

**5 YEARS  
SHELFLIFE**

## TECHNICAL DATA

### DE **Jäger Topf mit Rindfleisch**

EN Beef Casserole with Noodles

FR Boeuf chasseur aux pâtes

IT Stufato alla cacciatora con manzo

NL Jachtschotel met rundvlees

ES Puchero cazador con carne

PL Mysliwski garnek z wołowina

CZ Těstoviny s hovězím na voňavém koření na lovecký způsob

HU Vadas marhahússal és tésztaival

RU **Жаркое по-охотничьи с говядиной**

DK Jægergryde med oksekød

FI Naudanlihapata

NO Jegergryte med storfekjøtt

SE Nuclar med nötkött

Art.-Code:	30202003	HS-Code:	1902 3010 800
EAN Code:	4015753202034	CoO:	DE
<b>e</b>	160 g		

#### [DE] **Jäger Topf mit Rindfleisch**

**Zutaten:** Nudeln 50% (**Hartweizengrieß**, **Ei**, Salz), Bratensauce, Sonnenblumenölpulver (enthält **Milch**, E551), Rindfleisch 9%, **Molkeneiweißkonzentrat**, Maltodextrin, Kartoffelmehl, Champignons, modifiz. zier. Stärke, Würzmischung (enthält **Sellerie**), Petersilie, Pfeffer, Rosmarinextrakt, Salz, natürliches Aroma. Fleischinwaage trocken: 14,4 g (entspricht ca. 57,1 g Frischf. eisch) **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 8 cm auf der Skala (480 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 5 Min. ziehen lassen. **Allergene: Eier, Glutentaltig, Milch, Sellerie**

#### [EN] **Beef Casserole with Noodles**

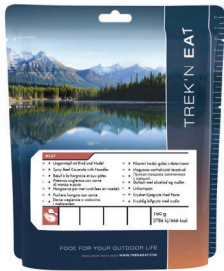
**Ingredients:** pasta 50% (durum **wheat** semolina, **egg**, salt), gravy, sunfl over oil powder (contains **milk**, E551), beef 9%, **wh**ey protein concentrate, maltodextrin, potato flour, mushrooms, modified starch, seasoning (contains **celery**), parsley, pepper, rosemary extract, salt, natural flavouring. Dried meat content: 14,4 g (equals approx. 57,1 g fresh meat) **Directions:** Pour boiling water directly into the bag up to 8 cm on the scale (480 ml), stir thoroughly. Close the bag and let it rest for 5 minutes. **Allergens: eggs, contains gluten, milk, celery**

#### [FR] **Boeuf chasseur aux pâtes**

**Ingédients:** Pâtes 50% (semoule de **blé** dur, **œuf**, sel), jus de viande, huile de tournesol en poudre (contient du **lait**, E551), viande de boeuf 9%, concentré de protéines de **lactosérum**, maltodextrine, fécule de pommes de terre, champignons, amidon modifié, mélange de condiments (contient du **céleri**), persil, poivre, extrait de romarin, sel, arôme naturel. Poids en viande: Viande déshydratée 14,4 g soit env. 57,1 g de viande fraîche. **Préparation:** Verser de l'eau bouillante jusqu'au trait 8 cm de l'échelle (480 ml) directement dans le sachet, puis remuer délicatement, refermer le sachet et laisser reposer 5 minutes. **Allergènes: oeufs, gluten, lait, céleri**

#### [IT] **Stufato alla cacciatora con manzo**

**Ingredienti:** pasta 50% (semola di **grano** duro, **uova**, sale), salsa gravy, olio di girasole in polvere (contiene **latte**, E551), carne bovina 9%, proteine del **siero del latte** concentrate, maltodestrina, farina di patate, champignon, amido modificato, mix di spezie (contiene **sedano**), prezzemolo, pepe, estratto di rosmarino, sale, aromi naturali. Contenuto di carne disidratata: 14,4 g (l'equivalente di circa 57,1 g di carne fresca). **Preparazione:** Versare acqua bollente nella busta fino a raggiungere gli 8 cm indicati (480 ml) e agitare bene. Richiudere la busta e lasciare riposare per 5 minuti. **Allergeni: uova, contiene glutine, latte, sedano**



**5 YEARS  
SHELF LIFE**

## TECHNICAL DATA

### (NL) Jachtschotel met rundvlees

**Ingrediënten:** pasta 50% (gries van harde **tarwe, ei**, zout), jus, zonnebloemoliepoeder (bevat **melk**, E551), rundvlees 9%, **wei-eiwitconcentraat**, maltodextrine, aardappelmeel, champignons, gemodificeerd zetmeel, kruidenmix (bevat **selderij**), Peterselie, peper, rozemarijnextract, zout, natuurlijk aroma. Gedroogd vleesgehalte: 14,4 g (komt overeen met ongeveer 57,1 g vers vlees). **Bereiding:** Vul de zak met kokend water tot 8 cm op de vullijn (480 ml), goed roeren, zak afsluiten en 5 min. laten wellen. **Allergenen: tarwe, ei, melk, selderij**

### (ES) Puchero cazador con carne

**Ingredientes:** pasta 50% (sémola de **trigo duro**, **huevo**, sal), salsa de carne, aceite de girasol en polvo (contiene **leche**, E551), carne de vacuno 9%, concentrado de proteínas de **suero**, maltodextrina, fécula de patata, champiñones, almidón modificado, condimentos (contiene **apio**), perejil, pimienta, extracto de romero, sal, aroma natural. Peso de la carne en seco: 14,4 g (corresponde a aprox. 57,1 g de carne fresca). Forma de preparar: Verter en el sobre agua hirviendo hasta alcanzar 8 cm indicados (480 ml) y agitar bien. Cerrar el sobre y dejar reposar durante 5 minutos. **Allergénos: huevos, con gluten, leche, apio**

### (PL) Myśliwski garnek z wołowiną

**Składniki:** makaron 50% (grycik **pszenicy durum**, **jaja**, sól), olej słonecznikowy w proszku, olej słonecznikowy w proszku (zawiera **mleko**, E551), wołowina 9%, koncentrat **białka serwatką**, maltodekstyna, mąka ziemniaczana, pieczarka, skrobia modyfikowana, mieszanka przypraw (zawiera **seler**), pietruszka, pieprz, koncentrat z rozmarynu, sól, aromat naturalny. Zawartość mięsa suszonego: 14,4 g (co odpowiada ok. 57,1 g świeżego mięsa). **Przyrządzenie:** Wlać zagotowaną wodę do wysokości 8 cm na skali (480 ml) bezpośrednio do torebki i dobrze wymieszać. Zamknąć torebkę i odstawić na 5 min. **Allergeny: pszenicy, jaja, mleko, seler**

### (CZ) Těstoviny s hovézím na voňavém koření na lovecký způsob

**Přísady:** nudle 50% (krupice z tvrdé **pšenice**, **vajíčko**, sůl), omáčka z pečeného masa, prášek ze slunečnicového oleje (obsahuje **mléko**, E551), hovězí 9%, **koncentrát syrovátkové bílkoviny**, maltodextrin, bramborová moučka, žampiony, modifikovaný škrob, koření směs (obsahuje **celer**), petrželka, pepř, výtažek z rozmarynu, sůl, přírodní aroma. Čistá hmotnost sušeného masa: 14,4 g (odpovídá cca 57,1 g čerstvého masa). Příprava: Vroucí vodu nalijte do výšky 8 cm (480 ml) přímo do sáčku a pečlivě promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 5 minut odstát. **Allergeny: vejce, lepek, mléko, celer**

### (HU) Vadas marhahússal és tészával

**Összetevők:** tészta 50% (durum **búza**dara, **tojás**, só), pecsényelé, porított napraforgóolaj (tartalmaz **tejet**, E551), marhahús 9%, **tejsavóprotein** koncentrátum, maltodextrin, burgonyaliszt, csiperkegomba, módosított keményítő, fűszerkeverék (tartalmaz **zellert**), petrezselyemzöld, bors, rozmarin kivonat, só, természetes aroma. Szárított hús tartalom: 14,4 g (kb. 57,1 g friss hús). **Utmutatások:** Forrában levő vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 8 cm-ig (480 ml), gondosan elkeverjük. A tasakot lezárjuk és 5 percig pihentetjük. **Allergének: búza, tojás, tejet, zellert**

### (RU) Жаркое по-охотничьи с говядиной

**Состав:** паста 50% (крупа из твердых сортов пшеницы, **яйцо**, соль), подливка, сухое подсолнечное масло (содержит **молоко**, E551), говядина 9%, концентрат **сывороточного** протеина, мальтодекстрин, картофельная мука, шампиньоны, модифицированный крахмал, приправа (содержит **сельдерей**), петрушка, перец, экстракт розмарина, соль, натуральный ароматизатор. Содержание сушеного мяса: 14,4 г (примерно 57,1 г свежего мяса). **Способ приготовления:** Кипяток залить непосредственно в пакет до отметки 8 см (480 мл), тщательно размешать, пакет закрыть и дать постоять 5 мин. **Аллергены: крупа, яйцо, молоко, сельдерей**

### (DK) Jægergryde med oksekød

**Ingredienser:** nudler 50% (**hårdhvedegryn**, **æg**, salt), skysovs, solsikkeolie pulver (indeholder **mælk**, E551), oksekød 9%, **valleprotein koncentrat**, maltodextrin, kartoffelmel, champignons, modificeret stivelse, krydderblanding (indeholder **selleri**), persille, peber, rosmarinextrakt, salt, naturlig aroma. Tørret kødindhold: 14,4 g (svarer til ca. 57,1 g frisk kød). **Tilberedelse:** Hæld kogende vand direkte i posen op til 8 cm på skalaen (480 ml), rør omhyggeligt rundt, luk posen og lad indholdet trække i 5 min. **Allergener: æg, glutenholdig, mælk, selleri**

### (FI) Naudanlihapatu

**Ainekset:** nuudeleita 50% (**durumvehnä**, **kananmuna**, suola), paistinkastike, aurinkokukkaöljyjauhe (sisältää **maitoa**, E551), naudanlihaa 9%, **heraproteiinitiviste**, maltodextriini, perunajauho, herkkusieniä, modifioitu tärkkelys, makuainesekoitus (sisältää **selleriä**), persilja, pippuri, rosmariiniuute, suola, luontainen aromi. Kuivatun lihan pitoisuus: 14,4 g (vastaa noin 57,1 g tuoretta lihaa). **Valmistus:** Kaada kiehuvan kuumaa vettä suoraan pussiin kunnes vesi saavuttaa 8 cm korkeuden asteikossa (480 ml). Sekoita pussin sisältö huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 5 minuuttia. **Allergeniit: munat, gluteenipitoinen, maito, selleri**

### (NO) Jegergryte med storfekjøtt

**Ingredienser:** pasta 50% (semulegryn av **hardhvet**, **egg**, salt), stekesaus, solsikkeoljepulver (inneholder **melk**, E551), storfekjøtt 9%, **myseprotein**koncentrat, maltodextrin, potetmel, sjampinjong, modifisert stivelse, krydderblanding (inneholder **selleri**), persille, pepper, rosmarinextrakt, salt, naturlig aroma. Tørket kjøttinnhold: 14,4 g (tilsvarer ca. 57,1 g ferskt kjøtt). **Tilberedning:** Hell kokende vann opp til 8 cm på skalaen (480 ml), rør godt, lukk posen og la trekke i 5 minutter. **Allergener: egg, inneholder gluten, melk, selleri**

### (SE) Nudlar med nötkött

**Ingredienser:** nudlar 50% (**durumvete**, **ägg**, salt), skysås, pulver av solrosolja (inneholder **mjölk**, E551), nötkött 9%, **vassleprotein**koncentrat, maltodextrin, potatismjöl, champinjoner, modifierad stärkelse, smakmedelblandning (inneholder **selleri**), persilja, peppar, rosmarinextrakt, salt, naturlig arom. Tillsatt kött: 14,4 g (motsvarar ca. 57,1 g färskt kött). **Tillagning:** Häll kokande het vatten direkt i påsen ända till en höjd på 8 cm på skalan (480 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/ 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**/ Vandtilsætning/ Lisättävä  
vesimäärä/Vanfilllegg/ Vattentillsats: 480 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/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 pro-  
duktu/ 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** 1744/417

**Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Tłuszcz/Tuky/Zsir / Жиры г/Fedstof/Rasvaa/Fett** 14,1 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 tyydyttyneitä rasvahappoja/derav mettede fettsyrer/  
därav mättade fettsyrer 2,3 g

**Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/  
Węglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Углеводы г/ Kulhydrat/Hiilihydraatteja/karbohy-  
drater/Kolhydrat** 54,4 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 6,1 g

**Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/Bionnik pokarmowy/Vláknina/  
Ballasztanyagok/ Пищевые волокна/ Kostfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/ Fiber** 0,1 g

**Eiweiss/Protein/Protéines/Proteina/Eiwitten/Proteína/Białko/Bilkoviny/Fehérje/ Белки г/  
Protein/Valkuaista/protein/Protein** 16,0 g

**Salz/Salt/Sel/Sale/Zout/Sal/Sól/Sül/Só/Соль/ Salt/Suola** 2,7 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