

**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

DE Ungarntopf mit Rind und Nudel

EN Spicy Beef Casserole with Noodles

FR Boeuf à la hongroise et aux pâtes

IT Pietanza ungherese con carne di manzo e pasta

NL Hongaarse pan met rundvlees en noedels

ES Puchero húngaro con carne

PL Danie węgierskie z wolowina i makaronem

CZ Pikantní hovězí guláš s testovinami

HU Magyaros marhahústál tésztával

RU Пряная говядина запеченная с лапшой

DK Gullash med oksekød og nudler

FI Unkarinpata

NO Krydret Kjøttgryte Med Pasta

SE Kryddig biffgryta med nudla

Art.-Code:	30202004	HS-Code:	1902 3010 800
EAN Code:	4015753202041	CoO:	DE
e	160 g		

(DE) Ungarntopf mit Rind und Nudel

Zutaten: Nudeln 50% (Hartweizengrieß, Ei, Salz), Bratensauce (enthält Soja), Soßenbinder, Rindfleisch 8%, Paprika, Tomaten, Chilipulver, Cayenne-Pfeffer. Fleischinwaage trocken: 12,8 g (entspricht ca. 50,8 g Frischfleisch). **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 8 cm auf der Skala (320 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 5 Min. ziehen lassen. **Allergene: Eier, glutenhaltig, Soja**

(EN) Spicy Beef Casserole with Noodles

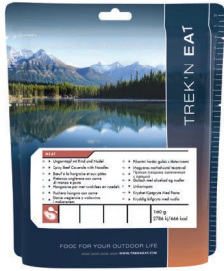
Ingredients: pasta 50% (durum wheat semolina, egg, salt), gravy (contains soy), gravy thickener, beef 8%, bell pepper, tomatoes, chilli powder, Cayenne-pepper. Dried meat content: 12,8 g (equals approx. 50,8 g fresh meat). **Directions:** Pour boiling water directly into the bag up to 8 cm on the scale (320 ml), stir thoroughly. Close the bag and let it rest for 5 minutes. **Allergens: eggs, contains gluten, soy**

(FR) Boeuf à la hongroise et aux pâtes

Ingédients: Pâtes 50% (semoule de blé dur, œuf, sel), jus de viande (peut contenir des traces de soja), liant pour sauce, viande de bœuf 8%, poivrons, tomates, chili, poivre de Cayenne. Poids en viande: Viande déshydratée 12,8 g soit env. 50,8 g de viande fraîche. **Préparation:** Verser de l'eau bouillante jusqu'au trait 8 cm de l'échelle (320 ml) directement dans le sachet, puis remuer délicatement, refermer le sachet et laisser reposer 5 minutes. **Allergènes: oeufs, gluten, soja**

(IT) Pietanza ungherese con carne di manzo e pasta

Ingredienti: pasta 50% (semola di grano duro, uova, sale), salsa gravy (contiene soia), addensante per salsa gravy, manzo 8%, peperoni, pomodori, peperoncino in polvere, pepe di Cayenna. Contenuto di carne disidratata: 12,8 g (l'equivalente di circa 50,8 g di carne fresca). **Preparazione:** Versare acqua bollente nella busta fino a raggiungere gli 8 cm indicati (320 ml) e agitare bene. Richiudere la busta e lasciare riposare per 5 minuti. **Allergeni: contiene glutine, ei, soia, uova**



**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

(NL) Hongaarse pan met rundvlees en noedels

Ingrediënten: pasta 50% (gries van harde tarwe, ei, zout), jus (bevat soja), sausbinder, rundvlees 8%, paprika, tomaten, chilipoeder, cayennepeper Droog vleesgewicht: 12,8 g (komt overeen met ca. 50,8 g vers vlees). **Bereiding:** Vul de zak met kokend water tot 8 cm op de vullijn (320 ml), goed roeren, zak afsluiten en 5 min. laten wellen. **Allergenen: eieren, glutenvoedend, soja**

(ES) Puchero húngaro con carne

Ingredientes: pasta 50% (sémola de trigo duro, huevo, sal), salsa de carne (contiene soja), espesante, carne de vacuno 8%, pimienta, tomate, guindilla en polvo, pimienta de cayena Peso de la carne en seco: 12,8 g (corresponde a aprox. 50,8 g de carne fresca). **Forma de preparar:** Verter en el sobre agua hirviendo hasta alcanzar 8 cm indicados (320 ml) y agitar bien. Cerrar el sobre y dejar reposar durante 5 minutos. **Allergénos: huevos, con gluten, soja**

(PL) Danie węgierskie z wolowina i makaronem

Składniki: makaron 50% (grysiak pszenicy durum, jaja, sól), sos pieczeniowy (zawiera soję), zagęszczacz do sosu, wołowina 8%, papryka, pomidory, chili w proszku, pieprz kajeński Mieso liofilizowane: 12,8 g (odpowiada ok. 50,8 g świeżego mięsa). **Przyrządzenie:** Wlać zagotowaną wodę do wysokości 8 cm na skali (320 ml) bezpośrednio do torebki i dobrze wymieszać. Zamknąć torebkę i odstawić na 5 min. **Allergeny: jaja, zawiera gluten, soja**

(CZ) Pikantní hovězí guláš s těstovinami

Přísady: nudle 50% (krupice z tvrdé pšenice, vajíčko, sůl), omáčka z pečeného masa (obsahuje soju), pojivo do omáčky, hovězí 8%, paprika, rajčata, chili v prášku, kajeňský pepř Čistá hmotnost sušeného masa: 12,8 g (odpovídá cca 50,8 g čerstvého masa). **Příprava:** Vroucí vodu nalijte do výšky 8 cm (320 ml) přímo do sáčku a pečlivě promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 5 minut odstát. **Allergeny: vejce, lepek, soja**

(HU) Magyaros marhahústal tésztaival

Összetevők: tészta 50% (durum búzadara, tojás, só), pecsenyelé (tartalmaz szóját), mártássűrítő, marhahús 8%, paprika, paradicsom, őrölt chili, cayenne-bors. Szárított hús tartalma: 12,8 g (kb. 50,8 g friss hús). **Utmutatások:** Forrásban levő vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 8 cm-ig (320 ml), gondosan elkeverjük. A tasakot lezárjuk és 5 percig pihentetjük. **Allergének: tojás, tartalmaz glutént, szója**

(RU) Пряная говядина запеченная с лапшой

Состав: паста 50% (крупа из твердых сортов пшеницы, яйцо, соль), подливка (содержит сою), загуститель соуса, говядина 8%, сладкий перец, помидоры, молотый чили, перец кайенский Масса сухого мяса: 12,8 г (эквивалентно 50,8 г свежего мяса). **Способ приготовления:** Кипяток залить непосредственно в пакет до отметки 8 см (320 мл), тщательно размешать, пакет закрыть и дать постоять 5 мин. **Аллергены: яйца, глютен, соя**

(DK) Gullash med oksekød og nudler

Ingredienser: nudler 50% (hårdhvedegryn, æg, salt), skysovs (indeholder soja), sovsøjævner, oksekød 8%, paprika, tomat, chilipulver, cayennepeber. Tørret kødindhold: 12,8 g (svarende til ca. 50,8 g fersk kød). **Tilberedelse:** Hæld kogende vand direkte i posen op til 8 cm på skalaen (320 ml), rør omhyggeligt rundt, luk posen og lad indholdet trække i 5 min. **Allergener: æg, glutenvoldig, soja**

(FI) Unkarinpata

Ainekset: nuudeleita 50% (durumvehnä, kananmuna, suola), paistinkastike (sisältää soijaa), kastikkeen sakeuttajaa, naudanhäätä 8%, paprika, tomaatti, chilijauhe, cayennepipuri Kuivattu liha: 12,8 g (vastaa n. 50,8 g tuoretta lihaa). **Valmistus:** Kaada kiehuvan kuumaa vettä suoraan pussiin kunnes vesi saavuttaa 8 cm korkeuden asteikossa (320 ml). Sekoita pussin sisältö huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 5 minuuttia. **Allergeeneja: muna, gluteenipitoinen, soija**

(NO) Krydret Kjøttgryte Med Pasta

Ingredienser: pasta 50% (semulegryn, egg, salt), stekesaus (inneholder soya), sausejevning, storfekjøtt 8%, paprika, tomat, chilipulver, kajeennepepper Kjøttandel tørrvekt: 12,8 g (tilsvarer ca. 50,8 g fersk kjøtt). **Tilberedning:** Hell kokende vann opp til 8 cm på skalaen (320 ml), rør godt, lukk posen og la trekke i 5 minutter. **Allergener: egg, inneholder gluten, soja**

(SE) Kryddig biffgryta med nudlar

Ingredienser: nudlar 50% (durumvete, ägg, salt), skysås (innehåller soja), bindemedel för såser, nötkött 8%, paprika, tomat, chilipulver, cayennepeppar Tillsatt kött: 12,8 g (motsvarar ca. 50,8 g färskt kött). **Tillagning:** Häll kokande hett vatten direkt i påsen ända till en höjd på 8 cm på skalan (320 ml) och rör om påsens innehåll ordentligt. Stäng påsen och låt efterdra 5 minuter. **Allergener: ägg, innehåller gluten, soja**

**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/ **ЧИСТЫЙ ВЕС НЕТТО**/ Nettovægt/Nettotäyttöpaino/Nettovekt/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**/ Vandtilsætning/Lisättäva vesimäärä/Vannfylllegg/ 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: 480 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 ftagos 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 1521/364

Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Tłuszcz/Tuky/Zsir / Жиры г/Fedstof/Rasvaa/Fett 6,0 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 mastné kyseliny/ ebból telített zsírsavak / **из них насыщенные жирные кислоты**/ deraf mættede fedtsyrer/tästä tyydyttyneitä rasvahappoja/derav mettede fettsyrer/därav mättade fettsyrer 2,9 g

Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/Węglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Углеводы г/ Kulhydrat/Hiilihydraatteja/karbohydrater/Kolhydrat 59,5 g

- davon Zucker/of which sugar/dont sucs/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 9,9 g

Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/Bionnik pokarmowy/Vláknina/Ballasztanyagok/ Пищевые волокна/ Kosfibre/Ravintokuitu/Kosfiber/ Fiber 2,6 g

Eiweiss/Protein/Protéines/Proteina/Eiwitten/Proteína/Białko/Bilkoviny/Fehérje/ Белки г/ Protein/Valkuaista/protein/Protein 15,3 g

Salz/Salt/Sel/Sale/Zout/Sal/Sól/Sül/Só/Соль/ Salt/Suola 1,7 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