

**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

DE **Gemüse Jambalaya**

EN Vegetable Jambalaya

FR Riz Cajun Jambalaya aux légumes

IT Jambalaya (stufato creolo) di verdure

NL Jambalaya-groenten

ES Hortalizas Jambalaya

PL Jambalaya warzywna

CZ Jambalaya se zeleninou

HU Zöldséges Jambalaya

RU Джамбалайя с овощами

DK Grøntsags-jambalaya

FI Jambalaya vihanneksilla

NO Jambalaya med grønnsaker

SE Vegetarisk Jambalaya

Art.-Code:	30411003	HS-Code:	1904 9010 000
EAN Code:	4015753411030	CoO:	DE
e	180 g		

[DE] **Gemüse Jambalaya**

Zutaten: Langkornreis, Gemüsemischung in veränderlichen Anteilen 22% (Tomaten, **Sellerie**, Karotten, Zwiebeln, Erbsen, Lauch, Mais), Würzmischung (enthält **Sellerie**), Currysoße (enthält **Soja, Senf, Gluten, Milch**), Kurkuma, Cayenne-Pfeffer. **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 9 cm auf der Skala (490 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 2 Min. ziehen lassen. **Allergene: Glutenthaltig, Milch, Sellerie, Senf, Soja**

[EN] **Vegetable Jambalaya**

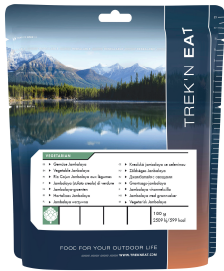
Ingredients: long grain rice, mixed vegetables in varying quantities 22% (tomatoes, **celery**, carrots, onions, peas, leeks, sweet corn), seasoning (contains **celery**), curry sauce (contains **soy, mustard, gluten, milk**), turmeric, cayenne pepper. **Directions:** Pour boiling water directly into the bag up to 9 cm on the scale (490 ml), stir thoroughly. Close the bag and let it rest for 2 minutes. **Allergens: contains gluten, milk, celery, mustard, soy**

[FR] **Riz Cajun Jambalaya aux légumes**

Ingédients: riz long, légumes variés en quantités variables 22% (tomates, **céleri**, carottes, oignons, petits pois, poireaux, maïs), mélange de condiments (contient du **céleri**), sauce au curry (peut contenir des traces de **soja, de moutarde, de gluten, de lait**), curcuma, poivre de Cayenne. **Préparation:** Verser de l'eau bouillante jusqu'au trait 9 cm de l'échelle (490 ml) directement dans le sachet, puis remuer délicatement, refermer le sachet et laisser reposer 2 minutes. **Allergènes: gluten, lait, céleri, moutarde, soja**

[IT] **Jambalaya (stufato creolo) di verdure**

Ingredienti: riso a grani lunghi, mix di verdure in proporzioni variabili 22% (pomodori, **sedano**, carote, cipolle, piselli, porro, mais), mix di spezie (contiene **sedano**), salsa al curry (contiene **soia, senape, glutine, latte**), curcuma, pepe di Cayenna. **Preparazione:** Versare acqua bollente nella busta fino a raggiungere i 9 cm indicati (490 ml) e agitare bene. Richiudere la busta e lasciare riposare per 2 minuti. **Allergeni: contiene glutine, latte, sedano, senape, soia**



TECHNICAL DATA

(NL) Jambalaya-groenten

Ingrediënten: langkorrelrijst, gemengde groenten in wisselende verhouding 22% (tomaten, **selderij**, wortelen, uien, doperwten, prei, mais), kruidenmix (bevat **selderij**), curry-saus (bevat **soja, mosterd, gluten, melk**), kurkuma, cayennepeper. **Bereiding:** Vul de zak met kokend water tot 9 cm op de vullijn (490 ml), goed roeren, zak afsluiten en 2 min. laten wellen. **Allergenen:** glutenhoudend, melk, selderij, mosterd, soja

(ES) Hortalizas Jambalaya

Ingredientes: arroz de grano largo, hortalizas variadas en proporciones variables 22% (tomate, **apio**, zanahoria, cebolla, guisantes, puerro, maíz), condimentos (contiene **apio**), salsa al curry (contiene **soja, mostaza, gluten y leche**), cúrcuma, pimienta de cayena. **Instrucciones:** Verter en el sobre agua hirviendo hasta alcanzar 9 cm indicados (490 ml) y agitar bien. Cerrar el sobre y dejar reposar durante 2 minutos. **Alérgenos:** con **gluten, leche, apio, mostaza, soja**

(PL) Jambalaya warzywna

Składniki: ryż długoziarnisty, mieszanka warzywna w różnych proporcjach 22% (pomidor, **seler**, marchew, cebula, groch, por, kukurydza), mieszanka przypraw (zawiera **seler**), sos curry (zawiera **soję, musztardę, gluten, mleko**), kurkumę, pieprz kajeński. **Przyrządanie:** Wlać zagotowaną wodę do wysokości 9 cm na skali (490 ml) bezpośrednio do torebki i dobrze wymieszać. Zamknąć torebkę i odstawić na 2 min. **Alergeny:** **gluten, mleko, seler, gorczyca, soja**

(CZ) Jambalaya se zeleninou

Přísady: dlouhozrnná rýže, zeleninová směs v proměnlivém poměru 22% (rajčata, **celer**, mrkev, cibule, hrášek, pórek, kukuřice), kořenící směs (obsahuje **celer**), kari omáčka (obsahuje **soju, hořčici, lepek, mléko**), kurkuma, kajenský pepř. **Příprava:** Vroucí vodu nalijte do výšky 9 cm (490 ml) přímo do sáčku a pečlivě promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 2 minut odstát. **Alergeny:** **lepek, mléko, celer, hořčice, sója**

(HU) Zöldséges Jambalaya

Összetevők: hosszú szemű rizs, zöldségkeverék változó arányban 22% (paradicsom, **zeller**, sárgarépa, hagyma, borsó, póréhagyma, kukorica), fűszerkeverék (tartalmaz **zellert**), curry mártás (tartalmaz **szóját, mustárt, glutént, tejet**), kurkuma, cayenne-bors. **Útmutatások:** Forrásban levő vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 9 cm-ig (490 ml), gondosan elkeverjük. A tasakot lezárjuk és 2 percig pihentetjük. **Allergének:** tartalmaz **glutént, tejet, zellert, mustárt, szóját**

(RU) Джамбалайя с овощами

Состав: рис длиннозерный, овощи в переменных пропорциях 22% (помидоры, **сельдерей**, морковь, лук, горох, лук-порей, кукуруза), приправа (содержит **сельдерей**), соус карри (содержит **сою, горчицу, глютен, молоко**), куркума, перец кайенский. **Способ применения:** Кипяток залить непосредственно в пакет до отметки 9 см (490 мл), тщательно размешать, пакет закрыть и дать постоять 2 мин. **Аллергены:** **глютен, молоко, сельдерей, горчица, соя**

(DK) Grøntsags-jambalaya

Ingredienser: langkornris, grøntsagsblanding i forskellige andele 22% (tomater, **selleri**, gulerødder, løg, ærter, porrer, majs), krydderblanding (indeholder **selleri**), karrysovs (indeholder **soja, sennep, gluten, mælk**), kurkuma, cayennepeber. **Tilberedelse:** Hæld kogende vand direkte i posen op til 9 cm på skalaen (490 ml), rør omhyggeligt rundt, luk posen og lad indholdet trække i 2 min. **Allergener:** **gluten, mælk, selleri, sennep, soja**

(FI) Jambalaya vihanneksilla

Ainekset: pitkäjyväriisiä, vihanneksikoitus paino-osien vaihdellessa 22% (tomaatti, **selleri**, porkkana, sipuli, herne, purjo, maissi), makuainesekoitus (sisältää **selleriä**), currykastike (sisältää **soijaa, sinappia, gluteenia, maitoa**), kurkuma, cayennepipuri. **Valmistus:** Kaada kiehuvan kuumaa vettä suoraan pussiin kunnes vesi saavuttaa 9 cm korkeuden asteikossa (490 ml). Sekoita pussin sisältö huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 2 minuuttia. **Allergeenit:** **gluteenipitoinen, maito, selleri, sinappi, soija**

(NO) Jambalaya med grønnsaker

Ingredienser: langkornet ris, grønnsaksblanding i varierende andeler 22% (tomater, **selleri**, gulrøtter, løk, erter, purreløk, mais), krydderblanding (inneholder **selleri**), karrysaus (inneholder **soya, sennep, gluten, melk**), gurkemeie, kajennepepper. **Tilberedning:** Hell kokende vann opp til 9 cm på skalaen (490 ml), rør godt, lukk posen og la trekke i 2 minutter. **Allergener:** inneholder **gluten, melk, selleri, sennep, soya**

(SE) Vegetarisk Jambalaya

Ingredienser: långkornigt ris, grönsaksmix med varibla viktandelar 22 % (tomat, **selleri**, morot, lök, örter, purjolök, majs), smakmedelblanding (innehåller **selleri**), currysås (innehåller **soja, senap, gluten, mjölk**), gurkmeja, cayennepeppar. **Tillagning:** Håll kokande heit vatten direkt i påsen ända till en höjd på 9 cm på skalan (490 ml) och rör om påsens innehåll ordentligt. Stäng påsen och låt efterdra 2 minuter. **Allergener:** innehåller **gluten, mjölk, selleri, senap, soja**

**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: 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: 670 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 1395/334

Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Tłuszcz/Tuky/Zsír / Жиры г/Fedtstof/Rasvaa/Fett 2,7 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 1,0 g

**Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/
Węglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Углеводы г/ Kulhydrat/Hiihihydraatteja/karbohy-
drater/Kolhydrat** 65,7 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 12,5 g

**Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/Błonnik pokarmowy/Vláknina/
Ballasztanyagok/ Пищевые волокна/ Kostfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/ Fiber** 4,1 g

**Eiweiss/Protein/Protéines/Proteína/ Eiwitten/Proteína/Białko/Bilkoviny/Fehérje/ Белки г/
Protein/Valkuaista/protein/Protein** 9,2 g

Salz/Salt/Sel/Sale/ Zout/Sal/Sól/Sùl/Só/Соль/ Salt/Suola 6,1 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