



TECHNICAL DATA

DE Deftiger Kartoffeltopf mit Rind und Bohnen

EN Hearty potato stir fry with beef and green beans

FR Sauté de boeuf aux pommes de terre et haricots verts

IT Patate alla toscana con manzo e fagiolini

NL Aardappelpannetje met rundvlees en bonen

ES Suculento guiso de papas con carne de vaca

PL Potrawka ziemniaczana w wołowina i groszkiem

CS Toskánská hovězí pochoutka s bramborem a fazolemi

RO Cartofi copio i prajii rapid cu vita i fasole verde

HU Laktató burgonyás pirított étel marhahússal és zöldbabbal

UK Ситна картопляна запіканка з яловичиною та квасолею

DA Kraftig kartoffelgryde med oksekød og bønner

FI Mehevä perunapata naudanlihalla ja vihreillä pavuilla

NO Biffgryte med poteter

SV Potatis med nötkött och gröna bönor

PT Ensopado substancioso de batatas com carne de vaca e feijão

SL Bogata krompirjeva enolončnica z govedino in fižolom

Art.-Code:	30202002	HS-Code:	19019095
EAN Code:	4015753202027	CoO:	DE
e	170 g		

(DE) Deftiger Kartoffeltopf mit Rind und Bohnen Zutaten: Kartoffeln 28 %, Schnittbohnen 15 %, Rindfleisch 10 %, Fettpulver (Sonnenblumenöl, Glukosesirup, **Milchprotein**), Ackerbohnen, Stärke, modifizierte Stärke, Karotten, Bratensauce (Maltodextrin, Stärke, jodiertes Speisesalz, Aromen, Tomatenpulver, Karamellzuckersirup, Maiskeimöl, Zwiebelpulver, Gewürze), Kartoffelpüree (enthält **Milch**), Gemüsebrühe (Speisesalz, Stärke, Zucker, Gewürze (enthält **Sellerie**), Rapsöl, Fruktose), Salz, Gewürze, natürliches Aroma, Aroma. Kann Spuren von **Gluten, Soja, Senf, Ei** und **Schalenfrüchten** enthalten. Fleischinwaage trocken: 17 g (entspricht ca. 67,4 g Frischfleisch). **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 9 cm auf der Skala (550 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 10 Min. ziehen lassen.

(EN) Hearty potato stir fry with beef and green beans Ingredients: potatoes 28 %, string beans 15 %, beef 10 %, fat powder (sunflower oil, glucose syrup, **milk protein**), field beans, starch, modified starch, carrots, gravy (maltodextrin, starch, iodized table salt, flavourings, tomato powder, caramel sugar syrup, corn oil, onion powder, spices), mashed potatoes (contains **milk**), vegetable stock (table salt, starch, sugar, spices (contains **celery**), rapeseed oil, fructose), salt, spices, natural flavoring, flavoring. May contain traces of **gluten, soy, mustard, egg** and **edible nuts**. Meat weight dry: 17 g (corresponds to approx. 67.4 g fresh meat). **Preparation:** Pour boiling water directly into the bag up to 9 cm on the scale (550 ml), stir thoroughly. Close the bag and let it rest for 10 minutes.

(FR) Sauté de boeuf aux pommes de terre et haricots verts Ingrédients: Pommes de terre 28 %, haricots verts 15 %, viande de bœuf 10 %, poudre de graisse (huile de tournesol, sirop de glucose, **protéine de lait**), fèves, amidon, amidon modifié, carottes, sauce brune (maltodextrine, amidon, sel de table iodé, arômes, poudre de tomate, sirop de caramel, huile de germe de maïs, poudre d'oignon, épices), purée de pommes de terre (contient du **lait**), bouillon de légumes (sel de table, amidon, sucre, épices (contient **céleri**), huile de colza, fructose), sel, épices, arôme naturel, arôme. Peut contenir des traces de **gluten, soja, moutarde, œuf** et **fruits à coque**. Poids de la viande sèche: 17 g (équivalent à environ 67,4 g de viande fraîche). **Préparation:** Verser directement dans le sachet de l'eau bouillante jusqu'à la marque 9 cm (550 ml), bien mélanger, fermer le sachet et laisser reposer 10 minutes.

(IT) Patate alla toscana con manzo e fagiolini Ingredienti: Patate 28 %, fagiolini 15 %, carne di manzo 10 %, polvere di grasso (olio di girasole, sciroppo di glucosio, **proteine del latte**), fave, amido, amido modificato, carote, salsa bruna (maltodestrina, amido, sale iodato, aromi, polvere di pomodoro, sciroppo di caramello, olio di germe di mais, polvere di cipolla, spezie), purè di patate (contiene **latte**), brodo vegetale (sale, amido, zucchero, spezie (contiene **sedano**), olio di colza, fruttosio), sale, spezie, aroma naturale, aroma. Può contenere tracce di glutine, soia, senape, uova e frutta a guscio. Peso della carne secca: 17 g (equivalente a circa 67,4 g di carne fresca). **Preparazione:** Versare acqua bollente direttamente nel sacchetto fino a 9 cm sulla scala (550 ml), mescolare accuratamente, chiudere il sacchetto e lasciare riposare per 10 minuti.

(NL) Aardappelpannetje met rundvlees en bonen Ingrediënten: Aardappelen 28 %, sperziebonen 15 %, rundvlees 10 %, vetpoeder (zonnebloemolie, glucosestroop, **melkeiwit**), tuinbonen, zetmeel, gemodificeerd zetmeel, wortelen, jus (maltodextrine, zetmeel, geïodeerd tafelsout, aroma's, tomatenpoeder, karamelstroop, maïskiemolie, uiapoeder, kruiden), aardappelpuree (bevat **melk**), groentebouillon (tafelsout, zetmeel, suiker, kruiden (bevat **selderij**), koolzaadolie, fructose), zout, kruiden, natuurlijk aroma, aroma. Kan sporen bevatten van **gluten, soja, mosterd, ei** en **noten**. Droog vleesgewicht: 17 g (komt overeen met ca. 67,4 g vers vlees). **Bereiding:** Giet kokend water tot 9 cm op de schaal (550 ml) rechtstreeks in de zak, roer goed, sluit de zak en laat 10 minuten staan.

(ES) Suculento guiso de papas con carne de vaca Ingredientes: Patatas 28 %, judías verdes 15 %, carne de res 10 %, polvo de grasa (aceite de girasol, jarabe de glucosa, **proteína de leche**), habas, almidón, almidón modificado, zanahorias, salsa de carne (maltodextrina, almidón, sal yodada, aromas, polvo de tomate, jarabe de caramelo, aceite de germen de maíz, polvo de cebolla, especias), puré de patatas (contiene **leche**), caldo de verduras (sal, almidón, azúcar, especias (contiene apio), aceite de colza, fructosa), sal, especias, aroma natural, aroma. Puede contener trazas de **gluten, soja, mostaza, huevo** y **frutos secos**. Peso de la carne seca: 17 g (equivalente a unos 67,4 g de carne fresca). **Preparación:** Verter agua hirviendo hasta 9 cm en la escala (550 ml) directamente en la bolsa, remover bien, cerrar la bolsa y dejar reposar durante 10 minutos.



TECHNICAL DATA

(PL) Potrawka ziemniaczana w wołowina i groszkiem Składniki: Ziemniaki 28 %, fasolka szparagowa 15 %, wołowina 10 %, proszek tłuszczowy (olej słonecznikowy, syrop glukozowy, **białko mleka**), bób, skrobia, skrobia modyfikowana, marchew, sos pieczeniowy (maltodekstryna, skrobia, sól jodowana, aromaty, proszek pomidorowy, syrop karmelowy, olej z zarodków kukurydzy, proszek cebulowy, przyprawy), puree ziemniaczane (zawiera **mleko**), bulion warzywny (sól, skrobia, cukier, przyprawy (zawiera **seler**), olej rzepakowy, fruktoza), sól, przyprawy, aromat naturalny, aromat. Może zawierać śladowe ilości **glutenu, soi, gorczycy, jajek i orzechów**. Waga suchego mięsa: 17 g (odpowiada ok. 67,4 g świeżego mięsa). **Sposób przygotowania:** Wlać wrzącą wodę do 9 cm na skali (550 ml) bezpośrednio do opakowania, dokładnie wymieszać, zamknąć opakowanie i odstawić na 10 minut.

(CS) Toskánská hovězí pochoutka s bramborem a fazolemi Složení: Brambory 28 %, zelené fazolky 15 %, hovězí maso 10 %, tukový prášek (slunečnicový olej, glukózový sirup, **mléčná bílkovina**), boby, škrob, modifikovaný škrob, mrkev, omáčka na pečeně (maltodextrin, škrob, jodovaná sůl, aroma, rajčatový prášek, karamelový sirup, kukuřičný olej, cibulový prášek, koření), bramborová kaše (obsahuje **mléko**), zeleninový vývar (jedlá sůl, škrob, cukr, koření (obsahuje **celer**), řepkový olej, fruktóza), sůl, koření, přírodní aroma, aroma. Může obsahovat stopy **lepku, sóji, hořčice, vajec a skořápkových plodů**. Hmotnost suchého masa: 17 g (odpovídá cca 67,4 g čerstvého masa). **Příprava:** Nalijte vroucí vodu do obalu po rysku 9 cm (550 ml), dobře promíchejte, uzavřete obal a nechte 10 minut odstát.

(RO) Cartofi copioși prăjiți rapid cu vită și fasole verde Ingrediente: Cartofi 28 %, fasole verde 15 %, carne de vită 10 %, grăsimi pudră (ulei de floarea-soarelui, sirop de glucoză, **proteine din lapte**), bob, amidon, amidon modificat, morcovi, sos (maltodextrină, amidon, sare iodată, arome, pudră de roșii, sirop de caramel, ulei din germeni de porumb, pudră de ceapă, condimente), piure de cartofi (conține **lapte**), supă de legume (sare, amidon, zahăr, condimente (conține **țelină**), ulei de rapiță, fructoză), sare, condimente, aromă naturală, aromă. Poate conține urme de **gluten, soia, muștar, ouă și fructe cu coajă lemnoasă**. Greutatea cânnii uscate: 17 g (echivalent cu cca 67,4 g carne proaspătă). **Preparare:** Turnați apă clocotită până la marcajul de 9 cm de pe gradajie (550 ml) direct în pachet, amestecați bine. Închideți pachetul și lăsați să stea timp de 10 minute.

(HU) Laktató burgonyás piritott étel marhahússal és zöldbabbal Összetevők: Burgonya 28 %, zöldbab 15 %, marhahús 10 %, zsírpor (napraforgóolaj, glükózszirop, **tejfahérje**), lóbab, keményítő, módosított keményítő, sárgarépa, mártás (maltodextrin, keményítő, jódzott só, aromák, paradicsompör, karamellszirop, kukoricacsíraolaj, hagymapor, fűszerek), burgonyapüré (**tej**et tartalmaz), zöldséglevés (só, keményítő, cukor, fűszerek (**zeller** tartalommal), repceolaj, fruktóz), só, fűszerek, természetes aroma, aroma. Nyomokban tartalmazhat **glutént, szóját, mustárt, tojást és dióféléket**. Száraz hús tömege: 17 g (megfelel kb. 67,4 g friss húsnak). **Elkészítés:** Öntsön forró vizet a tasakba a 9 cm-es jelzésig (550 ml), alaposan keverje össze, zárja le a tasakot, és hagyja állni 10 percig.

(UK) Ситна картопляна страва з яловичиною та квасолею Інгредиенты: Картопля 28 %, стручкова квасоля 15 %, яловичина 10 %, жирова пудра (соняшникова олія, глюкозний сироп, **молочний білок**), боби, крохмаль, модифікований крохмаль, морква, соус (мальтодекстрин, крохмаль, йодована сіль, ароматизатори, томатний порошок, карамельний сироп, кукурудзяна олія, цибулевий порошок, спеції), картопляне пюре (містить **молоко**), овочевий бульйон (сіль, крохмаль, цукор, спеції (містить **селера**), ріпакова олія, фруктоза), сіль, спеції, натуральний ароматизатор, ароматизатор. Може містити сліди **глутену, сої, ріпчиці, яєць і горіхів**. Вага сухого м'яса: 17 г (відповідає приблизно 67,4 г свіжого м'яса). **Приготування:** Налійте кип'ячену воду до позначки 9 см (550 мл) безпосередньо в пакет, ретельно перемішайте, закрийте пакет і залиште на 10 хвилин.

(DA) Kraftig kartoffelgrøde med oksekød og bønner Ingredienser: Kartofler 28 %, grønne bønner 15 %, oksekød 10 %, fedtpulver (solsikkeolie, glukosesirup, **mælkeprotein**), hestebønner, stivelse, modificeret stivelse, gulerødder, brunsauce (maltodextrin, stivelse, jodberiget bordsalt, aromaer, tomatpulver, karamelsirup, majsolie, løgpulver, krydderier), kartoffelmos (indeholder **mælk**), grøntsagsbouillon (salt, stivelse, sukker, krydderier (indeholder **selleri**), rapsolie, fruktose), salt, krydderier, naturlig aroma, aroma. Kan indeholde spor af **gluten, soja, sennep, æg og nødder**. Tørvægt af kød: 17 g (svarer til ca. 67,4 g frisk kød). **Tilberedning:** Hæld kogende vand op til 9 cm på skalaen (550 ml) direkte i posen, rør godt rundt, luk posen, og lad den trække i 10 minutter.

(FI) Mehevä perunapata naudanlihalla ja vihreillä pavuilla Ainesosat: Peruna 28 %, vihreät pavut 15 %, naudanliha 10 %, rasvajauhe (auringonkukkaöljy, glukoosisiirappi, **maitoproteiini**), härkäpapu, täkkelys, muunneltu täkkelys, porkkana, kastike (maltodekstriini, täkkelys, jodioitu ruokasuola, aromit, tomaattijauhe, karamelliirappi, maissinsiemenöljy, sipulijauhe, mausteet), perunamuusi (sisältää **maitoa**), kasvisliemi (suola, täkkelys, soke-ri, mausteet (sisältää **selleriä**), rapsoöljy, fruktoosi), suola, mausteet, luonnollinen aromi, aromi. Saattaa sisältää pieniä määriä **gluteenia, soijaa, sinappia, muna**a ja **pähkinöitä**. Kuivapaino lihaa: 17 g (vastaa noin 67,4 g tuoretta lihaa). **Valmistus:** Kaada kiehuvaa vettä pussiin 9 cm merkkiin saakka (550 ml), sekoita huolellisesti, sulje pussi ja anna vetäytyä 10 minuuttia.

(NO) Biffgrøte med poteter Ingredienser: Poteter 28 %, grønne bønner 15 %, storfekjøtt 10 %, fettpulver (solsikkeolje, glukosesirup, **melkeprotein**), åkerbønner, stivelse, modifisert stivelse, gulrøtter, brun saus (maltodekstrin, stivelse, jodberiket salt, aromaer, tomatpulver, karamellsirup, maisjerneolje, løkpulver, krydder), potetmos (inneholder **melk**), grønnsaksbuljong (salt, stivelse, sukker, krydder (inneholder **selleri**), rapsolje, fruktose), salt, krydder, naturlig aroma, aroma. Kan inneholde spor av **gluten, soja, sennep, egg og nøtter**. Tørvekt kjøtt: 17 g (tilsvarer ca. 67,4 g ferskt kjøtt). **Tilberedning:** Hell kokende vann opp til 9 cm på skalaen (550 ml) direkte i posen, rør godt, lukk posen og la stå i 10 minutter.

(SV) Potatis med nötkött och gröna bönor Ingredienser: Potatis 28 %, gröna bönor 15 %, nötkött 10 %, fettpulver (solrosolja, glukossirap, **mjölprotein**), bondbönor, stärkelse, modifierad stärkelse, morötter, brunsås (maltodextrin, stärkelse, jodberikat bordsalt, aromer, tomatpulver, karamellsirap, majsgröddolja, lökpulver, kryddor), potatismos (innehåller **mjölk**), grönsaksbuljong (bordsalt, stärkelse, socker, kryddor (innehåller **selleri**), rapsolja, fruktos), salt, kryddor, naturlig arom, arom. Kan innehålla spår av **gluten, soja, senap, ägg och nötter**. Torrvekt kött: 17 g (motsvarar ca 67,4 g färska kött). **Tillagning:** Häll kokande vatten upp till 9 cm på skalan (550 ml) direkt i påsen, rör om väl, förslut påsen och låt stå i 10 minuter.

(PT) Ensopado substancioso de batatas com carne de vaca e feijão Ingredientes: Batatas 28 %, feijão-verde 15 %, carne de vaca 10 %, pó de gordura (óleo de girassol, xarope de glicose, **proteína do leite**), favas, amido, amido modificado, cenouras, molho de carne (maltodextrina, amido, sal de mesa iodado, aromas, pó de tomate, xarope de caramelo, óleo de germen de milho, pó de cebola, especiarias), purê de batata (contém **leite**), caldo de legumes (sal, amido, açúcar, especiarias (contém **alho**), óleo de colza, frutose), sal, especiarias, aroma natural, aroma. Pode conter vestígios de **glúten, soja, mostarda, ovo e frutos de casca rija**. Peso da carne seca: 17 g (equivalente a cerca de 67,4 g de carne fresca). **Preparação:** Adicionar água a ferver até à marca de 9 cm na escala (550 ml) diretamente no saco, mexer bem, fechar o saco e deixar repousar durante 10 minutos.

(SI) Bogata krompirjeva enolončnica z govedino in fižolom Sestavine: Krompir 28 %, stročji fižol 15 %, goveje meso 10 %, maščobni prah (sončnično olje, glukozni sirup, **mlečne beljako-vine**), bob, škrob, modificiran škrob, korenje, omaka (maltodekstrin, škrob, jodirana jedilna sol, arome, paradižnikov prah, karamelni sirup, olje iz kornuznih kalčkov, čebulni prah, začimbe), krompirjev pire (vsebuje **mleko**), zelenjavna juha (jedilna sol, škrob, sladkor, začimbe (vsebuje **zeleno**), repično olje, fruktoza), sol, začimbe, naravna aroma, aroma. Lahko vsebuje sledi **glutena, soje, gorčice, jajc in oreščkov**. Suha teža mesa: 17 g (ustreza približno 67,4 g svežega mesa). **Priprava:** Vrelo vodo nalijte neposredno v vrečko do oznake 9 cm (550 ml), dobro premešajte, zaprite vrečko in pustite stati 10 minut.

Nettofüllgewicht/Net filling weight/Poids net/ Peso netto di riempimento/ Netto vulgewicht/ Peso neto de llenado/ Masa wypełnienia netto/ Čistá hmotnost náplně/ Greutatea netă de umplere/ Nettó töltőtömeg/ вара нетто наповнення/ Netto fyldningsvægt/ Nettotäydytöpaino/ Netto fyllvikt/ Nettofyllnadsvikt/ Peso líquido de enchimento/ Neto teža polnjenja

170 g

Wasserzugabe/Added water/Eau ajoutée/ Aggiunta di acqua/ Toevoeging van water/ Adición de agua/ Dodatek wody/ Pridavek vody/ Adaos de apă/ Víz hozzáadása/ Додавання води/ Tilsætning af vand/ Veden lisäminen/ Tilsetning av vann/ Tillsats av vatten/ Adição de água/ Dodajanje vode

550 ml

Fertige Menge/Ready quantity/Poids total/ Quantità finita/ Afgewerkte hoeveelheid/ Cantidad acabada/ Zakończona ilość/ Hotové množství/ Cantitate finită/ Kész mennyiség/ Готова кількість/ Færdig mængde/ Valmis määrä/ Ferdig mængde/ Färdig kvantitet/ Quantidade acabada/ Končna količina

720g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt/Average nutritional values per 100 g dried product/Valeur nutritive moyenne pour 100 g de produit sec/ Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto secco/ Gemiddelde voedingswaarden per 100 g droog product/ Valores nutricionales medios por 100 g de producto seco/ Średnie wartości odżywcze na 100 g suchego produktu/ Průměrné výživové hodnoty na 100 g suchého produktu/ Valori nutriționale medii per 100 g produs uscat/ Átlagos tápértékek 100 g száraz termékre vetítve/ Середня поживна цінність на 100 г сухого продукту/ Gennemsnitlige næringsværdier pr. 100 g tørt produkt/ Keskimääräiset ravintoarvot 100 g kuivaa tuotetta kohti/ Gjennomsnittlig næringsverdi per 100 g tørt produkt/ Genomsnittliga näringsvärden per 100 g torr produkt/ Valores nutricionais médios por 100 g de produto seco/ Povprečne hranilne vrednosti na 100 g suhega izdelka

**Brennwert/Energy/Energétique/Energia/Energie/Energia/Energia/Energie/Energie/Energi-
a/енергія/Energi/Energia/Energi/Energi/Energia/Energija**

1599kJ/382 kcal

**Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vet/ Grasa/ Tłuszcz/ Tuk/ Gräsime/ Fat/ Жир./ Fedt/ Fat/ Fett/
Fett/ Gordura/ Maščoba**

11,1g

- 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/ w tym nasycone kwasy tłuszczowe/ z toho nasycené mastné kyseliny/ din care acizi grași saturați/ ebből telített zsírsavak / з них насичених жирних кислот / heraf mættede fedtsyrer/ joista tyydyttyneitä rasvahapoja/ hvorav mettede fettsyrer/ varav mättade fettsyror/ dos quais ácidos gordos saturados/ od tega nasičene maščobne kisline

2,8 g

Kohlenhydrate/Carbohydrates/ Glucides/ Carboidrati/ Koolhydraten/Carbohidratos/ Węglowodany/ Sacharidy/ Carbohidrați/ Szénhidrátok/ Вуглеводи/ Kulhydrater/ Hiilihydraatit/ Karbohydrater/ Kolhydrater/ Hidratos de carbono/ Ogljikovi hidrati

51,8 g

- davon Zucker/of which sugar/dont sucses/ lo zucchero/ daarvan suiker/ del mismo azúcar/ jego cukier/ z toho cukr/ zahăr din acestă/ ebből cukor/ з нього цукру/ heraf sukker/ siitä sokeri/ derav sukker/ därav socker/ do mesmo açúcar/ od tega sladkor

6,5 g

Ballaststoffe/Fibre/ Fibres alimentaires/ Fibra alimentare/ Voedingsvezels/ Fibra alimentaria/ Błonnik pokarmowy/ Vlákna/ Fibre dietetice/ Élelmi rostok/ Харчові волокна/ Kostfibre/ Ravintokuitu/ Kostfiber/ Kostfiber/ Fibra alimentar/ Prehranska vlaknina

2,8

Eiweiss/Protein/Protéines/ Proteine/ Eiwit/ Proteína/ Białko/ Protein/ Proteine/ Protein/ Białko/ Protein/ Proteini

15,3g

Salz/Salt/Sel/Sale/ Zout/Sal/ Sól/ Sül/ Sare/ Só/ Сіль/ Salt/ Suola/ Salt/ Sal/ Sol

1,7 g

Mindestens haltbar bis Ende/Best before end/A consommer de préférence avant le/ Da consumarsi preferibilmente entro la fine di/ Best voor einde van/ Mejor antes de finales de/ Najlepiej przed końcem/ Nejlépe do konce/ Cel mai bine înainte de sfârșitul lui/ Legjobb a következő hónap vége előtt/ Краще до кінця/ Bedst inden udgangen af/ Parasta ennen/ Best før utgangen av/ Bäst före slutet av/ Melhor antes do final de/ Najbolje pred koncem

5 Jahre/years/ans/ anni/ jaren/ años/ lata/ let/ ani/ évek/ pokiv/ år/ vuotta/ år/ år/ anos/ let

Manufacturing facility:

Katadyn Deutschland GmbH | Hessenring 23 | 64546 Mörfelden-Walldorf | Germany

Tel: +49 61 05 45 67 89 | Fax: +49 61 05 4 58 77 | sales@katadyn.de | www.katadyngroup.com