



**5 YEARS  
SHELFLIFE**

## TECHNICAL DATA

### DE **Wald-Gourmet-Topf mit Rind**

EN Gourmet Forest Stew with meat

FR Civet de boeuf forestier

IT Stufato alla cacciatora con manzo

NL Luxe herfstschotel met rundvlees

ES Estofado de buey a la montañesa gourmet

PL Leśny gulasz dla smakoszy

CZ Lesní gurmánský hrnec s hovězím

HU Ínyenc vadas marhahústál

RU Пагу лесное

DK Gourmet-skovgryde med oksekød

FI Herkullinen naudanlihapata metsämarjoilla

NO Gourmet skogsgryte med storfekjøtt

SE Gourmet köttgryta

Art.-Code:	30202013	HS-Code:	1902 3010 800
EAN Code:	4015753202133	CoO:	DE
e	170 g		

#### [DE] Wald-Gourmet-Topf mit Rind

**Zutaten:** Nudeln 50% (Hartweizengrieß, Ei, Salz), Wild Sauce (enthält Soja, Milch, Weizen), Rindfleisch 6,5%, Karotten, Paprika, Tomaten, Champignons, Zwiebeln, Sonnenblumenölpulver (enthält Milch, E551), Heidelbeere, Steinpilze. Fleischeinwaage trocken: 11 g (entspricht ca. 43,6 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, Milch, Soja**

#### [EN] Gourmet Forest Stew with meat

**Ingredients:** pasta 50% (durum wheat semolina, egg, salt), game sauce (contains soy, milk, wheat), beef 6,5%, carrots, bell pepper, tomatoes, mushrooms, onions, sunflower oil powder (contains milk, E551), blueberries, Porcini mushrooms. Dried meat content: 11 g (equals approx. 43,6 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, milk, soy**

#### [FR] Civet de bœuf forestier

**Ingrédients:** Pâtes 50% (semoule de blé dur, œuf, sel), sauce forestière (peut contenir des traces de soja, de lait et de blé), viande de bœuf 6,5%, carottes, poivrons, tomates, champignons, oignons, huile de tournesol en poudre (contient du lait, E551), myrtilles, cèpes. Poids en viande: Viande déshydratée 11 g soit env. 43,6 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, lait, soja**

#### [IT] Stufato alla cacciatora con manzo

**Ingredienti:** pasta 50% (semola di grano duro, uova, sale), salsa di selvaggina (contiene soia, latte, frumento), manzo 6,5%, carote, peperoni, pomodori, champignon, cipolle, olio di girasole in polvere (contiene latte, E551), mirtillo, funghi porcini. Contenuto di carne disidratata: 11 g (l'equivalente di circa 43,6 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: uova, contiene glutine, latte, soia**



**5 YEARS  
SHELFLIFE**

## TECHNICAL DATA

### (NL) Luxe herfstschotel met rundvlees

**Ingrediënten:** pasta 50% (gries van harde tarwe, ei, zout), wildsaus (bevat soja, melk, tarwe), rundvlees 6,5%, wortelen, paprika, tomaten, champignons, uien, zonnebloemoliepoeder (bevat melk, E551), blauwe bosbessen, eekhoornjiesbrood. Droog vleesgewicht: 11 g (komt overeen met ca. 43,6 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, glutenhoudend, melk, soja

### (ES) Estofado de buey a la montañesa gourmet

**Ingredientes:** pasta 50% (sémola de trigo duro, huevo, sal), salsa montañesa (contiene soja, leche, trigo), carne de vacuno 6,5%, zanahorias, pimienta, tomates, champiñones, cebollas, aceite de girasol en polvo (contiene leche, E551), arándanos, boletos. Peso de la carne en seco: 11 g (corresponde a aprox. 43,6 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, leche, soja

### (PL) Leśny gulasz dla smakoszy

**Składniki:** makaron 50% (grysiak pszenicy durum, jaja, sól), sos do dzicyzny (zawiera soję, mleko, pszenica), wołowina 6,5%, marchew, papryka, pomidory, pieczarki, cebula, olej słonecznikowy w proszku (zawiera mleko, E551), jagody, borowiki. Mieso liofilizowane: 11 g (odpowiada ok. 43,6 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, zawierają gluten, mleko, soja

### (CZ) Lesní gurmánský hrnc s hovězím

**Příklady:** nudle 50% (krupice z tvrdé pšenice, vajíčko, sůl), zvěřinová omáčka (obsahuje sóju, mléko, pšenici), hovězí 6,5%, mrkev, paprika, rajčata, žampiony, cibule, prášek ze slunečnicového oleje (obsahuje mléko, E551), borůvky, hřib smrkový. Čistá hmotnost sušeného masa: 11 g (odpovídá cca 43,6 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, mléko, sója

### (HU) Ínyenc vadas marhahústál

**Összetevők:** tészta 50% (durum búzadara, tojás, só), vadasmártás (tartalmaz szóját, tejet, búzát), marhahús 6,5%, sárgarépa, paprika, paradicsom, csiperkegomba, hagyma, porított napraforgóolaj (tartalmaz tejet, E551), fekete áfonya, vargánya gomba. Szárított hús tartalma: 11 g (kb. 43,6 g friss hús). **Utmutatók:** 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, tej, szója

### (RU) Пару лесное, высший сорт с говядиной

**Состав:** паста 50% (крупа из твердых сортов пшеницы, яйцо, соль), соус из дичи (содержит сою, молоко, пшеницу), говядина 6,5%, морковь, сладкий перец, помидоры, шампиньоны, лук, сухое подсолнечное масло (содержит молоко, E551), черника, белые грибы. Масса сухого мяса: 11 г (эквивалентно 43,6 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, молоко, соя

### (DK) Gourmet-skovgryde med oksekød

**Ingredienser:** nudler 50% (hårdhvedegryn, æg, salt), vildtsovs (indeholder soja, mælk, hvede), oksekød 6,5%, gulerødder, paprika, tomat, champignons, løg, solsikkeolie pulver (indeholder mælk, E551), blåbær, karljohansvampe. Tørret kødindhold: 11 g (svarer til ca. 43,6 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. **Allergene:** æg, glutenholdig, mælk, soja

### (FI) Herkullinen naudanhapatat metsämarjoilla

**Ainekset:** nuudeleita 50% (durumvehnä, kananmuna, suola), riistakastike (sisältää soijaa, maitoa, vehnä), naudanhapaa 6,5%, porkkana, paprika, tomaatti, herkkusieniä, sipuli, aurinkokukkaöljyjauhe (sisältää maitoa, E551), mustikka, herkkutatteja. Kuivattu liha: 11 g (vastaa n. 43,6 g tuoretta lihaa). **Valmistus:** Kaada kiehuvaan 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:** munat, gluteenipitoinen, maito, soija

### (NO) Gourmet skogsgryte med storfekjøtt

**Ingredienser:** pasta 50% (semulegryn av hardhvete, egg, salt), viltsaus (inneholder soya, melk, hvete), storfekjøtt 6,5%, gulrøtter, paprika, tomat, sjampinjong, løk, solsikkeoljepulver (inneholder melk, E551), blåbær, steinsopp. Kjøttandel tørrvekt: 11 g (tilsvarer ca. 43,6 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:** æg, glutenholdig, mælk, soja

### (SE) Gourmet köttgryta

**Ingredienser:** nudlar 50% (durumvete, ägg, salt), vild sås (innehåller soja, mjölk, vete), nötkött 6,5%, morot, paprika, tomat, champinjoner, lök, pulver av saltrosolja (innehåller mjölk, E551), blåbär, stensopp. Tillsatt kött: 11 g (motsvarar ca. 43,6 g färskt kött). **Tillagning:** Håll kokande heit 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, mjölk, 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: 170 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: 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 mengde/Færdig kvantitet: 490 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** 1331 / 318

**Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Tłuszcz/Tuky/Zsír / Жиры г/Fedtstof/Rasvaa/Fett** 4,6 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 mettede fettsyrer/  
därav mättade fettsyrer

**Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/  
Węglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Углеводы г/ Kulhydrat/Hiihihydraatteja/karbohy-  
drater/Kolhydrat** 53,8 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

**Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/Błonnik pokarmowy/Vláknina/  
Ballasztanyagok/ Пищевые волокна/ Kostfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/ Fiber** 1,8 g

**Eiweiss/Protein/Protéines/Proteína/ Eiwitten/Proteína/Białko/Bilkoviny/Fehérje/ Белки г/  
Protein/Valkuaista/protein/Protein** 12,8 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