



TECHNICAL DATA

DE **Huhn mit Sahnegemüse und Reis**

EN Chicken with creamy vegetables and rice

FR Poulet à la crème, légumes et riz

IT Pollo con verdure alla panna e riso

NL Kip met groenten in roomsaus en rijst

ES Pollo con verduras a la crema y arroz

PL Kurczak z warzywami w śmietanie i ryżem

CS Jemné kuře s krémovou zeleninou a rýží

RO Pui cu legume cremoase și orez

HU Csirke tejszínes zöldségekkel és rizzsel

UK Купка з овочевим пюре та рисом

DA Høns med stuede grøntsager og ris

FI Kanaa riisin ja kermavihannesten kera

NO Kylling med grønnsaker i fløtesaus og ris

SV Kyckling med ris och grönsaker i gräddsås

PT Frango com creme de legumes e arroz

SI Piščanec s kremno zelenjavo in rižem

Art.-Code:	30902001	HS-Code:	19049010
EAN Code:	4015753902019	CoO:	DE
e	240g		

(DE) Huhn mit Sahnegemüse und Reis Zutaten: Langkornreis 38 %, **Sahnepulver**, Hühnerbrustwürfel 9 %, Gemüse Mischung in veränderlichen Gewichtsanteilen 8,4 % (Karotten, Lauch, Mais), Maltodextrin, Fettpulver (Sonnenblumenöl, Glukosesirup, **Milchprotein**), Stärke, modifizierte Stärke, Champignon, Hühnerbrühe (Speisesalz, Aromen, Zucker, Stärke, Maltodextrin, Hühnerfett, Hühnerfleisch, Gewürze), Gemüsebrühe (Speisesalz, Stärke, Zucker, Gewürze (enthält **Sellerie**), Rapsöl, Fruktose), Salz, Kräuter, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Pfeffer. Kann Spuren von **Gluten, Soja, Senf, Ei** und **Schalenfrüchten** enthalten. **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 12 cm auf der Skala (720 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 10 Min ziehen lassen. Untere Laser-Perforation „Tear to Eat“ nicht Aufreißen!

(EN) Chicken with creamy vegetables and rice Ingredients: Long grain rice 38 %, **cream powder**, chicken breast cubes 9 %, vegetable mix in variable proportions by weight 8.4 % (carrots, leek, corn), maltodextrin, fat powder (sunflower oil, glucose syrup, **milk protein**), starch, modified starch, mushroom, chicken stock (table salt, flavorings, sugar, starch, maltodextrin, chicken fat, chicken meat, spices), vegetable stock (table salt, starch, sugar, spices (contains **celery**), rapeseed oil, fructose), salt, herbs, acidifier: Citric acid, pepper. May contain traces of **gluten, soy, mustard, egg** and **edible nuts**. **Preparation:** Pour boiling water up to 12 cm on the scale (720 ml) directly into the bag, stir carefully, close the bag and leave to infuse for 10 minutes. Do not tear open the "Tear to Eat" laser perforation at the bottom!

(FR) Poulet à la crème, légumes et riz Ingrédients: Riz long grain 38 %, **crème en poudre**, morceaux de poitrine de poulet 9 %, mélange de légumes en proportions variables 8,4 % (carottes, poireaux, maïs), maltodextrine, poudre grasse (huile de tournesol, sirop de glucose, **protéines de lait**), amidon, amidon modifié, champignons, bouillon de poulet (sel, arômes, sucre, amidon, maltodextrine, graisse de poulet, viande de poulet, épices), bouillon de légumes (sel, amidon, sucre, épices (contient du **céleri**), huile de colza, fructose), sel, herbes, acidifiant: acide citrique, poivre. Peut contenir des traces de **gluten, soja, moutarde, œuf** et **fruits à coque**. **Préparation:** Verser 720 ml d'eau bouillante jusqu'à 12 cm sur l'échelle directement dans le sachet, bien remuer, refermer le sachet et laisser reposer 10 minutes. Ne pas déchirer la perforation laser inférieure « Tear to Eat » !

(IT) Pollo con verdure alla panna e riso Ingredienti: Riso a grano lungo 38 %, **panna in polvere**, dadi di petto di pollo 9 %, miscela di verdure in proporzioni variabili 8,4 % (carote, porri, mais), maltodestrina, polvere grassa (olio di girasole, sciroppo di glucosio, **proteine del latte**), amido, amido modificato, funghi champignon, brodo di pollo (sale, aromi, zucchero, amido, maltodestrina, grasso di pollo, carne di pollo, spezie), brodo vegetale (sale, amido, zucchero, spezie (contiene **sedano**), olio di colza, fruttosio), sale, erbe aromatiche, acidificante: acido citrico, pepe. Può contenere tracce di **glutine, soja, senape, uova** e **frutta a guscio**. **Preparazione:** Versare 720 ml di acqua bollente fino a 12 cm sulla scala direttamente nella busta, mescolare bene, chiudere la busta e lasciare riposare 10 minuti. Non strappare la perforazione laser inferiore « Tear to Eat » !

(NL) Kip met groenten in roomsaus en rijst Ingrediënten: Langkorrelige rijst 38 %, **roompoeder**, kipfiletblokjes 9 %, groentemix in variabele verhoudingen 8,4 % (wortelen, prei, mais), maltodextrine, vetpoeder (zonnebloemolie, glucosestroop, **melkeiwit**), zetmeel, gemodificeerd zetmeel, champignons, kippenbouillon (zout, aroma's, suiker, zetmeel, maltodextrine, kippenvet, kippenvlees, kruiden), groentebouillon (zout, zetmeel, suiker, kruiden (bevat **selderij**), koolzaadolie, fructose), zout, kruiden, zuurteregelaar: citroenzuur, peper. Kan sporen bevatten van **gluten, soja, mosterd, ei** en **noten**. **Bereiding:** Giet 720 ml kokend water tot 12 cm op de schaal direct in de zak, roer goed, sluit de zak en laat 10 minuten staan. Scheur de onderste laserperforatie « Tear to Eat » niet af!

(ES) Pollo con verduras a la crema y arroz Ingredientes: Arroz de grano largo 38 %, **nata en polvo**, dados de pechuga de pollo 9 %, mezcla de verduras en proporciones variables 8,4 % (zanahorias, puerros, maíz), maltodextrina, polvograsso (aceite de girasol, jarabe de glucosa, **proteína de leche**), almidón, almidón modificado, champiñones, caldo de pollo (sal, aromas, azúcar, almidón, maltodextrina, grasa de pollo, carne de pollo, especias), caldo de verduras (sal, almidón, azúcar, especias (contiene **apio**), aceite de colza, fructosa), sal, hierbas, acidulante: ácido cítrico, pimienta. Puede contener trazas de **gluten, soja, mostaza, huevo** y **frutos secos**. **Preparación:** Verter 720 ml de agua hirviendo hasta los 12 cm de la escala directamente en la bolsa, remover bien, cerrar la bolsa y dejar reposar durante 10 minutos. ¡No rasgar la perforación láser inferior « Tear to Eat » !

TREK'N EAT



TECHNICAL DATA

(PL) Kurczak z warzywami w śmietanie i ryżem Składniki: Ryż długoziarnisty 38 %, **śmietanka w proszku**, kostki piersi kurczaka 9 %, mieszanka warzyw w zmierzonych proporcjach 8,4 % (marchew, por, kukurydza), maltodekstryna, proszek tłuszczowy (olej słonecznikowy, syrop glukozowy, **białko mleka**), skrobia, skrobia modyfikowana, pieczarki, bulion drobiowy (sól, aromaty, cukier, skrobia, maltodekstryna, tłuszcz drobiowy, mięso drobiowe, przyprawy), bulion warzywny (sól, skrobia, cukier, przyprawy (zawiera **seler**), olej rzepakowy, fruktoza), sól, zioła, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, pieprz. Może zawierać śladowe ilości **glutenu, soi, gorczycy, jajek i orzechów. Przygotowanie:** Wlać 720 ml wrzącej wody do poziomu 12 cm w skali, wymieszać, zamknąć torebkę i odstawić na 10 minut. Nie rozrywać dolnej perforacji laserowej « Tear to Eat » !

(CS) Jemné kuře s krémovou zeleninou a rýží Složení: Dlouhozrnná rýže 38 %, **smetana v prášku**, kostky kuřecích prsou 9 %, zeleninová směs v proměnlivých podílech 8,4 % (mrkev, pórek, kukuřice), maltodekstrin, tukový prášek (slunečnicový olej, glukózový sirup, **mléčné bílkoviny**), škrob, modifikovaný škrob, žampiony, kuřecí vývar (sůl, aroma, cukr, škrob, maltodekstrin, kuřecí tuk, kuřecí maso, koření), zeleninový vývar (sůl, škrob, cukr, koření (obsahuje **celer**), řepkový olej, fruktóza), sůl, bylinky, regulátor kyselosti: kyselina citronová, pepř. Může obsahovat stopy **lepku, sóji, hořčice, vaječ a ořechů. Příprava:** Nalijte 720 ml vroucí vody po značku 12 cm přímo do sáčku, dobře promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 10 minut odstát. Neroztrhávejte dolní laserovou perforaci « Tear to Eat » !

(RO) Pui cu legume cremoase și orez Ingredientele: Orez cu bob lung 38 %, **smântână praf**, cubulețe de piept de pui 9 %, amestec de legume în proporții variabile 8,4 % (morcovi, praz, porumb), maltodeextrină, pudră de grăsimi (ulei de floarea-soarelui, sirop de glucoză, **proteine din lapte**), amidon, amidon modificat, ciuperci champignon, supă de pui (sare, arome, zahăr, amidon, maltodeextrină, grăsimi de pui, carne de pui, condimente), supă de legume (sare, amidon, zahăr, condimente (conține **țelină**), ulei de rapiță, fructoză), sare, ierburii aromatice, acidifiant: acid citric, piper. Poate conține urme de **gluten, soia, muștar, ouă și nuci. Preparare:** Turnați 720 ml apă clocotită până la marca de 12 cm în pachet, amestecați bine. Închideți pachetul și lăsați să stea 10 minute. Nu rupeți perforația laser inferioară « Tear to Eat » !

(HU) Csirke tejszínes zöldségekkel és rizzsel Összetevők: Hosszúszerű rizs 38 %, **tejszínpor**, csirkemellkockák 9 %, változó arányú zöldségkeverék 8,4 % (sárgarépa, póréhagyma, kukorica), maltodekstrin, zsíros por (napraforgóolaj, glukózzsír, **tejfőhéj**), keményítő, módosított keményítő, csiperkegomba, csirkehúsleves (só, aromák, cukor, keményítő, maltodekstrin, csirkezsír, csirkehús, fűszerek), zöldségleves (só, keményítő, cukor, fűszerek (**zellert** tartalmaz), repcelaj, fruktóz), só, fűszerek, savszabályozó: citromsav, bors. **Glutén, szója, mustárt, tojástartó és dióféléket** nyomonkban tartalmazhat. **Elkészítés:** Öntsön 720 ml forró vizet a tasakba a 12 cm-es jelzésig, keverje meg alaposan. Zárja le a tasakot, és hagyja állni 10 percig. Ne tépje el az alsó lézeres perforációt « Tear to Eat » !

(UK) Курка з вершковими овочами та рисом Інгредиенты: Довгозернистий рис 38 %, **вершки у порошку**, кубики курячої грудки 9 %, овочева суміш у змінних пропорціях 8,4 % (морква, порей, кукурудза), мальтодекстрин, жирова суміш (соняшникова олія, туюкозний сироп, **молочний білок**), крохмаль, модифікований крохмаль, шампінйони, курячий бульйон (сіль, ароматизатори, цукор, крохмаль, мальтодекстрин, курячий жир, куряче м'ясо, спеції), овочевий бульйон (сіль, крохмаль, цукор, спеції (містить **селера**), ріпакова олія, фруктоза), сіль, трави, регулятор кислотності: лимонна кислота, перець. Може містити сліди **глутену, сої, гірчиці, яєць та горіхів. Приготування:** Додайте 720 мл кип'яченої води до позначки 12 см у пакет, ретельно перемішайте. Закрийте пакет і дайте настоятися 10 хвилин. Не розривайте нижню лазерну перфорацію « Tear to Eat » !

(DA) Høns med stuvede grøntsager og ris Ingredienser: Langkornet ris 38 %, **flødepulver**, kyllingebrystern 9 %, grøntsagsblanding i varierende forhold 8,4 % (gulrødder, porrer, majs), maltodextrin, fedtpulver (solsikkeolie, glukosesirup, **mælkeprotein**), stivelse, modificeret stivelse, champignon, hønsebouillon (salt, aromaer, sukker, stivelse, maltodextrin, hønsekød, krydderier), grøntsagsbouillon (salt, stivelse, sukker, krydderier (**selleri**), rapssolie, fruktose), salt, urter, surhedsregulerende middel: citronsyre, peber. Kan indeholde spor af **gluten, soja, sennep, ægg og nødder. Tilberedning:** Hæld 720 ml kogende vand op til 12 cm på skalaen i posen, rør grundigt rundt. Luk posen, og lad den trække i 10 minutter. Riv ikke den nederste laserperforering « Tear to Eat » op!

(FI) Kanaa riisiin ja kermavihannesten kera Ainekset: Pitkäjyväinen riisi 38 %, kermajauhe, kananrintakuutiot 9 %, kasviksia vaihtelevassa suhteessa 8,4 % (porkkana, purjo, maissi), maltodekstriini, rasvajauhe (auringonkukkaöljy, glukoosisiirappi, maidon proteiini), tärkkelys, muunneltu tärkkelys, herkkusieni, kanaliemi (suola, aromit, sokeri, tärkkelys, maltodekstriini, kananrasva, kananliha, mausteet), kasvisliemi (suola, tärkkelys, sokeri, mausteet (selleri), rypsiöljy, fruktoosi), suola, yrtit, happamuudensäätöaine: sitruunahappo, pippuri. Saattaa sisältää jämiä gluteenista, soijasta, sinapista, munasta ja pähkinöistä. Valmistus: Kaada 720 ml kiehuvaa vettä pussin 12 cm merkkiin asti, sekoita huolellisesti. Sulje pussi ja anna hautua 10 minuuttia. Älä revi laserleikattua alareunaa « Tear to Eat » aukki!

(NO) Kylling med grønnsaker i fløtesaus og ris Ingredienser: Langkornet ris 38 %, **fløtepulver**, kyllingbrysterninger 9 %, grønnsaksblanding i varierende forhold 8,4 % (gulrøtter, purre, mais), maltodekstrin, fettpulver (solsikkeolje, glukosesirup, **melkeprotein**), stivelse, modifisert stivelse, sjampinjonger, kyllingbuljong (salt, aromaer, sukker, stivelse, maltodekstrin, kyllingfett, kyllingkjøtt, krydder), grønnsaksbuljong (salt, stivelse, sukker, krydderier (**selleri**), rapssolie, fruktose), salt, urter, surhetsregulerende middel: sitronsyre, pepper. Kan inneholde spor av **gluten, soya, sennep, egg og nøtter. Tilberedning:** Hell 720 ml kokende vann opp til 12 cm på skalaen i posen, rør godt rundt. Lukk posen, og la stå i 10 minutter. Ikke riv den nederste laserperforeringen « Tear to Eat » opp!

(SV) Kyckling med ris och grönsaker i gräddsås Ingredienser: Långkornigt ris 38 %, **gräddpulver**, tärlningar av kycklingbröst 9 %, grönsaksblanding i varierande proportioner 8,4 % (morötter, purjolök, majs), maltodekstrin, fettpulver (solsolja, glukosirap, **mjölprotein**), stärkelse, modifierad stärkelse, champinjoner, kycklingbuljong (salt, aromer, socker, stärkelse, maltodekstrin, kycklingfett, kycklingkött, kryddor), grönsaksbuljong (salt, stärkelse, socker, kryddor (**selleri**), rapssolja, fruktos), salt, örter, surhetsreglerande medel: citronsyra, peppar. Kan innehålla spår av **gluten, soja, senap, ägg och nötter. Tillagning:** Häll 720 ml kokande vatten upp till 12 cm på skalan i påsen, rör om noggrant. Förslut påsen och låt stå i 10 minuter. Riv inte upp den nedre laserperforeringen « Tear to Eat » !

(PT) Frango com legumes cremosos e arroz Ingredientes: Arroz de grão longo 38 %, **natas em pó**, cubos de peito de frango 9 %, mistura de legumes em proporções variáveis 8,4 % (cenouras, alho-francês, milho), maltodextrina, pó gordo (óleo de girassol, xarope de glicose, **proteína do leite**), amido, amido modificado, cogumelos, caldo de frango (sal, aromas, açúcar, amido, maltodextrina, gordura de frango, carne de frango, especiarias), caldo de legumes (sal, amido, açúcar, especiarias (**aipo**), óleo de colza, frutose), sal, ervas, regulador de acidez: ácido cítrico, pimenta. Pode conter vestígios de **glúten, soja, mostarda, ovo e frutos de casca rija. Preparação:** Adicione 720 ml de água a ferver até à marca de 12 cm no saco, mexa bem. Feche o saco e deixe repousar durante 10 minutos. Não rasgue a perfuração inferior a laser « Tear to Eat » !

(SI) Piščanec s kremno zelenjavo in rižem Sestavine: Dolgozrnat riž 38 %, **smetana v prahu**, kocke piščancjih prsi 9 %, mešanica zelenjave v spremenljivih deležih 8,4 % (korenje, por, koruza), maltodekstrin, maščobni prah (sončnično olje, glukozni sirup, **mléčne beljakovine**), škrob, modificiran škrob, šampinjoni, piščančja juha (sol, arome, sladkor, škrob, maltodekstrin, piščančja maščoba, piščančje meso, začimbe), zelenjavna juha (sol, škrob, sladkor, začimbe (**zeleni**), repično olje, fruktoza), sol, zelišča, regulator kislosti: citronska kislina, poper. Lahko vsebuje sledi **glutena, soje, gorčice, jajc in oreščkov. Priprava:** Nalijte 720 ml vrele vode do oznake 12 cm neposredno v vrečko, dobro premešajte. Zaprite vrečko in pustite stati 10 minut. Ne trgajte spodnje laserske perforacije « Tear to Eat » !

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 fyllvekt/ Nettofyllnadsvikt/ Peso líquido de enchimento/ Neto teža polnjenja

240g

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

720ml

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

960g

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**

1761kJ/421 kcal

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

15g

- 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 tydytynneitä rasvahapoja/ hvorav mettede fettsyrer/ varav mättade fettsyror/ dos quais ácidos gordos saturados/ od tega nasičene maščobne kisline

6,3g

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

55,2g

- davon Zucker/of which sugar/dont sucs/ 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

4,9g

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

2,3g

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

15,2g

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

3,7g

Mindestens haltbar bis Ende/Best before end/A consommer de préférence avant le/ Da konsumarsi 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/ років/ år/ vuotta/ år/ år/ anos/ let

Manufacturing facility:

Katadyn Deutschland GmbH | Hessening 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