

**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

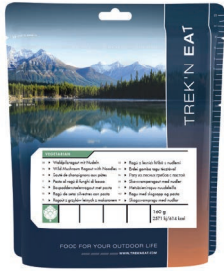
Ingredients: pasta 50% [durum wheat semolina, egg, salt], fava beans, sunflower oil powder (contains milk, E551), cream powder, modified starch, potato flour, mushrooms 3%, whey protein concentrate, seasoning (contains celery), Porcini mushrooms 2%, carrots, tomatoes, onions, salt, yeast extract, pepper. **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 tvrdé 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 tejét, E551), tejszínpor, módosított keményítő, burgonyaliszt, csiperkegomba 3%, tejszínprotein 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) Metsäsieniraguu nuudeleilla

Ainekset: nuudeleita 50% (durumvehnä, kananmuna, suola), härkäpapuja, auringonkukkaöljy jauhe (sisältää maitoa, E551), kermajauhe, modifioitu tärkkelys, perunajauho, herkkusieniä 3%, heraproteiinihiiviste, 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%, myseproteinconcentrat, 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/Nettovulggewicht/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 1607/384

Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Tłuszcz/Tuky/Zsír / 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: 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 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