

**5 YEARS
SHELF LIFE**

TECHNICAL DATA

DE Jägertopf mit Rindfleisch

EN Beef Casserole with Noodles

FR Boeuf chasseur aux pâtes

IT Stufato alla cacciatora con manzo

NL Jachtschotel met rundvlees

ES Puchero cazador con carne

PL Mysliwski garnek z wołowina

CZ Těstoviny s hovězím na voňavém koření na lovecký způsob

HU Vadas marhahússal és tésztaival

RU Жаркое по-охотничьи с говядиной

DK Jægergryde med oksekød

FI Naudanlihapatata

NO Jegergryte med storfekjøtt

SE Nuclar med nötkött

Art.-Code:	30202003	HS-Code:	1902 3010 800
EAN Code:	4015753202034	CoO:	DE
e	160 g		

[DE] Jägertopf mit Rindfleisch

Zutaten: Nudeln 50% (**Hartweizengrieß**, **Ei**, Salz), Bratensauce, Sonnenblumenölpulver (enthält **Milch**, E551), Rindfleisch 9%, **Molkeneiweißkonzentrat**, Maltodextrin, Kartoffelmehl, Champignons, modifi zierte Stärke, Würzmischung (enthält **Sellerie**), Petersilie, Pfeffer, Rosmarinextrakt, Salz, natürliches Aroma. Fleischeinwaage trocken: 14,4 g (entspricht ca. 57,1 g Frischfl eisch) **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 8 cm auf der Skala (480 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 5 Min. ziehen lassen. **Allergene: Eier, Glutenhaltig, Milch, Sellerie**

[EN] Beef Casserole with Noodles

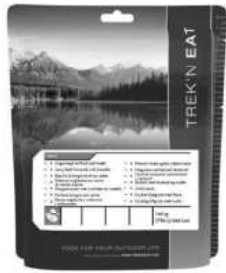
Ingredients: pasta 50% (durum **wheat** semolina, **egg**, salt), gravy, sunfl over oil powder (contains **milk**, E551), beef 9%, **whey** protein concentrate, maltodextrin, potato flour, mushrooms, modified starch, seasoning (contains **celery**), parsley, pepper, rosemary extract, salt, natural flavouring. Dried meat content: 14,4 g (equals approx. 57,1 g fresh meat) **Directions:** Pour boiling water directly into the bag up to 8 cm on the scale (480 ml), stir thoroughly. Close the bag and let it rest for 5 minutes. **Allergens: eggs, contains gluten, milk, celery**

[FR] Boeuf chasseur aux pâtes

Ingédients: Pâtes 50% (semoule de **blé** dur, **œuf**, sel), jus de viande, huile de tournesol en poudre (contient du **lait**, E551), viande de boeuf 9%, concentré de protéines de **lactosérum**, maltodextrine, fécule de pommes de terre, champignons, amidon modifié, mélange de condiments (contient du **céleri**), persil, poivre, extrait de romarin, sel, arôme naturel. Poids en viande: Viande déshydratée 14,4 g soit env. 57,1 g de viande fraîche. **Préparation:** Verser de l'eau bouillante jusqu'au trait 8 cm de l'échelle (480 ml) directement dans le sachet, puis remuer délicatement, refermer le sachet et laisser reposer 5 minutes. **Allergènes: oeufs, gluten, lait, céleri**

[IT] Stufato alla cacciatora con manzo

Ingredienti: pasta 50% (semola di **grano** duro, **uova**, sale), salsa gravy, olio di girasole in polvere (contiene **latte**, E551), carne bovina 9%, proteine del **siero del latte** concentrate, maltodestrina, farina di patate, champignon, amido modificato, mix di spezie (contiene **sedano**), prezzemolo, pepe, estratto di rosmarino, sale, aromi naturali. Contenuto di carne disidratata: 14,4 g (l'equivalente di circa 57,1 g di carne fresca). **Preparazione:** Versare acqua bollente nella busta fino a raggiungere gli 8 cm indicati (480 ml) e agitare bene. Richiudere la busta e lasciare riposare per 5 minuti. **Allergeni: uova, contiene glutine, latte, sedano**



**5 YEARS
SHELF LIFE**

TECHNICAL DATA

(NL) Jachtschotel met rundvlees

Ingrediënten: pasta 50% (gries van harde **tarwe, ei**, zout), jus, zonnebloemoliepoeder (bevat **melk**, E551), rundvlees 9%, **wei-eiwitconcentraat**, maltodextrine, aardappelmeel, champignons, gemodificeerd zetmeel, kruidenmix (bevat **selderij**), Peterselie, peper, rozemarijnextract, zout, natuurlijk aroma. Gedroogd vleesgehalte: 14,4 g (komt overeen met ongeveer 57,1 g vers vlees). **Bereiding:** Vul de zak met kokend water tot 8 cm op de vullijn (480 ml), goed roeren, zak afsluiten en 5 min. laten wellen. **Allergenen: tarwe, ei, melk, selderij**

(ES) Puchero cazador con carne

Ingredientes: pasta 50% (sémola de **trigo duro**, **huevo**, sal), salsa de carne, aceite de girasol en polvo (contiene **leche**, E551), carne de vacuno 9%, concentrado de proteínas de **suero**, maltodextrina, fécula de patata, champiñones, almidón modificado, condimentos (contiene **apio**), perejil, pimienta, extracto de romero, sal, aroma natural. Peso de la carne en seco: 14,4 g (corresponde a aprox. 57,1 g de carne fresca). Forma de preparar: Verter en el sobre agua hirviendo hasta alcanzar 8 cm indicados (480 ml) y agitar bien. Cerrar el sobre y dejar reposar durante 5 minutos. **Allergénos: huevos, con gluten, leche, apio**

(PL) Myśliwski garnek z wołowiną

Składniki: makaron 50% (grycik **pszenicy durum**, **jaja**, sól), olej słonecznikowy w proszku, olej słonecznikowy w proszku (zawiera **mleko**, E551), wołowina 9%, koncentrat **białka serwatką**, maltodekstryna, mąka ziemniaczana, pieczarka, skrobia modyfikowana, mieszanka przypraw (zawiera **seler**), pietruszka, pieprz, koncentrat z rozmarynu, sól, aromat naturalny. Zawartość mięsa suszonego: 14,4 g (co odpowiada ok. 57,1 g świeżego mięsa). **Przyrządzenie:** Wlać zagotowaną wodę do wysokości 8 cm na skali (480 ml) bezpośrednio do torebki i dobrze wymieszać. Zamknąć torebkę i odstawić na 5 min. **Allergeny: pszenicy, jaja, mleko, seler**

(CZ) Těstoviny s hovézím na voňavém koření na lovecký způsob

Přísady: nudle 50% (krupice z tvrdé **pšenice**, **vajíčko**, sůl), omáčka z pečeného masa, prášek ze slunečnicového oleje (obsahuje **mléko**, E551), hovězí 9%, **koncentrát syrovátkové bílkoviny**, maltodextrin, bramborová moučka, žampiony, modifikovaný škrob, koření směs (obsahuje **celer**), petrželka, pepř, výtažek z rozmarynu, sůl, přírodní aroma. Čistá hmotnost sušeného masa: 14,4 g (odpovídá cca 57,1 g čerstvého masa). Příprava: Vroucí vodu nalijte do výšky 8 cm (480 ml) přímo do sáčku a pečlivě promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 5 minut odstát. **Allergeny: vejce, lepek, mléko, celer**

(HU) Vadas marhahússal és tészával

Összetevők: tészta 50% (durum **búza**dara, **tojás**, só), pecsényelé, porított napraforgóolaj (tartalmaz **tejet**, E551), marhahús 9%, **tejsavóprotein** koncentrátum, maltodextrin, burgonyaliszt, csiperkegomba, módosított keményítő, fűszerkeverék (tartalmaz **zellert**), petrezselyemzöld, bors, rozmarin kivonat, só, természetes aroma. Szárított hús tartalom: 14,4 g (kb. 57,1 g friss hús). **Utmutatások:** Forrásban levő vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 8 cm-ig (480 ml), gondosan elkeverjük. A tasakot lezárjuk és 5 percig pihentetjük. **Allergének: búza, tojás, tejet, zellert**

(RU) Жаркое по-охотничьи с говядиной

Состав: паста 50% (крупа из твердых сортов пшеницы, **яйцо**, соль), подливка, сухое подсолнечное масло (содержит **молоко**, E551), говядина 9%, концентрат **сывороточного** протеина, мальтодекстрин, картофельная мука, шампиньоны, модифицированный крахмал, приправа (содержит **сельдерей**), петрушка, перец, экстракт розмарина, соль, натуральный ароматизатор. Содержание сушеного мяса: 14,4 г (примерно 57,1 г свежего мяса). **Способ приготовления:** Кипяток залить непосредственно в пакет до отметки 8 см (480 мл), тщательно размешать, пакет закрыть и дать постоять 5 мин. **Аллергены: крупа, яйцо, молоко, сельдерей**

(DK) Jægergryde med oksekød

Ingredienser: nudler 50% (**hårdhvedegryn**, **æg**, salt), skysovs, solsikkeolie pulver (indeholder **mælk**, E551), oksekød 9%, **valleprotein koncentrat**, maltodextrin, kartoffelmel, champignons, modificeret stivelse, krydderblanding (indeholder **selleri**), persille, peber, rosmarin ekstrakt, salt, naturlig aroma. Tørret kødindhold: 14,4 g (svarer til ca. 57,1 g frisk kød). **Tilberedelse:** Hæld kogende vand direkte i posen op til 8 cm på skalaen (480 ml), rør omhyggeligt rundt, luk posen og lad indholdet trække i 5 min. **Allergener: æg, glutenholdig, mælk, selleri**

(FI) Naudanlihapatat

Ainekset: nuudeleita 50% (**durumvehnä**, **kananmuna**, suola), paistinkastike, aurinkokukkaöljyjauhe (sisältää **maitoa**, E551), naudanlihaa 9%, **heraproteiinitiviste**, maltodextriini, perunajauho, herkkusieniä, modifioitu täkkelys, makuainesekoitus (sisältää **selleriä**), persilja, pippuri, rosmariiniuute, suola, luontainen aromi. Kuivatun lihan pitoisuus: 14,4 g (vastaa noin 57,1 g tuoretta lihaa). **Valmistus:** Kaada kiehuvan kuumaa vettä suoraan pussiin kunnes vesi saavuttaa 8 cm korkeuden asteikossa (480 ml). Sekoita pussin sisältö huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 5 minuuttia. **Allergeniit: munat, gluteenipitoinen, maito, selleri**

(NO) Jegergryte med storfekjøtt

Ingredienser: pasta 50% (semulegryn av **hardhvet**, **egg**, salt), stekesaus, solsikkeoljepulver (inneholder **melk**, E551), storfekjøtt 9%, **myseproteinkonsentrat**, maltodextrin, potetmel, sjampinjong, modifisert stivelse, krydderblanding (inneholder **selleri**), persille, pepper, rosmarin ekstrakt, salt, naturlig aroma. Tørket kjøttinnhold: 14,4 g (tilsvarer ca. 57,1 g ferskt kjøtt). **Tilberedning:** Hell kokende vann opp til 8 cm på skalaen (480 ml), rør godt, lukk posen og la trekke i 5 minutter. **Allergener: egg, inneholder gluten, melk, selleri**

(SE) Nudlar med nötkött

Ingredienser: nudlar 50% (**durumvete**, **ägg**, salt), skysås, pulver av solrosolja (inneholder **mjölk**, E551), nötkött 9%, **vassleproteinkonsentrat**, maltodextrin, potatismjöl, champinjoner, modifierad stärkelse, smakmedelblandning (inneholder **selleri**), persilja, peppar, rosmarinextrakt, salt, naturlig arom. Tillsatt kött: 14,4 g (motsvarar ca. 57,1 g färskt kött). **Tillagning:** Häll kokande hett vatten direkt i påsen ända till en höjd på 8 cm på skalan (480 ml) och rör om påsens innehåll ordentligt. Stäng påsen och låt efterdra 5 minuter. **Allergener: ägg, innehåller gluten, mjölk, selleri**

**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/ Lisättävä vesimäärä/Vanfilllegg/ Vattentillsats: 480 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: 640 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 1744/417

Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Tłuszcz/Tuky/Zsir / Жиры г/Fedstof/Rasvaa/Fett 14,1 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 2,3 g

Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/Węglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Углеводы г/ Kulhydrat/Hiilihydraatteja/karbohydrater/Kolhydrat 54,4 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 6,1 g

Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/Bionnik pokarmowy/Vláknina/Ballasztanyagok/ Пищевые волокна/ Kostfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/ Fiber 0,1 g

Eiweiss/Protein/Protéines/Proteina/Eiwitten/Proteína/Białko/Bilkoviny/Fehérje/ Белки г/ Protein/Valkuaista/protein/Protein 16,0 g

Salz/Salt/Sel/Sale/Zout/Sal/Sól/Sül/Só/Соль/ Salt/Suola 2,7 g

Mindestens haltbar bis Ende/Best before end/A consommer de préférence avant le/Da consumare preferibilmente entro 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