

**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

DE **Sahnenudeln mit Hühnchen und Spinat**

EN Creamy Pasta with Chicken and Spinach

FR Poulet à la crème, pâtes et épinards

IT Pasta alla panna con pollo e spinaci

NL Roomnoedels met kip en spinazie

ES Fideos en nata con pollo y espinaca

PL Makaron w sosie smietanowym

CZ Testoviny s krehkým kuretem

HU Csirkehús tejszínes tésztával és spenóttal

DK Flødenudler med kylling og spinat

FI Kanapasta pinaattikastikkeelle

NO Kremet Pasta Med Kylling Og Spinat

SE Gräddig pasta med kyckling och spenat

Art.-Code:	30202008	HS-Code:	1902 4090
EAN Code:	4015753202089	CoO:	DE
e	150 g		

[DE] **Sahnenudeln mit Hühnchen und Spinat**

Zutaten: Nudeln 50% (**Hartweizengrieß**, **Ei**, Salz), **Sahnepulver** 9%, Bratensauce, **Molkeneiweißkonzentrat**, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Hühnerfleisch 3%, Mais, Tomaten, Spinat 3%, Zwiebeln, Würzmischung (enthält **Sellerie**), Salz, Pfeffer, natürliches Aroma Fleischeinwaage trocken: 4,5 g (entspricht ca. 15,7 g Frischfleisch)

Zubereitung: Kochendes Wasser bis zu 8 cm auf der Skala (490 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 5 Min. ziehen lassen.

Allergene: Eier, glutenhaltig, Milch, Sellerie

[EN] **Creamy Pasta with Chicken and Spinach**

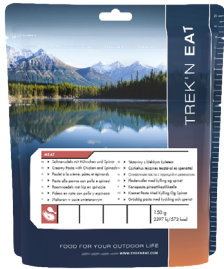
Ingredients: pasta 50% (durum **wheat** semolina, **egg**, salt), **cream** powder 9%, gravy, **whey** protein concentrate, modified starch, maltodextrin, chicken 3%, corn, tomatoes, spinach 3%, onions, seasoning (contains **celery**), salt, pepper, natural flavouring Dried meat content: 4,5 g (equals approx. 15,7 g fresh meat) **Directions:** Pour boiling water directly into the bag up to 8 cm on the scale (490 ml), stir thoroughly. Close the bag and let it rest for 5 minutes. **Allergens:** eggs, contains gluten, milk, celery

[FR] **Poulet à la crème, pâtes et épinards**

Ingédients: Pâtes 50% (semoule de **blé** dur, **œuf**, sel), **crème** en poudre 9%, jus de viande, concentré de protéines de **lactosérum**, amidon modifié, maltodextrine, poulet 3%, maïs, tomates, épinards 3%, oignons, mélange de condiments (contient du **céleri**), sel, poivre, arôme naturel. Poids en viande: Viande déshydratée 4,5 g soit env. 15,7 g de viande fraîche. **Préparation:** Verser de l'eau bouillante jusqu'au trait 8 cm de l'échelle (490 ml) directement dans le sachet, puis remuer délicatement. Refermer le sachet et laisser reposer 5 minutes. **Allergènes:** œuf, blé, crème, céleri

[IT] **Pasta alla panna con pollo e spinaci**

Ingredienti: pasta 50% (semola di **grano** duro, **uova**, sale), **panna** in polvere 9%, salsa gravy, proteine del **siero del latte** concentrate, amido modificato, maltodestrina, pollo 3%, mais, pomodori, spinaci 3%, cipolle, mix di condimento (contiene **sedano**), sale, pepe, aromi naturali Contenuto di carne disidratata: 4,5 g (l'equivalente di circa 15,7 g di carne fresca) **Preparazione:** Versare acqua bollente nella busta fino a raggiungere gli 8 cm indicati (490 ml) e agitare bene. Richiudere la busta e lasciare riposare per 5 minuti. **Allergeni:** uova, contiene glutine, latte, sedano



TECHNICAL DATA

(NL) Roomnoedels met kip en spinazie

Ingrediënten: pasta 50% (gries van harde tarwe, ei, zout), slagroompoeder 9%, jus, weieiwitconcentraat, gemodificeerd zetmeel, maltodextrine, kippenvlees 3%, mais, tomaten, spinazie 3%, uien, kruidenmix (bevat selderij), zout, peper, natuurlijk aroma. Droog vleesgewicht: 4,5 g (komt overeen met ca. 15,7 g vers vlees). **Bereiding:** Vul de zak met kokend water tot 8 cm op de vullijn (490 ml), goed roeren, zak afsluiten en 5 min. laten wellen. **Allergenen:** eieren, glutenvoedend, melk, selderij

(ES) Fideos en nata con pollo y espinaca

Ingredientes: pasta 50% (sémola de trigo duro, huevo, sal), nata en polvo 9%, salsa de carne, concentrado de proteínas de suero, almidón modificado, maltodextrina, pollo 3%, maíz, tomates, espinacas 3%, cebollas, condimentos (contiene apio), sal, pimienta, aroma natural. Peso de la carne en seco: 4,5 g (corresponde a aprox. 15,7 g de carne fresca). **Forma de preparar:** Verter en el sobre agua hirviendo hasta alcanzar 8 cm indicados (490 ml) y agitar bien. Cerrar el sobre y dejar reposar durante 5 minutos. **Allergénos:** huevos, con gluten, leche, apio

(PL) Makaron w sosie smietanowym

Składniki: makaron 50% (grysiak pszenicy durum, jaja, sól), Śmietana w proszku 9%, sos pieczeniowy, koncentrat białka serwatki, skrobia modyfikowana, maltodekstryna, kurczak 3%, kukurydza, pomidory, szpinak 3%, cebula, mieszanka przypraw (zawiera seler), sól, pieprz, aromat naturalny. Mięso liofilizowane: 4,5 g (odpowiada ok. 15,7 g świeżego mięsa). **Przyrządzenie:** Wlać zagotowaną wodę do wysokości 8 cm na skali (490 ml) bezpośrednio do torebki i dobrze wymieszać. Zamknąć torebkę i odstawić na 5 min. **Allergeny:** jaja, zawiera gluten, mleko, seler

(CZ) Těstoviny s křehkým kuřetem, smetanou a listovým špenátem

Přísady: nudle 50% (krupice z tvrdé pšenice, vajíčko, sůl), sušená smetana 9%, omáčka z pečeného masa, koncentrát syrovátkové bílkoviny, modifikovaný škrob, maltodextrin, kuřecí maso 3%, kukuřice, rajčata, špenát 3%, cibule, kořenící směs (obsahuje celer), sůl, pepř, přírodní aroma. Čistá hmotnost sušeného masa: 4,5 g (odpovídá cca 15,7 g čerstvého masa). **Příprava:** Vroucí vodu nalijte do výšky 8 cm (490 ml) přímo do sáčku a pečlivě promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 5 minut odstát. **Allergeny:** vejce, lepek, mléko, celer

(HU) Csirkehús tejszínes tésztával és spenóttal

Összetevők: tészta 50% (durum búzadara, tojás, só), tejszínpor 9%, peccsenyelé, tejsavóprotein koncentrátum, módosított keményítő, maltodextrin, csirkehús 3%, kukorica, paradicsom, spenót 3%, hagyma, fűszerkeverék (tartalmaz zellert), só, bors, természetes aroma. Szárított hús tartalma: 4,5 g (kb. 15,7 g friss hús). **Utmutatások:** Forrásban levő vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 8 cm-ig (490 ml), gondosan elkeverjük. A tasakot lezárjuk és 5 percig pihentetjük. **Allergének:** tojás, tartalmaz glutént, tej, zellert

(DK) Flødenudler med kylling og spinat

Ingredienser: nudler 50% (hårdhvedegryn, æg, salt), flødepulver 9%, skysovs, valleprotein koncentrat, modificeret stivelse, maltodextrin, hønsekød 3%, majs, tomat, spinat 3%, løg, krydderiblanding (indeholder selleri), salt, peber, naturlig aroma. Tørrt kødindhold: 4,5 g (svare til ca. 15,7 g fersk kød). **Tilberedelse:** Hæld kogende vand direkte i posen op til 8 cm på skalaen (490 ml), rør omhyggeligt rundt, luk posen og lad indholdet trække i 5 min. **Allergene:** æg, glutenholdig, mælk, selleri

(FI) Kanapasta pinaattikastikkeelle

Ainekset: nuudeleita 50% (durumvehnä, kananmuna, suola), kermajauhe 9%, paistinkastike, heraproteiiniitiviste, modifioitu tärkkelys, maltodekstriini, kananlihaa 3%, maissi, tomaatti, pinaattia 3%, sipuli, makuainesekoitus (sisältää selleriä), suola, pippuri, luontainen aromi. Kuivattu liha: 4,5 g (vastaa n. 15,7 g tuoretta lihaa). **Valmistus:** Kaada kiehuvan kuumaa vettä suoraan pussiin kunnes vesi saavuttaa 8 cm korkeuden asteikossa (490 ml). Sekoita pussin sisältö huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 5 minuuttia. **Allergeeneja:** munat, gluteenipitoinen, maito, selleri

(NO) Kremet Pasta Med Kylling Og Spinat

Ingredienser: pasta 50% (semulegryn av hardhvete, egg, salt), fløtepulver 9%, stekesaus, myseproteinkonsentrat, modifisert stivelse, maltodekstrin, kyllingkjøtt 3%, mais, tomat, spinat 3%, løk, krydderiblanding (inneholder selleri), salt, pepper, naturlig aroma. Kjøttandel tørrvekt: 4,5 g (tilsvarer ca. 15,7 g fersk kjøtt). **Tilberedning:** Hell kokende vann opp til 8 cm på skalaen (490 ml), rør godt, lukk posen og la trekke i 5 minutter. **Allergener:** egg, inneholder gluten, melk, selleri

(SE) Gräddig pasta med kyckling och spenat

Ingredienser: nudlar 50% (durumvete, ägg, salt), gräddpulver 9%, skysås, vassleproteinkonsentrat, modifierad stärkelse, maltodextrin, kycklingkött 3%, majs, tomat, spenat 3%, lök, smakmedelblandning (innehåller selleri), salt, peppar, naturlig arom. Tillsatt kött: 4,5 g (motsvarar ca. 15,7 g färskt kött). **Tillagning:** Håll kokande hett vatten direkt i påsen ända till en höjd på 8 cm på skalan (490 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/ Nettovægt/Nettotäyttöpaino/Nettovekt/Fyllnadsvikt netto: 150 g

Wasserzugabe/Added water/Eau ajoutée/Aggiunta d'acqua/ Toegevoegd water/Agua a agregar/Ilość wody/Množství přidané vody/Víz hozzáadás / Vandtilsætning/Lisättävå vesimäärä/Vanntillegg/ Vattentillsats: 490 ml

Fertige Menge/Ready quantity/Poids total/Quantità preparata/ Totaalgewicht/Cantidad cocinada/Gotowa potrawa/Hmotnost hotového pokrmu/ Kész mennyiség/ Færdig mængde/Valmis annos/ Ferdig mengde/ Færdig 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 produktu/ Průměrné nutriční hodnoty ve 100 g suché směsi/ á tlagos tápérték 100 g száraz termékre vonatkoztatva/ 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

1644/393

Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Tłuszcz/Tuky/Zsír / Fedtstof/Rasvaa/Fett

- 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 /deraf mættede fedtsyrer/ tästä tydytynettä rasvahappoja/derav mettede fedtsyrer/därav mättade fettsyror

11,0 g
5,2 g

Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/Węglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Kulhydrat/Hiilihyaatteja/karbohydraater/Kolhydrat

- davon Zucker/of which sugar/dont sucres/di cui: zuccheri/ waarvan suikers/de los cuales azúcares/w tym cukry/z toho cukry/ebból cukor /heraf sukkerarter/josta sokereita/hvorav sukkerarter/varav sockerarter

58,0 g

9,4 g

Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/Błonnik pokarmowy/Vláknina/Ballasztanyagok/ Kostfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/ Fiber

2,2 g

Eiweiss/Protein/Protéines/Proteina/Eiwitten/Proteína/Białko/Bilkoviny/Fehérje/Protein/Valkuaista/protein/Protein

12,8 g

Salz/Salt/Sel/Sale/Zout/Sal/Sól/Sül/Só/ Salt/Suola

3,0 g

Mindestens haltbar bis Ende/Best before end/A consommer de préférence avant le/Da consumare preferibilmente entro fine/ Mindest holdbar til/Vähimmäissäilyvyysaika/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