

**5 YEARS  
SHELFLIFE**

## TECHNICAL DATA

### DE **Milchreis Vanillegeschmack**

EN Vanilla Rice Pudding

FR Riz au lait à la vanille

IT Dolce di riso alla vaniglia

NL Melkrijst vanille

ES Arroz con leche a la vainilla

PL Legumina ryzowa waniliowa

CZ Mléčná rýže s příchutí vanilky

HU Vanília ízű tejberizs

RU Рисовый пудинг с ванилью

DK Risengrød vanille

FI Vaniljariisipuuro

NO Risengrynsgrøt med vaniljesma

SE Risgrynsgröt med vaniljsmak

Art.-Code:	30505002	HS-Code:	190 490 10
EAN Code:	4015753505029	CoO:	DE
<b>e</b>	100 g		

#### (DE) Milchreis Vanillegeschmack

**Zutaten:** Rundkornreis 43%, Zucker, Kartoffelmehl, **Vollmilchpulver**, **Butterpulver**, Salz, Zimt, natürliches Vanille-Aroma (enthält **Milch**). **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 6,5 cm auf der Skala (200 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 5 Min. ziehen lassen. **Allergene: Milch**

#### (EN) Vanilla Rice Pudding

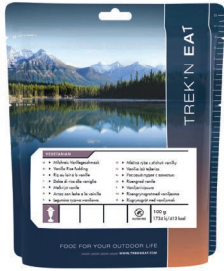
**Ingredients:** round grain rice 43%, sugar, potato flour, **whole milk powder**, **butter powder**, salt, cinnamon, natural vanilla flavouring (contains **milk**). **Directions:** Pour boiling water directly into the bag up to 6.5 cm on the scale (200 ml), stir thoroughly and let it rest for 5 minutes. **Allergens: milk**

#### (FR) Riz au lait à la vanille

**Ingédients:** riz rond 43%, sucre, fécule de pommes de terre, **lait** entier en poudre, **beurre** en poudre, sel, cannelle, arôme naturel de vanille (contient du **lait**). **Préparation:** Verser de l'eau bouillante jusqu'au trait 6,5 cm de l'échelle (200 ml) directement dans le sachet, puis remuer délicatement, refermer le sachet et laisser reposer 5 minutes. **Allergènes: lait**

#### (IT) Dolce di riso alla vaniglia

**Ingredienti:** riso a grani tondi 43%, zucchero, farina di patate, **latte** intero in polvere, **burro** in polvere, sale, cannella, aroma di vaniglia naturale (contiene **latte**). **Preparazione:** Versare acqua bollente nella busta fino a raggiungere i 6,5 cm indicati (200 ml) e agitare bene. Richiudere la busta e lasciare riposare per 5 minuti. **Allergeni: latte**



**5 YEARS  
SHELFLIFE**

## TECHNICAL DATA

### (NL) Melkrijst vanille

**Ingrediënten:** ronde rijst 43%, suiker, aardappelmeel, volle melkpoeder, boterpoeder, zout, kaneel, natuurlijk vanillearoma (bevat melk). **Bereiding:** Vul de zak met kokend water tot 6,5 cm op de vullijn (200 ml), goed roeren, zak afsluiten en 5 min. laten wellen. **Allergenen:** melk

### (ES) Arroz con leche a la vainilla

**Ingredientes:** arroz de grano redondo 43%, azúcar, fécula de patata, leche entera en polvo, mantequilla en polvo, sal, canela, aroma natural de vainilla (contiene leche). **Instrucciones:** Verter en el sobre agua hirviendo hasta alcanzar 6,5 cm indicados (200 ml) y agitar bien. Cerrar el sobre y dejar reposar durante 5 minutos. **Allergénos:** leche

### (PL) Legumina ryżowa waniliowa

**Składniki:** ryż krótkoziarnisty 43%, cukier, skrobia ziemniaczana, mleko pełne w proszku, masło w proszku, sól, cynamon, naturalny aromat waniliowy (zawiera mleko). **Przyrządzenie:** Wlać zagotowaną wodę do wysokości 6,5 cm na skali (200 ml) bezpośrednio do torebki i dobrze wymieszać. Zamknąć torebkę i odstawić na 5 min. **Allergeny:** mleko

### (CZ) Mléčná rýže s příchutí vanilky

**Přísady:** kulatozrná rýže 43%, cukr, bramborová moučka, sušené plnotučné mléko, sušené maslo, sůl, skořice, přírodní vanilkové aroma (obsahuje mléko). **Příprava:** Vraucí vodu nalijte do výšky 6,5 cm (200 ml) přímo do sáčku a pečlivě promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 5 minut odstát. **Allergeny:** mléko

### (HU) Vanília ízű tejberizs

**Összetevők:** kerek szemű rizs 43%, cukor, burgonyaliszt, teljes tejpor, vajpor, só, fahéj, természetes vanília aroma (tartalmaz tejet). **Útmutatások:** Forrásban levő vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 6,5 cm-ig (200 ml), gondosan elkeverjük. A tasakot lezárjuk és 5 percig pihentetjük. **Allergének:** tej

### (RU) Рисовый пудинг с ванилью

**Состав:** рис круглозерный 43%, сахар, картофельная мука, сухое цельное молоко, сухое сливочное масло, соль, корица, натуральный ароматизатор ванилин (содержит молоко). **Способ применения:** Кипяток залить непосредственно в пакет до отметки 6,5 см (200 мл), тщательно размешать, пакет закрыть и дать постоять 5 мин. **Аллергены:** молоко

### (DK) Risengrød vanille

**Ingredienser:** rundkornris 43%, sukker, kartoffelmel, sødmælkspulver, smørpulver, salt, kanel, naturlig vanilje aroma (indeholder mælk). **Tilberedelse:** Hæld kogende vand direkte i posen op til 6,5 cm på skalaen (200 ml), rør omhyggeligt rundt, luk posen og lad indholdet trække i 5 min. **Allergener:** mælk

### (FI) Vaniljariisipuuro

**Ainekset:** lyhytjyväriisiä 43%, sokeri, perunajauhe, täysmaitojauhe, voijauhe, suola, kaneli, luontainen vaniljanmakuinen aromi (sisältää maitoa). **Valmistus:** Kaada kiehuva kuumaa vettä suoraan pussiin kunnes vesi saavuttaa 6,5 cm korkeuden asteikossa (200 ml). Sekoita pussin sisältö huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 5 minuuttia. **Allergeenit:** maito

### (NO) Risengryngrøt med vaniljesmak

**Ingredienser:** rundkornet ris 43%, sukker, potetmel, helmelkpulver, smørpulver, salt, kanel, naturlig vanilje aroma (inneholder melk). **Tilberedning:** Hell kokende vann opp til 6,5 cm på skalaen (200 ml) rett ned i posen, rør godt, lukk posen og la trekke i 5 minutter. **Allergener:** melk

### (SE) Risgryngröt med vaniljsmak

**Ingredienser:** rundkornigt ris 43%, socker, potatismjöl, helmjölkpulver, smörpulver, salt, kanel, naturlig arom, vaniljarom (innehåller mjölk). **Tillagning:** Häll kokande hett vatten direkt i påsen ända till en höjd på 6,5 cm på skalan (200 ml) och rör om påsens innehåll ordentligt. Stäng påsen och låt efterdra 5 minuter. **Allergener:** 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: 100 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: 200 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** 1734/414

**Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Tłuszcz/Tuky/Zsír / Жиры г/Fedtstof/Rasvaa/Fett** 8,6 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 mættede fettsyrer/  
därav mättade fettsyrer

**Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/  
Węglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Углеводы г/ Kulhydrat/Hiihihydraatteja/karbohy-  
drater/Kolhydrat** 75,9 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

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

**Eiweiss/Protein/Protéines/Proteína/ Eiwitten/Proteína/Białko/Bilkoviny/Fehérje/ Белки г/  
Protein/Valkuaista/protein/Protein** 8,0 g

**Salz/Salt/Sel/Sale/ Zout/Sal/Sól/Sùl/Só/Соль/ Salt/Suola** 0,3 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