłuszczowe /z toho nasycené mastné kyseliny/ ebból telített zsírsavak / **из них насыщенные
жирные кислоты**/ deraf mættede fedtsyrer/tästä tydyttyneitä rasvahappoja/derav mettede fettsyrer/
därav mättade fettsyror 5,1 g

**Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/
Węglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Углеводы г/ Kulhydrat/Hiihihydraatteja/karbohy-
drater/Kolhydrat** 52,1 g

- davon Zucker/of which sugar/dont sucres/di cui: zucchini/ waarvan suikers/de los cuales
azúcares/w tym cukry/z toho cukry/ ebból kókor / **в т.ч. Сахара**/ heraf sukkerarter/josta sokereita/
hvorav sukkerarter/varav sockerarter 7,6 g

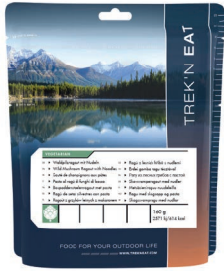
**Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/Błonnik pokarmowy/Vláknina/
Ballasztanyagok/ Пищевые волокна/ Kostfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/ Fiber** 1,2 g

**Eiweiss/Protein/Protéines/Proteína/ Eiwitten/Proteína/Białko/Bilkoviny/Fehérje/ Белки г/
Protein/Valkuaista/protein/Protein** 11,3 g

Salz/Salt/Sel/Sale/ Zout/Sal/Sól/Sùl/Só/Соль/ Salt/Suola 3,8 g

Mindestens haltbar bis Ende/Best before end/A consommer de préférence avant le/Da consumare preferi-
bilmente ento fine/ Mindest holdbar til/Vähimmäissäilytysaika/Best før/Minsta hållbarhetstid/ Ten minste
houdbaar tot/A consumir de preferencia antes de/A Należy spożyć przed upływem/Minimální trvanlivost/
Minőségét megőrzi / **Минимальный срок годности:**

5 Jahre/years/ans/anni/jaren/años/flere år/lat/ let/ évek/ **лет**/ flere år/ vuotta/ år/ år



**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

DE **Waldpilzragout mit Nudeln**

EN Wild Mushroom Ragout with Noodles

FR Sauté de champignons aux pâtes

IT Pasta al ragù di funghi di bosco

NL Bospaddenstoelenragout met pasta

ES Ragú de setas silvestres con pasta

PL Ragoût z grzybów leśnych z makaronem

CZ Ragú z lesních hřibů s nudlemi

HU Erdei gomba ragu tésztaival

RU Рагу из лесных грибов с пастой

DK Skovsvamperagout med nudler

FI Metsäsieniraguu nuudeleilla

NO Ragu med skogsopp og pasta

SE Skogssvampragu med nudlar

Art.-Code:	30404030	HS-Code:	1902 3010 800
EAN Code:	4015753404308	CoO:	DE
e	160 g		

(DE) Waldpilzragout mit Nudeln

Zutaten: Nudeln 50% (Hartweizengrieß, Ei, Salz), Favabohne, Sonnenblumenölpulver (enthält **Milch**, E551), **Sahnepulver**, modifizierte Stärke, Kartoffelmehl, Champignons 3%, **Molkeneiweißkonzentrat**, Würzmischung (enthält **Sellerie**), Steinpilze 2%, Karotten, Tomaten, Zwiebeln, Salz, Hefeextrakt, Pfeffer. **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 8,5 cm auf der Skala (520 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 8 Min. ziehen lassen. **Allergene: Eier, glutenhaltig, Milch, Sellerie**

(EN) Wild Mushroom Ragout with Noodles

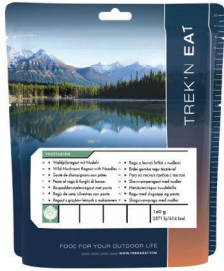
Ingredients: pasta 50% [durum **wheat** semolina, **egg**, salt], fava beans, sunflower oil powder (contains **milk**, E551), **cream** powder, modified starch, potato flour, mushrooms 3%, **whey** protein concentrate, seasoning (contains **celeriac**), Porcini mushrooms 2%, carrots, tomatoes, onions, salt, yeast extract, pepper. **Directions:** Pour boiling water directly into the bag up to 8.5 cm on the scale (520 ml), stir thoroughly. Close the bag and let it rest for 8 minutes. **Allergens: eggs, contains gluten, milk, celery**

(FR) Sauté de champignons aux pâtes

Ingédients: Pâtes 50% (semoule de **blé** dur, **œuf**, sel), fèves, huile de tournesol en poudre (contient du **lait**, E551), **crème** en poudre, amidon modifié, féculé de pommes de terre, champignons 3%, concentré de protéines de **lactosérum**, mélange de condiments (contient du **céleri**), cèpes 2%, carottes, tomates, oignons, sel, extrait de levure, poivre. **Préparation:** Verser de l'eau bouillante jusqu'au trait 8,5 cm de l'échelle (520 ml) directement dans le sachet, puis remuer délicatement, refermer le sachet et laisser reposer 8 minutes. **Allergènes: oeufs, gluten, lait, céleri**

(IT) Pasta al ragù di funghi di bosco

Ingredienti: pasta 50% [semola di **grano** duro, **uova**, sale], fave, olio di girasole in polvere (contiene **latte**, E551), **panna in polvere**, amido modificato, farina di patate, champignon 3%, proteine del **siero del latte** concentrate, mix di spezie (contiene **sedano**), funghi porcini 2%, carote, pomodori, cipolle, sale, estratto di lievito, pepe. **Preparazione:** Versare acqua bollente nella busta fino a raggiungere gli 8,5 cm indicati (520 ml) e agitare bene. Richiudere la busta e lasciare riposare per 8 minuti. **Allergeni: uova, contiene glutine, latte, sedano**



**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

(NL) Bospaddenstoelenragout met pasta

Ingrediënten: pasta 50% (gries van harde tarwe, ei, zout), favabonen, zonnebloemoliepoeder (bevat melk, E551), slagroompoeder, gemodificeerd zetmeel, aardappelmeel, champignons 3%, wei-eiwitconcentraat, kruidenmix (bevat selderij), eekhoornjessbrood 2%, wortelen, tomaten, uien, zout, gistextract, peper. **Bereiding:** Vul de zak met kokend water tot 8,5 cm op de vullijn (520 ml), goed roeren, zak afsluiten en 8 min. laten wellen. **Allergenen:** eieren, glutenhoudend, melk, selderij

(ES) Ragú de setas silvestres con pasta

Ingredientes: pasta 50% (sémola de trigo duro, huevo, sal), habas, aceite de girasol en polvo (contiene leche, E551), nata en polvo, almidón modificado, fécula de patata, champiñones 3%, concentrado de proteínas de suero, condimentos (contiene apio), boletos 2%, zanahorias, tomates, cebollas, sal, extracto de levadura, pimienta. **Instrucciones:** Verter en el sobre agua hirviendo hasta alcanzar 8,5 cm indicados (520 ml) y agitar bien. Cerrar el sobre y dejar reposar durante 8 minutos. **Allergénos:** huevos, con gluten, leche, apio

(PL) Ragoût z grzybów leśnych z makaronem

Składniki: makaron 50% (grycik pszenica durum, jaja, sól), fasola fava, olej słonecznikowy w proszku (zawiera mleko, E551), śmietana w proszku, skrobia modyfikowana, mąka ziemniaczana, pieczarki 3%, koncentrat białka serwatki, mieszanka przypraw (zawiera seler), borowiki 2%, marchew, pomidory, cebula, sól, ekstrakt drożdżowy, pieprz. **Przyrządzenie:** Wlać zagotowaną wodę do wysokości 8,5 cm na skali (520 ml) bezpośrednio do torebki i dobrze wymieszać. Zamknąć torebkę i odstawić na 8 min. **Alergeny:** jaja, zawiera gluten, mleko, seler

(CZ) Ragú z lesních hřibů s nudlemi

Přísady: nudle 50% (krupice z tvrdých pšenice, vajíčko, sůl) fava fazole, prášek ze slunečnicového oleje (obsahuje mléko, E551), sušená smetana, modifikovaný škrob, bramborová moučka, žampiony 3%, koncentrát syrovátkové bílkoviny, kořenící směs (obsahuje celer), hříby 2%, mrkev, rajčata, cibule, sůl, kvasnicový výtažek, pepř. **Příprava:** Vroucí vodu nalijte do výšky 8,5 cm (520 ml) přímo do sáčku a pečlivě promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 8 minut odstát. **Alergeny:** vejce, lepek, mléko, celer

(HU) Erdei gomba ragu téasztával

Összetevők: tészta 50% (durum búzadara, tojás, só), fava bab, porított napraforgóolaj (tartalmaz tejet, E551), tejszínpor, módosított keményítő, burgonyaliszt, csiperkegomba 3%, tejsavoprotein koncentrátum, fűszerkeverék (tartalmaz zellert), vargánya gomba 2%, sárgarépa, paradicsom, hagyma, só, élesztő kivonat, bors. **Útmutatások:** Forrásban levő vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 8,5 cm-ig (520 ml), gondosan elkeverjük. A tasakot lezárjuk és 8 percig pihentetjük. **Allergének:** glutén, tojás, tej, zeller

(RU) Рагу из лесных грибов с пастой

Состав: паста 50% (крупа из твердых сортов пшеницы, яйцо, соль), боб садовый, сухое подсолнечное масло (содержит молоко, E551), порошковая сметана, модифицированный крахмал, картофельная мука, шампиньоны 3%, концентрат сыровоточного протеина, приправа (содержит сельдерей), белые грибы 2%, морковь, помидоры, лук, соль, дрожжевой экстракт, перец. **Способ применения:** Кипяток залить непосредственно в пакет до отметки 8,5 см (520 мл), тщательно размешать, пакет закрыть и дать постоять 8 мин. **Аллергены:** яйца, глютен, молоко, сельдерей

(DK) Skovsvamperagout med nudler

Ingredienser: nudler 50% (hvedegryn, æg, salt), hestebønner, solsikkeoliepulver (indeholder mælk, E551), flødepulver, modificeret stivelse, kartoffelmel, champignons 3%, valleproteinconcentrat, krydderiblanding (indeholder selleri), Karl Johan svampe 2%, gulerødder, tomater, løg, salt, gærekstrakt, peber. **Tilberedelse:** Hæld kogende vand direkte i posen op til 8,5 cm på skalaen (520 ml), rør omhyggeligt rundt, luk posen og lad indholdet trække i 8 min. **Allergener:** æg, gluten, mælk, selleri

(FI) Metsäsieniragun nuudeilla

Ainekset: nuudeleita 50% (durumvehnä, kananmuna, suola), härkäpapuja, auringonkukkaöljyjaue (sisältää maitoa, E551), kermajauhe, modifioitu tärkkelys, perunajauho, herkkusieniä 3%, heraproteiiniiviste, makuainesekoitus (sisältää selleriä), herkkutatetta 2%, porkkana, tomaatti, sipuli, suola, hiivaute, pippuri. **Valmistus:** Kaada kiehuvan kuumaa vettä suoraan pussiin kunnes vesi saavuttaa 8,5 cm korkeuden asteikossa (520 ml). Sekoita pussin sisältö huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 8 minuuttia. **Allergeni:** munat, gluteenipitoinen, maito, selleri

(NO) Ragú med skogsopp og pasta

Ingredienser: pasta 50% (semulegryn av hardvete, egg, salt), hestebønner, solsikkeoljepulver (inneholder melk, E551), fløtepulver, modifisert stivelse, potetmel, sjampinjong 3%, myseproteinkonsentrat, krydderiblanding (inneholder selleri), steinsopp 2%, gulrøtter, tomater, løk, salt, gjærekstrakt, pepper. **Tilberedning:** Hell kokende vann opp til 8,5 cm på skalaen (520 ml), rør godt, lukk posen og la trekke i 8 minutter. **Allergener:** æg, glutenholdig, mælk, selleri

(SE) Skogssvampragu med nudlar

Ingredienser: nudlar 50% (durumvete, ägg, salt), favabönor, pulver av solrosolja (inneholder mjölk, E551), gräddpulver, modifierad stärkelse, potatismjöl, champinjoner 3%, vassleproteinconcentrat, smakmedelblandning (inneholder selleri), stensopp 2%, morot, tomat, lök, salt, jästextrakt, peppar. **Tillagning:** Häll kokande hett vatten direkt i påsen ända till en höjd på 8,5 cm på skalan (520 ml) och rör om påsens innehåll ordentligt. Stäng påsen och låt efterdra 8 minuter. **Allergener:** ägg, innehåller gluten, mjölk, selleri

**5 YEARS
SHELF LIFE**

TREK'N EAT

Nettofüllgewicht/Net filling weight/Poids net/Peso netto del ripieno/Nettovulgewicht/Peso neto de llenado/
Waga gotowej potrawy/Cistá váha/ Töltésúly nettó/ **ЧИСТЫЙ ВЕС НЕТТО**/ Nettovægt/ Nettotäyttöpaino/ Netto-
vekt/Fyllnadsvikt netto: 160 g

Wassergabe/Added water/Eau ajoutée/Aggiunta d'acqua/ Toegevoegd water/Agua a agregar/
Ilość wody/Množství přidané vody/Víz hozzáadás / **Объем добавляемой воды в мл**/ Vandilsætning/ Lisättävä
vesimäärä/Vannitillsats: 520 ml

Fertige Menge/Ready quantity/Poids total/Quantità preparata/ Totaalgewicht/Cantidad cocinada/Gotowa
potrawa/Hmotnost hotového pokrmu/ Kész mennyiség / **Масса готового продукта в г**/ Færdig mængde/Valmis
annos/ Ferdig mengde/Færdig kvantitet: 680 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt/Average nutritional values per 100 g dried
product/Valeur nutritive moyenne pour 100 g de produit sec/Potere nutritivo medio per 100 g
prodotto a secco/ Gemiddelde voedingswaarde per 100 g gedroogd product/Valor nutritivo
medio por cada 100 g producto en polvo/ Średnia wartość odżywcza na 100 g suchego pro-
duktu/ Průměrné nutriční hodnoty ve 100 g suché směsi/ á tlagos tápérték 100 g száraz termékre
vonatkoztatva/ **Средняя пищевая ценность на 100 г. сухого продукта**/ Gennemsnitlig næringsværdi pr.
100 g Tørprodukt/Annoksen keskimääräinen ravintosisältö per 100 g kuivatute/Gjennomsnittlig
næringsverdi per 100 g tørrprodukt/Genomsnittligt näringsvärde per 100 g Torrprodukt:

kJ/kcal 1607/384

Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Tłuszcz/Tuky/Zsir / Жиры г/Fedtstof/Rasvaa/Fett 10,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren/of which saturated fatty acids/dont acides gras /di cui acidi grassi
saturi/ waarvan verzadigde vetzuren/de los cuales ácidos grasos saturados/z tego nasycone
kwasy tłuszczowe /z toho nasycené mastné kyseliny/ ebból telített zsírsavak / **из них насыщенные
жирные кислоты**/ deraf mættede fedtsyrer/tästä tydyttyneitä rasvahappoja/derav mettede fettsyrer/
därav mättade fettsyror 2,8 g

**Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/
Węglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Углеводы г/ Kulhydrat/Hiihihydraatteja/karbohy-
drater/Kolhydrat** 57,1 g

- davon Zucker/of which sugar/dont sucres/di cui: zuccheri/ waarvan suikers/de los cuales
azúcares/w tym cukry/z toho cukry/ ebból kókor / **в т.ч. Сахара**/ heraf sukkerarter/josta sokereita/
hvorav sukkerarter/varav sockerarter 6,7 g

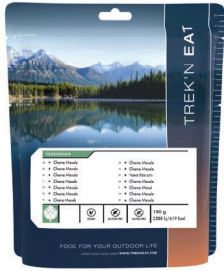
**Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/Błonnik pokarmowy/Vláknina/
Ballasztanyagok/ Пищевые волокна/ Kostfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/ Fiber** 3,1 g

**Eiweiss/Protein/Protéines/Proteína/ Eiwitten/Proteína/Białko/Bilkoviny/Fehérje/ Белки г/
Protein/Valkuaista/protein/Protein** 14,1 g

Salz/Salt/Sel/Sale/ Zout/Sal/Sól/Sùl/Só/Соль/ Salt/Suola 1,4 g

Mindestens haltbar bis Ende/Best before end/A consommer de préférence avant le/Da consumare preferi-
bilmente ento fine/ Mindest holdbar til/Vähimmäissäilytysaika/Best før/Minsta hållbarhetstid/ Ten minste
houdbaar tot/A consumir de preferencia antes de/A Należy spożyć przed upływem/Minimální trvanlivost/
Minőségét megőrzi / **Минимальный срок годности:**

5 Jahre/years/ans/anni/jaren/años/flere år/lat/ let/ évek/ **лет**/ flere år/ vuotta/ år/ år



**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

DE **Chana Masala**

EN Chana Masala

FR Chana Masala

IT Chana Masala

NL Chana Masala

ES Chana Masala

PL Chana Masala

CZ Chana Masala

HU Chana Masala

RU Чана Масала

DK Chana Masala

FI Chana Masala

NO Chana Masala

SE Chana Masala

Art.-Code:	30411001	HS-Code:	1904 9010 000
EAN Code:	4015753411016	CoO:	DE
e	180 g		

[DE] Chana Masala - Indischer Kichererbsen-Reistopf

Zutaten: Langkornreis 52%, Kichererbsen 22%, Zucker, Zwiebeln, Apfelstücke, Paprika, Maltodextrin, Würzmischung (enthält **Sellerie**), Curry (enthält **Senf**), Salz, Paprikapulver, Chilipulver, Rosmarinextrakt. **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 7,5 cm auf der Skala (360 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 10 Min. ziehen lassen. **Allergene: Sellerie, Senf**

[EN] Chana Masala - Chickpea Curry with Rice

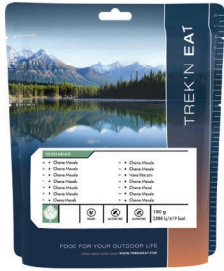
Ingredients: long grain rice 52%, chickpeas 22%, sugar, onions, apple pieces, capsicum, maltodextrin, seasoning (contains **celery**), curry (contains **mustard**), salt, paprika powder, chilli powder, rosemary extract. **Directions:** Pour boiling water directly into the bag up to 7.5 cm on the scale (360 ml), stir thoroughly. Close the bag and let it rest for 10 minutes. **Allergens: celery, mustard**

[FR] Chana Masala - Curry de pois chiches au riz

Ingrédients: riz long 52%, pois chiches 22%, sucre, oignons, morceaux de pommes, piment, maltodextrine, mélange de condiments (contient du **céleri**), curry (contient de la **moutarde**), sel, chili, extrait de romarin. **Préparation:** Verser de l'eau bouillante jusqu'au trait 7,5 cm de l'échelle (360 ml) directement dans le sachet, puis remuer délicatement, refermer le sachet et laisser reposer 10 minutes. **Allergènes: céleri, moutarde**

[IT] Chana Masala - Piatto indiano di ceci e riso

Ingredienti: riso a grani lunghi 52%, ceci 22%, zucchero, cipolle, pezzetti di mela, peperoni, maltodestrina, mix di spezie (contiene **sedano**), curry (contiene **senape**), sale, paprika in polvere, peperoncino in polvere, estratto di rosmarino. **Preparazione:** Versare acqua bollente nella busta fino a raggiungere i 7,5 cm indicati (360 ml) e agitare bene. Richiudere la busta e lasciare riposare per 10 minuti. **Allergeni: sedano, senape**



TECHNICAL DATA

(NL) Chana Masala - Indische rijstpan met kikkererwten

Ingrediënten: langkorrelrijst 52%, kikkererwten 22%, suiker, uien, appelstukjes, paprika, maltodextrine, kruidenmix (bevat **selderij**), curry (bevat **mosterd**), zout, paprikapoeder, chilipoeder, rozemarijnextract. **Bereiding:** Vul de zak met kokend water tot 7,5 cm op de vullijn (360 ml), goed roeren, zak afsluiten en 10 min. laten wellen. **Allergenen: selderij, mosterd**

(ES) Chana Masala - Arroz con garbanzos al estilo

Ingredientes: arroz de grano largo 52%, garbanzos 22%, azúcar, cebolla, trocitos de manzana, pimienta, maltodextrina, condimentos (contiene **apio**), curry (contiene **mostaza**), sal, pimentón, guindilla en polvo, extracto de romero. **Instrucciones:** Verter en el sobre agua hirviendo hasta alcanzar 7,5 cm indicados (360 ml) y agitar bien. Cerrar el sobre y dejar reposar durante 10 minutos. **Allergénos: apio, mostaza**

(PL) Chana Masala - Indyjska potrawa z ryżu z ciecierzycą

Składniki: ryż długoziarnisty 52%, ciecierzycza 22%, cukier, cebula, kawałki jabłek, papryka, maltodekstryna, mieszanka przypraw (zawiera **seler**), curry (zawiera **musztardę**), sól, papryka w proszku, chili w proszku, ekstrakt z rozmarynu. **Przyrządzenie:** Wlać zagotowaną wodę do wysokości 7,5 cm na skali (360 ml) bezpośrednio do torebki i dobrze wymieszać. Zamknąć torebkę i odstawić na 10 minut. **Allergeny: seler, gorczyca**

(CZ) Chana Masala - Indický cizrnový rýžový hrnec

Přísady: dlouhozrnná rýže 52%, cizma 22%, cukr, cibule, kousky jablka, paprika, maltodextrin, kořenící směs (obsahuje **celer**), kari (obsahuje **hořčici**), sůl, paprikový prášek, chili v prášku, výtažek z rozmarýnu. **Příprava:** Vřoucí vodu nalijte do výšky 7,5 cm (360 ml) přímo do sáčku a pečlivě promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 10 minut odstát. **Allergeny: celer, hořčice**

(HU) Chana Masala - Indiai csicseriborsó tál rizszel

Összetevők: hosszú szemű rizs 52%, csicseriborsó 22%, cukor, hagyma, almadarabok, paprika, maltodextrin, fűszerkeverék (tartalmaz **zellert**), curry (tartalmaz **mustárt**), só, fűszerpaprika, őrlt chili, rozmarin kivonat. **Útmutatások:** Forrásban levő vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 7,5 cm-ig (360 ml), gondosan elkeverjük. A tasakot lezárjuk és 10 percig pihentetjük. **Allergének: zellert, mustárt**

(RU) Чана Масала - Индийское блюдо с рисом и нутом

Состав: рис длиннозерный, нут 22%, сахар, лук, кусочки яблок, сладкий перец, мальтодекстрин, приправа 52% (содержит **сельдерей**), карри (содержит **горчицу**), соль, паприка, молотый чили, экстракт розмарина. **Способ применения:** Кипяток залить непосредственно в пакет до отметки 7,5 см (360 мл), тщательно размешать, пакет закрыть и дать постоять 10 мин. **Аллергены: сельдерей, горчица**

(DK) Chana Masala - Indisk kikærte-risgrøde

Ingredienser: langkornris 52%, kikærter 22%, sukker, løg, æblestykker, paprika, maltodextrin, krydderiblanding (indeholder **selleri**), karry (indeholder **sennep**), salt, paprikapulver, chilipulver, rosmarinextrakt. **Tilberedelse:** Hæld kogende vand direkte i posen op til 7,5 cm på skalaen (360 ml), rør omhyggeligt rundt, luk posen og lad indholdet trække i 10 min. **Allergener: selleri, sennep**

(FI) Chana Masal - intialainen hernerisipata

Ainekset: pitkäjyväriisiä 52%, kikerheitä 22%, sokeri, sipuli, omenanpaloja, paprika, maltodekstriini, makuaineskoitus (sisältää **selleriä**), curry (sisältää **sinappia**), suola, paprikajauhe, chilijauhe, rosmariiniuute. **Valmistus:** Kaada kiehuvan kuumaa vettä suoraan pussiin kunnes vesi saavuttaa 7,5 cm korkeuden asteikossa (360 ml). Sekoita pussin sisältö huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 10 minuuttia. **Allergeenit: selleri, sinappi**

(NO) Chana Masala - indisk gryterett med kikerter og ris

Ingredienser: langkornet ris 52%, kikerter 22%, sukker, løk, eplebiter, paprika, maltodekstrin, krydderiblanding (inneholder **selleri**), karri (inneholder **sennep**), salt, paprikapulver, chilipulver, rosmarinextrakt. **Tilberedning:** Hell kokende vann opp til 7,5 cm på skalaen (360 ml), rør godt, lukk posen og la trekke i 10 minutter. **Allergener: selleri, sennep**

(SE) Chana Masala - kikärtsgröta

Ingredienser: långkornigt ris 52%, kikärter 22%, socker, lök, äppelbiter, paprika, maltodextrin, smakmedelblanding (innehåller **selleri**), curry (innehåller **senap**), salt, paprikapulver, chilipulver, rosmarinextrakt. **Tillagning:** Häll kokande hett vatten direkt i påsen ända till en höjd på 7,5 cm på skalan (360 ml) och rör om påsens innehåll ordentligt. Stäng påsen och låt efterdra 10 minuter. **Allergener: selleri, senap**

**5 YEARS
SHELF LIFE**

TREK'N EAT

Nettofüllgewicht/Net filling weight/Poids net/Peso netto del ripieno/Nettovulggewicht/Peso neto de llenado/
Waga gotowej potrawy/Cistá váha/Töltésúly nettó/ **ЧИСТЫЙ ВЕС НЕТТО**/ Nettovægt/Nettotäyttöpaino/Netto-
vekt/Fyllnadsvikt netto: 180 g

Wasserzugabe/Added water/Eau ajoutée/Aggiunta d'acqua/ Toegevoegd water/Agua a agregar/
Ilość wody/Množství přidané vody/Víz hozzáadás / **Объем добавляемой воды в мл**/Vandilsætning/Lisättävä
vesimäärä/Vannitillsætt/Vattentillsats: 360 ml

Fertige Menge/Ready quantity/Poids total/Quantità preparata/ Totaalgewicht/Cantidad cocinada/Gotowa
potrawa/Hmotnost hotového pokrmu/ Kész mennyiség / **Масса готового продукта в г**/Færdig mængde/Valmis
annos/ Ferdig mengde/Færdig kvantitet: 540 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt/Average nutritional values per 100 g dried
product/Valeur nutritive moyenne pour 100 g de produit sec/Potere nutritivo medio per 100 g
prodotto a secco/ Gemiddelde voedingswaarde per 100 g gedroogd product/Valor nutritivo
medio por cada 100 g producto en polvo/ Średnia wartość odżywcza na 100 g suchego pro-
duktu/ Průměrné nutriční hodnoty ve 100 g suché směsi/ á tlagos tápérték 100 g száraz termékre
vonatkoztatva/ **Средняя пищевая ценность на 100 г. сухого продукта**/ Gennemsnitlig næringsværdi pr.
100 g Tørprodukt/Annoksen keskimääräinen ravintosisältö per 100 g kuivatute/Gjennomsnittlig
næringsverdi per 100 g tørrprodukt/Genomsnittligt näringsvärde per 100 g Torrprodukt:

kJ/kcal 1438/344

Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Tłuszcz/Tuky/Zsír / Жиры г/Fedtstof/Rasvaa/Fett 2,1 g
- davon gesättigte Fettsäuren/of which saturated fatty acids/dont acides gras /di cui acidi grassi
saturi/ waarvan verzadigde vetzuren/de los cuales ácidos grasos saturados/z tego nasycone
kwasy tłuszczowe /z toho nasycené mastné kyseliny/ ebból telített zsírsavak / **из них насыщенные
жирные кислоты**/ deraf mættede fedtsyrer/tästä tydyttyneitä rasvahappoja/derav mettede fettsyrer/
därav mättade fettsyrer

**Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/
Węglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Углеводы г/ Kulhydrat/Hiihihydraatteja/karbohy-
drater/Kolhydrat** 68,6 g

- davon Zucker/of which sugar/dont sucres/di cui: zucchini/ waarvan suikers/de los cuales
azúcares/w tym cukry/z toho cukry/ ebból kókor / **в т.ч. Сахара**/ heraf sukkerarter/josta sokereita/
hvorav sukkerarter/varav sockerarter 13,0 g

**Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/Błonnik pokarmowy/Vláknina/
Ballasztanyagok/ Пищевые волокна/ Kostfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/ Fiber** 2,9 g

**Eiweiss/Protein/Protéines/Proteína/ Eiwitten/Proteína/Białko/Bilkoviny/Fehérje/ Белки г/
Protein/Valkuaista/protein/Protein** 9,4 g

Salz/Salt/Sel/Sale/ Zout/Sal/Sól/Sùl/Só/Соль/ Salt/Suola 1,7 g

Mindestens haltbar bis Ende/Best before end/A consommer de préférence avant le/Da consumare preferi-
bilmente ento fine/ Mindest holdbar til/Vähimmäissäilytysaika/Best før/Minsta hållbarhetstid/ Ten minste
houdbaar tot/A consumir de preferencia antes de/A Należy spożyć przed upływem/Minimální trvanlivost/
Minőségét megőrzi / **Минимальный срок годности:**

5 Jahre/years/ans/anni/jaren/años/flere år/lat/ let/ évek/ **лет**/ flere år/ vuotta/ år/ år

protect
the most
important

EMERGENCY FOOD

BY TREK'N EAT



**15 YEARS
SHELFLIFE**



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE



VEGAN

TECHNISCHE DATEN

NRG-5®ZERO NOTVERPFLEGUNG

REIS BASIS
GLUTENFREI, LAKTOSE FREI, VEGAN

NRG-5®ZERO Notration mit hochwertigen Inhaltsstoffen. Eine Packung NRG-5@ZERO (500g / 2325 kcal) deckt den Tagesenergiebedarf eines Erwachsenen. Sofort verzehrbar, kein Erhitzen oder Kochen notwendig. Auch für Kinder ab dem 6. Monat geeignet. Zerkleinert man die Riegelkomprimat und fügt Wasser hinzu kann ein nahrhafter Brei oder je nach Zugabe der Wassermenge ein Energy Drink zubereitet werden.

Zutaten: Gebackener Reis, Palmfett, Zucker, Reisprotein, natürliches Aroma.

Art.-Code:	30300
EAN Code:	4260201460201
Verpackung	
Einheit	9 Riegel = 500 g Ration
Sprache auf der Verpackung	EN, DE, FR, IT, ES, ZH, AR
Karton	24 x 500 g LxBxH = 36,5 x 17,5 x 30 cm 12 kg netto / 13,1 kg brutto
Palette	je 70 Kartons 5 Lagen je 14 Kartons LxBxH = 120 x 80 x 163 cm 840 kg netto / 937 kg brutto
20' Container:	1.500 Kartons 19.650 kg brutto
Lagerbedingungen:	kühl und trocken
Ideale Temperatur:	20°C ± 5.
Mindesthaltbarkeit:	15 Jahre ab dem Datum der Produktion

TECHNICAL DATA

NRG-5®ZERO EMERGENCY FOOD RATION

RICE BASED
GLUTEN FREE, LACTOSE FREE, VEGAN

NRG-5®ZERO emergency food rations, fortified with high quality ingredients. A pack of NRG-5@ZERO (500g / 2325 kcal) covers the daily energy requirements of an adult. Ready-to-eat, no heating or boiling required. Can be given to children as of 6 months old. By crushing the compressed bars and adding water, you can prepare a nutritious mash or an energy drink, depending on how much water you add.

Ingredients: Baked rice, palm fat, sugar, rice protein, natural flavouring.

Country of origin:	DE
CTN:	19042095
Packaging	
Unit	9 bars = 500 g ration
Language packaging	EN, DE, FR, IT, ES, ZH, AR
Carton	24 x 500 g LxWxH = 36,5 x 17,5 x 30 cm 12 kg net / 13,1 kg gross weight
Pallet	70 carton each 5 layer of each 14 cartons LxWxH = 120 x 80 x 163 cm 840 kg net / 937 kg gross weight
20' Container:	1.500 carton 19.650 kg gross weight
Storage conditions:	keep cool and dry
Ideal temperature:	20°C ± 5.
Expire date:	15 years from the date of production

**15 YEARS
SHELF LIFE**

EMERGENCY FOOD

BY TREK'N EAT

TECHNISCHE DATEN

NRG-5®ZERO NOTVERPFLEGUNG

Nährwerteangaben pro Ration je 500 g:

Brennwert kJ/kcal	9.650 / 2.325
-------------------	---------------

Nährwerteangaben pro 100 g:

Brennwert kJ/kcal	1.930 / 465
-------------------	-------------

Fett	17,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	8,9 g

Kohlenhydrate	53,4 g
davon Zucker	12,9 g

Ballaststoffe	7,4 g
Protein	14,5 g
Salz	0,4 g

TECHNICAL DATA

NRG-5®ZERO EMERGENCY FOOD RATION

Nutrition declaration per ration 500 g:

Energy kJ/kcal	9.650 / 2.325
----------------	---------------

Nutrition declaration per 100 g:

Energy kJ/kcal	1.930 / 465
----------------	-------------

Fat	17,1 g
of which saturates	8,9 g

Carbohydrate	53,4 g
of which sugars	12,9 g

Fibre	7,4 g
Protein	14,5 g
Salt	0,4 g

protect
the most
important

EMERGENCY FOOD

BY TREK'N EAT



**20 YEARS
SHELFLIFE**



LACTOSE FREE



GMO FREE



VEGAN

TECHNISCHE DATEN

TECHNICAL DATA

NRG-5® NOTVERPFLEUNG

LAKTOSE FREI, OHNE GENTECHNIK, VEGAN

NRG-5® Notrationen mit hochwertigen Inhaltsstoffen. Eine Packung NRG-5® (500g / 2300 kcal) deckt den Tagesenergiebedarf eines Erwachsenen. Sofort verzehrbar, kein Erhitzen oder Kochen notwendig. Auch für Kinder ab dem 6. Monat geeignet. Zerkleinert man die Riegelkomprimat und fügt Wasser hinzu kann ein nahrhafter Brei oder je nach Zugabe der Wassermenge ein Energy Drink zubereitet werden.

Zutaten: Gebackener **Weizen**, Palmfett, Zucker, **Soja** Protein, **Gerstenmalzextrakt**, Dikaliumphosphat, Kaliumchlorid, Tricalciumphosphat, Kalziumkarbonat, Magnesiumoxid, Wasserfreie Dextrose, Ascorbinsäure (Vitamin C), Eisensulfat, DLAlpha Tocopherylacetat (Vitamin E), Retinylacetat (Vitamin A), Cholecalciferol (Vitamin D3), Cyanocobalamin (Vitamin B12).

NRG-5® EMERGENCY FOOD RATION

LACTOSE FREE, NON GMO, VEGAN

NRG-5® emergency food rations, fortified with high quality ingredients. A pack of NRG-5® (500g / 2300 kcal) covers the daily energy requirements of an adult. Ready-to-eat, no heating or boiling required. Can be given to children as of 6 months old. By crushing the compressed bars and adding water, you can prepare a nutritious mash or an energy drink, depending on how much water you add.

Ingredients: Baked **wheat**, palm fat, sugar, **soy** protein, **barley malt extract**, Di-potassium phosphate, Potassium chloride, Tri-calcium phosphate, Calcium carbonate, Magnesium oxide, Dextrose anhydrous, Ascorbic acid (Vitamin C), Ferrous sulfate, DL-alpha tocopheryl (Vitamin E) acetate, Retinyl (Vitamin A) acetate, Cholecalciferol (Vitamin D3), Cyanocobalamin (Vitamin B12).

Art.-Code:	30200	Country of origin:	DE
EAN Code:	4260201460034	CTN:	19019099
Verpackung		Packaging	
Einheit	9 Riegel = 500 g Ration	Unit	9 bars = 500 g ration
Sprache auf der Verpackung	EN, DE, FR	Language packaging	EN, DE, FR
Karton	24 x 500 g LxBxH = 36,5 x 17,5 x 30 cm 12 kg netto / 13.1 kg brutto	Carton	24 x 500 g LxWxH = 36,5 x 17,5 x 30 cm 12 kg net / 13,1 kg gross weight
Palette	je 70 Kartons 5 Lagen je 14 Kartons LxBxH = 120 x 80 x 163 cm 840 kg netto / 937 kg brutto	Pallet	70 carton each 5 layer of each 14 cartons LxWxH = 120 x 80 x 163 cm 840 kg net / 937 kg gross weight
20' Container:	1.500 Kartons 19.650 kg brutto	20' Container:	1.500 carton 19.650 kg gross weight
Lagerbedingungen:	kühl und trocken	Storage conditions:	keep cool and dry
Ideale Temperatur:	20°C ± 5.	Ideal temperature:	20°C ± 5.
Mindesthaltbarkeit:	20 Jahre ab dem Datum der Produktion	Expire date:	20 years from the date of production

protect
the most
important

**20 YEARS
SHELF LIFE**

EMERGENCY FOOD

BY TREK'N EAT

TECHNISCHE DATEN

NRG-5® NOTVERPFLEGUNG

Nährwerteangaben pro Ration je 500 g:

Brennwert kJ/kcal	9.600 / 2.300
-------------------	---------------

Nährwerteangaben pro 100 g:

Brennwert kJ/kcal	1.920 / 460
-------------------	-------------

Fett	17,3 g
- davon gesättigte Fettsäuren	8,6 g

Kohlenhydrate	53,1 g
- davon Zucker	15,4 g

Ballaststoffe	7,1 g
Protein	14,5 g
Salz	0,48 g

Vitamine pro 100 g:

% der empfohle-
nen Tagesdosis

Vitamin A	160,0 mg	20 %
Vitamin D3	1,0 mcg	20 %
Vitamin E	2,4 mg	20 %
Vitamin C	16,0 mg	20 %
Vitamin B12	0,5 mcg	20 %

Mineralstoffe pro 100 g:

Kalzium	160,0 mg	20 %
Phosphor	140,0 mg	20 %
Kalium	400,0 mg	20 %
Magnesium	75,0 mg	20 %
Eisen	2,8 mg	20 %

TECHNICAL DATA

NRG-5® EMERGENCY FOOD RATION

Nutrition declaration per ration 500 g:

Energy kJ/kcal	9.600 / 2.300
----------------	---------------

Nutrition declaration per 100 g:

Energy kJ/kcal	1.920 / 460
----------------	-------------

Fat	17,3 g
- of which saturates	8,6 g

Carbohydrate	53,1 g
- of which sugars	15,4 g

Fibre	7,1 g
Protein	14,5 g
Salt	0,48 g

Vitamin per 100 g:

% daily value

Vitamin A	160,0 mg	20 %
Vitamin D3	1,0 mcg	20 %
Vitamin E	2,4 mg	20 %
Vitamin C	16,0 mg	20 %
Vitamin B12	0,5 mcg	20 %

Minerals per 100 g:

Calcium	160,0 mg	20 %
Phosphor	140,0 mg	20 %
Potassium	400,0 mg	20 %
Magnesium	75,0 mg	20 %
Iron	2,8 mg	20 %