



**5 YEARS
SHELF LIFE**

TECHNICAL DATA

DE **Quinoa, mexikanische Art**

EN Quinoa - Mexican Style

FR Quinoa à la mexicaine

IT Quinoa alla messicana

NL Quinoa volgens Mexicaans recept

ES Quinoa a la mexicana

PL Komosa ryżowa po meksykańsku

CZ Quinoa po mexicku

HU Quinoa – mexikói módon

RU Киноа по-мексикански

DK Mexicaanse quinoa

FI Kvinoaa meksikolaisittain

NO Meksikansk quinoa

SE Mexikansk quinoa

Art.-Code: 30411004 HS-Code: 1904 9080 000

EAN Code: 4015753411047 CoO: DE

e 140 g

(DE) **Quinoa, mexikanische Art**

Zutaten: Tomatensauce, Quinoa 15%, Quinoa rot 15%, Kidneybohnen, Würzmischung (enthält **Sellerie**), Kartoffeln, Tomaten, Paprika, Mais, Lauch, **Sellerie**, Zucker, Kumin. **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 7,5 cm auf der Skala (320 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 8 Min. ziehen lassen. **Allergene: Sellerie, kann Spuren von Gluten enthalten**

(EN) **Quinoa - Mexican Style**

Ingredients: tomato sauce, quinoa 15%, red quinoa 15%, kidney beans, seasoning (contains **celery**), potatoes, tomatoes, capsicum, sweet corn, leeks, **celery**, sugar, cumin. **Directions:** Pour boiling water directly into the bag up to 7.5 cm on the scale (320 ml), stir thoroughly. Close the bag and let it rest for 8 minutes. **Allergens: celery, may contain traces of gluten**

(FR) **Quinoa à la mexicaine**

Ingédients: sauce tomate, quinoa 15%, quinoa rouge 15%, haricots rouges, mélange de condiments (contient du **céleri**), pommes de terre, tomates, poivrons, maïs, poireaux, **céleri**, sucre, cumin. **Préparation:** Verser de l'eau bouillante jusqu'au trait 7,5 cm de l'échelle (320 ml) directement dans le sachet, puis remuer délicatement, refermer le sachet et laisser reposer 8 minutes. **Allergènes: céleri, peut contenir des traces de gluten**

(IT) **Quinoa alla messicana**

Ingredienti: salsa di pomodoro, quinoa 15%, quinoa rossa 15%, fagioli kidney rossi, mix di spezie (contiene **sedano**), patate, pomodori, peperoni, mais, porro, **sedano**, zucchero, cumino romano. **Preparazione:** Versare acqua bollente nella busta fino a raggiungere i 7,5 cm indicati (320 ml) e agitare bene. Richiudere la busta e lasciare riposare per 8 minuti. **Allergeni: sedano, può contenere tracce di glutine**



TECHNICAL DATA

(NL) Quinoa volgens Mexicaans recept

Ingrediënten: tomatensaus, quinoa 15%, rode quinoa 15%, kidneybonen, kruidenmix (bevat **selderij**), aardappelen, tomaten, paprika, mais, prei, **selderij**, suiker, komijn. **Bereiding:** Vul de zak met kokend water tot 7,5 cm op de vullijn (320 ml), goed roeren, zak afsluiten en 8 min. laten wellen. **Allergenen:** selderij, kan sporen van gluten bevatten

(ES) Quinoa a la mexicana

Ingredientes: salsa de tomate, quinoa 15%, quinoa roja 15%, alubias rojas, condimentos (contiene **apio**), patatas, tomates, pimienta, maíz, puerro, **apio**, azúcar, comino. **Instrucciones:** Verter en el sobre agua hirviendo hasta alcanzar 7,5 cm indicados (320 ml) y agitar bien. Cerrar el sobre y dejar reposar durante 8 minutos. **Allergénos:** contiene apio, puede contener trazas de gluten

(PL) Komosa ryżowa (quinoa) po meksykańsku

Składniki: sospomidorowy, quinoa 15%, czerwona quinoa 15%, czerwona fasola Kidney, mieszanka przypraw (zawiera **seler**), ziemniaki, pomidory, papryka, kukurydza, por, **seler**, cukier, kminek. **Przyrządzenie:** Wlać zagotowaną wodę do wysokości 7,5 cm na skali (320 ml) bezpośrednio do torebki i dobrze wymieszać. Zamknąć torebkę i odstawić na 8 min. **Alergeny:** seler, może zawierać śladowe ilości glutenu

(CZ) Quinoa po mexicku

Prísady: rajčatová omáčka, quinoa 15%, červená quinoa 15%, kidney fazole, kořenící směs (obsahuje **celer**), brambory, rajčata, paprika, kukuřice, pórek, **celer**, cukr, kumin. **Příprava:** Vraoucí vodu nalijte do výšky 7,5 cm (320 ml) přímo do sáčku a pečlivě promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 8 minut odstát. **Alergeny:** celer, může obsahovat stopy lepku

(HU) Quinoa – mexikói módon

Összetevők: paradicsommártás, quinoa 15%, piros quinoa 15%, szárazbab, fűszerkeverék (tartalmaz **zellert**), burgonya, paradicsom, paprika, kukorica, póréhagyma, **zeller**, cukor, római kömény. **Útmutatások:** Forrásban levő vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 7,5 cm-ig (320 ml), gondosan elkeverjük. A tasakat lezárjuk és 8 percig pihentetjük. **Allergének:** zeller, nyomokban glutént tartalmazhat

(RU) Киноа по-мексикански

Состав: томатный соус, киноа красная 15%, фасоль красная 15%, приправа (содержит **сельдерей**), картофель, помидоры, сладкий перец, кукуруза, лук-порей, **сельдерей**, сахар, кумин. **Способ применения:** Кипяток залить непосредственно в пакет до отметки 7,5 см (320 мл), тщательно размешать, пакет закрыть и дать постоять 8 мин. **Аллергены:** сельдерей, может содержать следы глютена

(DK) Mexicaanse quinoa

Ingredienser: tomatsovs, quinoa 15%, quinoa rød 15%, kidneybønner, krydderiblanding (indeholder **selleri**), kartofler, tomat, paprika, majs, porrer, **selleri**, sukker, spidskommen. **Tilberedelse:** Hell kokende vann opp til 7,5 cm på skalaen (320 ml) rett ned i posen, rør godt, lukk posen og la trekke i 8 minutter. **Allergener:** selleri, kan indeholde spor af gluten

(FI) Kvinoaa meksikolaisittain

Ainekset: tomaattikasvike, kvinoaa 15%, punaista kvinoaa 15%, kidneypapuja, makuainesekoitus (sisältää **selleriä**), peruna, tomaatti, paprika, maissi, purjo, **selleri**, sokeri, kumina. **Valmistus:** Kaada kiehuvan kuumaa vettä suoraan pussiin kunnes vesi saavuttaa 7,5 cm korkeuden asteikossa (320 ml). Sekoita pussin sisältö huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 8 minuuttia. **Allergeenit:** selleri, voi sisältää pieniä määriä gluteenia

(NO) Meksikansk quinoa

Ingredienser: tomat saus, quinoa 15%, quinoa rød 15%, kidneybønner, krydderiblanding (inneholder **selleri**), poteter, tomat, paprika, mais, purreløk, **selleri**, sukker, spisskum. **Tilberedning:** Hell kokende vann opp til 7,5 cm på skalaen (320 ml), rør godt, lukk posen og la trekke i 8 minutter. **Allergener:** selleri, kan inneholde spor av gluten

(SE) Mexikansk quinoa

Ingredienser: tomatås, quinoa 15 %, röd quinoa 15 %, kidneybönor, smakmedelblandning (innehåller **selleri**), potatis, tomat, paprika, majs, purjolök, **selleri**, socker, kummin. **Tillagning:** Häll kokande heit vatten direkt i påsen ända till en höjd på 7,5 cm på skalan (320 ml) och rör om påsens innehåll ordentligt. Stäng påsen och låt efterdra 8 minuter. **Allergener:** selleri, kan innehålla spår av gluten

**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/Töltő súly nettó/ **ЧИСТЫЙ ВЕС НЕТТО**/Nettovægt/Nettotäyttöpaino/Nettovekt/Fyllnadsvikt netto: 140 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/Vanntillegg/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: 460 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 ilagos 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 1320/315

Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Tłuszcz/Tuky/Zsir / Жиры г/Fedstof/Rasvaa/Fett 13,9 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 masné kyseliny/ ebból telített zsírsavak / **из них насыщенные жирные кислоты**/ deraf mættede fedtsyrer/tästá tyydyttyneität rasvahappoja/derav mættede fettsyrer/därav mättade fettsyror 0,5 g

Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/Węglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Углеводы г/ Kulhydrat/Hiilihydraatteja/karbohydrater/Kolhydrat 51,1 g

- davon Zucker/of which sugar/dont sucres/di cui: zuccheri/ waarvan suikers/de los cuales azúcares/w tym cukry/z toho cukry/ ebból cukor / **в т.ч. Сахара**/ heraf sukkerarter/ josta sokereita/ hvorav sukkerarter/varav sockerarter 16,7 g

Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/Bíonnik pokarmowy/Vláknina/Ballasztanyagok/ Пищевые волокна/ Kostfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/ Fiber 4,0 g

Eiweiss/Protein/Protéines/Proteina/ 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 5,3 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 holdbaar 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. 230626