



**5 YEARS  
SHELFLIFE**

## TECHNICAL DATA

### DE Lachspesto mit Pasta

EN Pasta with Salmon and Pesto

FR Pâtes au pesto de saumon

IT Pasta alla salsa di salmone e erbe

NL Pasta met zalmkruidensaus

ES Pasta con salsa de pesto y salmón

PL Makaron w sosie lososiwym z ziolami

CZ Těstoviny s lososovým pestem

HU Lazac pesto tésztával

RU Паста с лососем под соусом песто

DK Pasta med laks-urte-sauce

FI Lohipasta pestokastikkeella

NO Laks Med Pasta I Pestosaus

SE Pestolax med pasta

Art.-Code:	30303001	HS-Code:	1902 3010
EAN Code:	4015753303014	CoO:	DE
e	160 g		

#### [DE] Lachspesto mit Pasta

**Zutaten:** Nudeln 65% (Hartweizengrieß, Ei, Salz), Käsesauce (enthält **Milch**), Tomaten, Spinat, Sonnenblumenölpulver (enthält **Milch**, E551), **Lachs** 3%, Knoblauchpulver.  
**Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 8 cm auf der Skala (520 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 10 Min. ziehen lassen. **Allergene:** Eier, Fisch, Glutenhaltig, Milch

#### [EN] Pasta with Salmon and Pesto

**Ingredients:** pasta 65% (durum wheat semolina, egg, salt), cheese sauce (contains **milk**), tomatoes, spinach, sunflower oil powder (contains **milk**, E551), **salmon** 3%, garlic powder. **Directions:** Pour boiling water directly into the bag up to 8 cm on the scale (520 ml), stir thoroughly. Close the bag and let it rest for 10 minutes. **Allergens:** eggs, fish, contains gluten, milk

#### [FR] Pâtes au pesto de saumon

**Ingredients:** pâtes 65% (semoule de blé dur, œuf, sel), sauce au fromage (contient du **lait**), tomates, épinards, huile de tournesol en poudre (contient du **lait**, E551), **saumon** 3%, poudre d'ail. **Préparation:** Verser de l'eau bouillante jusqu'au trait 8 cm de l'échelle (520 ml) directement dans le sachet, puis remuer délicatement, refermer le sachet et laisser reposer 10 minutes. **Allergènes:** oeufs, poissons, gluten, lait

#### [IT] Pasta alla salsa di salmone e erbe

**Ingredienti:** pasta 65% (semola di grano duro, uova, sale), salsa al formaggio (contiene **latte**), pomodori, spinaci, olio di girasole in polvere (contiene **latte**, E551), **salmone** 3%, aglio in polvere. **Preparazione:** Versare acqua bollente nella busta fino a raggiungere gli 8 cm indicati (520 ml) e agitare bene. Richiudere la busta e lasciare riposare per 10 minuti. **Allergeni:** uova, pesce, contiene glutine, latte



**5 YEARS  
SHELFLIFE**

## TECHNICAL DATA

(NL) Pasta met zalm-kruidensaus

**Ingrediënten:** pasta 65% (gries van harde tarwe, ei, zout), kaassaus (bevat melk), tomaten, spinazie, zonnebloemoliepoeder (bevat melk, E551), zalm 3%, knoflookpoeder  
**Bereiding:** Vul de zak met kokend water tot 8 cm op de vullijn (520 ml), goed roeren, zak afsluiten en 10 min. laten wellen. **Allergenen: eieren, vis, glutenhoudend, melk**

(ES) Pasta con salsa de pesto y salmón

**Ingredientes:** pasta 65% (sémola de trigo duro, huevo, sal), salsa de queso (contiene leche), tomates, espinacas, aceite de girasol en polvo (contiene leche, E551), salmón 3%, ajo en polvo. **Instrucciones:** Verter en el sobre agua hirviendo hasta alcanzar 8 cm indicados (520 ml) y agitar bien. Cerrar el sobre y dejar reposar durante 10 minutos. **Allergénos: huevos, pescado, con gluten, leche**

(PL) Makaron w sosie lososiowym z ziołami

**Składniki:** makaron 65% (grysiak pszenicy durum, jaja, sól), sos serowy (zawiera mleko), pomidory, szpinak, olej słonecznikowy w proszku (zawiera mleko, E551), losos 3%, czosnek w proszku. **Przyrządzenie:** Wlać zagotowaną wodę do wysokości 8 cm na skali (520 ml) bezpośrednio do torebki i dobrze wymieszać. Zamknąć torebkę i odstawić na 10 min. **Alergeny: jaja, ryba, zawiera gluten, mleko**

(CZ) Těstoviny s lososovým pestem

**Přísady:** těstoviny 65% (krupice z tvrdé pšenice, vajíčko, sůl), omáčka se sýrem (obsahuje mléko), rajčata, špenát, prášek ze slunečnicového oleje (obsahuje mléko, E551), losos 3%, česnekový prášek. **Příprava:** Vroucí vodu nalijte do výšky 8 cm (520 ml) přímo do sáčku a pečlivě promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 10 minut odstát. **Alergeny: vejce, ryby, lepek, mléko**

(HU) Lazac pesto tésztaival

**Összetevők:** tészta 65% (durum búzadara, tojás, só), sajtmártás (tartalmaz tejet), paradicsom, spenót, porított napraforgóolaj (tartalmaz tejet, E551), lazac 3%, fokhagymapor. **Útmutatások:** Forráiban levő vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 8 cm-ig (520 ml), gondosan elkeverjük. A tasakot lezárjuk és 10 percig pihentetjük. **Allergének: tojás, hal, tejet, glutén**

(RU) Паста с лососем под соусом песто

**Состав:** паста 65% (крупа из твердых сортов пшеницы, яйцо, соль), соус сырный (содержит молоко), помидоры, шпинат, сухое подсолнечное масло (содержит молоко, E551), лосось 3%, чесночный порошок. **Способ применения:** Кипяток залить непосредственно в пакет до отметки 8 см (520 мл), тщательно размешать, пакет закрыть и дать постоять 10 мин. **Аллергены: яйца, рыба, глютен, молоко.**

(DK) Pasta med laks-urte-sauce

**Ingredienser:** nudler 65% (hårdhvedegryn, æg, salt), ostesovs (indeholder mælk), tomat, spinat, solsikkeolie pulver (indeholder mælk, E551), laks 3%, hvidløgpulver. **Tilberedelse:** Hæld kogende vand direkte i posen op til 8 cm på skalaen (520 ml), rør omhyggeligt rundt, luk posen og lad indholdet trække i 10 min. **Allergener: æg, fisk, glutenholdig, mælk**

(FI) Lohipasta pestokastikkeella

**Ainekset:** nuudeleita 65% (durumvehnä, kananmuna, suola), juustokastike (sisältää maitoa), tomaatti, pinaatti, auringonkukkaöljy (sisältää maitoa, E551), lohta 3%, valkosipulijauhe. **Valmistus:** Kaada kiehuvan kuumaa vettä suoraan pussiin kunnes vesi saavuttaa 8 cm korkeuden asteikossa (520 ml). Sekoita pussin sisältö huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 10 minuuttia. **Allergeenit: munat, kala, gluteenipitoinen, maito**

(NO) Laks Med Pasta I Pestosaus

**Ingredienser:** pasta 65% (semulegryn av hardhvet, egg, salt), ostesaus (inneholder melk), tomat, spinat, solsikkeoljepulver (inneholder melk, E551), laks 3%, hvitløkpulver. **Tilberedning:** Hell kokende vann opp til 8 cm på skalaen (520 ml) rør godt, lukk posen og la trekke i 10 minutter. **Allergener: egg, fisk, inneholder gluten, melk**

(SE) Pestolax med pasta

**Ingredienser:** nudlar 65 %, (durumvete, ägg, salt), ostsås (innehåller mjölk), tomat, spenat, pulver av solrosolja (innehåller mjölk, E551), lax 3%, vitlökpulver. **Tillagning:** Häll kokande hett vatten direkt i påsen ända till en höjd på 8 cm på skalan (520 ml) och rör om påsens innehåll ordentligt. Stäng påsen och låt efterdra 10 minuter. **Allergener: ägg, fisk, innehåller gluten, mjölk**

**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/Netto-  
vekt/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**/ Vandilsætning/Lisättävä  
vesimäärä/Vannitillegg/Vattentillsats: 520 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: 680 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** 1654 / 396

**Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Tłuszcz/Tuky/Zsir / Жиры г/Fedtstof/Rasvaa/Fett** 11,0 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 4,2 g

**Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/  
Węglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Углеводы г/ Kulhydrat/Hiihihydraatteja/karbohy-  
drater/Kolhydrat** 57,5 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 5,6 g

**Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/Błonnik pokarmowy/Vláknina/  
Ballasztanyagok/ Пищевые волокна/ Kostfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/ Fiber** 2,1 g

**Eiweiss/Protein/Protéines/Proteína/ 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** 1,4 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