TREK'N **EAT**

5 YEARS SHELFLIFE

TECHNICAL DATA

DE **Ungarntopf mit Rind und Nudel**

EN Spicy Beef Casserole with Noodles
FR Boeuf à la hongroise et aux pâtes
IT Pietanza ungherese con carne di manzo e pasta
NL Hongaarse pan met rundvlees en noedels
ES Puchero húngaro con carne
PL Danie wegierskie z wolowina i makaronem
CZ Pikantní hovezí guláš s testovinami
HU Magyaros marhahústál tésztával
RU Пряная говядина запеченная с лапшой
DK Gullash med oksekød og nudler
FI Unkarinpata
NO Krydret Kjøttgryte Med Pasta
SE Kryddig biffgryta med nudla

Art.-Code:	30202004	HS-Code:	1902 3010 800
EAN Code:	4015753202041	CoO:	DE
e	160 g		

(DE) **Ungarntopf mit Rind und Nudel**
Zutaten: Nudeln 50% (**Hartweizengrieß**, **Ei**, Salz), Bratensauce (enthält **Soja**), Soßenbinder, Rindfleisch 8%, Paprika, Tomaten, Chilipulver, Cayenne-Pfeffer. Fleischeinwaage trocken: 12,8 g (entspricht ca. 50,8 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, Soja**

(EN) **Spicy Beef Casserole with Noodles**
Ingredients: pasta 50% (durum **wheat** semolina, **egg**, salt), gravy (contains **soy**), gravy thickener, beef 8%, bell pepper, tomatoes, chilli powder, Cayenne-pepper. Dried meat content: 12,8 g (equals approx. 50,8 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, soy**

(FR) **Bœuf à la hongroise et aux pâtes**
Ingrédients: Pâtes 50% (semoule de **blé** dur, **œuf**, sel), jus de viande (peut contenir des traces de **soja**), liant pour sauce, viande de bœuf 8%, poivrons, tomates, chili, poivre de Cayenne. Poids en viande: Viande déshydratee 12,8 g soit env. 50,8 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, soja**

(IT) **Pietanza ungherese con carne di manzo e pasta**
Ingredienti: pasta 50% (semola di **grano** duro, **uova**, sale), salsa gravy (contiene **soia**), addensante per salsa gravy, manzo 8%, peperoni, pomodori, peperoncino in polvere, pepe di Cayenna Contenuto di carne disidratata: 12,8 g (l'equivalente di circa 50,8 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: contiene glutine, ei, soia, uova**

Katadyn Deutschland GmbH I Hessenring 23 I 64546 Mörfelden-Walldorf I Germany
Tel: +49 61 05 45 67 89 I Fax: +49 61 05 4 58 77 I sales@katadyn.de I www.katadyngroup.com

5 YEARS SHELFLIFE

TECHNICAL DATA

(NL) **Hongaarse pan met rundvlees en noedels**
Ingrediënten: pasta 50% (gries van harde **tarwe**, **ei**, zout), jus (bevat **soja**), sausbinder, rundvlees 8%, paprika, tomaten, chilipoeder, cayennepeper Droog vleesgewicht: 12,8 g (komt overeen met ca. 50,8 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, soja**

(ES) **Puchero húngaro con carne**
Ingredientes: pasta 50% (sémola de **trigo** duro, **huevo**, sal), salsa de carne (contiene **soja**), espesante, carne de vacuno 8%, pimiento, tomate, guindilla en polvo, pimienta de cayena Peso de la carne en seco: 12,8 g (corresponde a aprox. 50,8 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, soja**

(PL) **Danie wegierskie z wolowina i makaronem**
Składniki: makaron 50% (grysik **pszenicy** durum, **jaja**, sól), sos pieczeniowy (zawiera **soję**), zagęszczacz do sosu, wołowina 8%, papryka, pomidory, chili w proszku, pieprz kajeński Mieso liofilizowane: 12,8 g (odpowiada ok. 50,8 g swiezego miesa). **Przyrządzanie**: Wlać zagotowaną wodę do wysokości 8 cm na skali (320 ml) bezpośrednio do torebki i dobrze wymieszać. Zamknąć torebkę i odstawić na 5 min. **Alergeny: jaja, zawiera gluten, soja**

(CZ) **Pikantní hovězí guláš s těstovinami**
Přísady: nudle 50% (krupice z tvrdé **pšenice**, **vajíčko**, sůl), omáčka z pečeného masa (obsahuje **sóju**), pojivo do omáčky, hovězí 8%, paprika, rajčata, chili v prášku, kajenský pepř Čistá hmotnost sušeného masa: 12,8 g (odpovídá cca 50,8 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. **Alergeny: vejce, lepek, sója**

(HU) **Magyaros marhahústál tésztával**
Összetevők: tészta 50% (durum **búzadara**, **tojás**, só), pecsenyelé (tartalmaz **szóját**), mártássűrítő, marhahús 8%, paprika, paradicsom, őrölt chili, cayenne-bors. Szárított hús tartalma: 12,8 g (kb. 50,8 g friss hús). **Útmutatások**: 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, szója**

(RU) **Пряная говядина запеченная с лапшой**
Состав: паста 50% (**крупа** из твердых сортов пшеницы, **яйцо**, соль), подливка (содержит **сою**), загуститель соуса, говядина 8%, сладкий перец, помидоры, молотый чили, перец кайенский Масса сухого мяса: 12,8 г (эквивалентно 50,8 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, соя**

(DK) **Gullash med oksekød og nudler**
Ingredienser: nudler 50% (**hårdhvedegryn**, **æg**, salt), skysovs (indeholder **soja**), sovsejævner, oksekød 8%, paprika, tomater, chilipulver, cayennepeber. Tørret kødindhold: 12,8 g (svarer til ca. 50,8 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, soja**

(FI) **Unkarinpata**
Ainekset: nuudeleita 50% (**durumvehnä**, **kananmuna**, suola), paistinkastike (sisältää **soijaa**), kastikkeen sakeuttajaa, naudanlihaa 8%, paprika, tomaatti, chilijauhe, cayennepippuri Kuivattu liha: 12,8 g (vastaa n. 50,8 g tuoretta lihaa). **Valmistus**: Kaada kiehuvan 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, soija**

(NO) **Krydret Kjøttgryte Med Pasta**
Ingredienser: pasta 50% (**semulegryn**, **egg**, salt), stekesaus (inneholder **soya**), sausejevning, storfekjøtt 8%, paprika, tomater, chilipulver, kajennepepper Kjøttandel tørrvekt: 12,8 g (tilsvarer ca. 50,8 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: egg, inneholder gluten, soya**

(SE) **Kryddig biffgryta med nudlar**
Ingredienser: nudlar 50% (**durumvete**, **ägg**, salt), skysås (innehåller **soja**), bindemedel för såser, nötkött 8%, paprika, tomat, chilipulver, cayennepeppar Tillsatt kött: 12,8 g (motsvarar ca. 50,8 g färskt kött). **Tillagning**: Häll kokande hett 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, soja**

Katadyn Deutschland GmbH I Hessenring 23 I 64546 Mörfelden-Walldorf I Germany
Tel: +49 61 05 45 67 89 I Fax: +49 61 05 4 58 77 I sales@katadyn.de I www.katadyngroup.com

5 YEARS SHELFLIFE

TREK'N **EAT**

Nettofüllgewicht/Net filling weight/Poids net/Peso netto del ripieno/Netto-vulgewicht/Peso neto de llenado/ Waga gotowej potrawy/Čistá váha/ Töltősúly 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/** Vanditilsætning/Lisättävä vesimäärä/Vanntillegg/ 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/Färdig kvantitet:	480 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 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 kuivatuote/Gjennomsnittlig næringsverdi per 100 g tørrprodukt/Genomsnittligt näringsvärde per 100 g Torrprodukt:

kJ/kcal	1521/364
Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Tłuszcz/Tuky/Zsír / Жиры г/Fedtstof/Rasvaa/Fett - 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/ebből telített zsírsavak / **из них насыщенные жирные кислоты/** deraf mættede fedtsyrer/tästä tyydyttyneitä rasvahappoja/derav mettede fettsyrer/ därav mättade fettsyror	6,0 g 2,9 g
Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/ Węglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Углеводы г/ Kulhydrat/Hiilihydraatteja/karbohydrater/Kolhydrat - davon Zucker/of which sugar/dont sucres/di cui: zuccheri/ waarvan suikers/de los cuales azúcares/w tym cukry/z toho cukry/ebből cukor / **в т.ч. Сахара/** heraf sukkerarter/josta sokereita/ hvorav sukkerarter/varav sockerarter	59,5 g 9,9 g
Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/Błonnik pokarmowy/Vláknina/ Ballasztanyagok/ Пищевые волокна/ Kostfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/ Fiber	2,6 g
Eiweiss/Protein/Protéines/Proteina/Eiwitten/Proteína/Białko/Bílkoviny/Fehérje/ Белки г/ Protein/Valkuaista/protein/Protein	15,3 g
Salz/Salt/Sel/Sale/Zout/Sal/Sól/Sůl/Só/Соль/ Salt/Suola	1,7 g

Mindestens haltbar bis Ende/Best before end/A consommer de préférence avant le/Da consumare preferibilmente ento fine/ Mindst holdbar til/Vähimmäissäilyvyysaika/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

Katadyn Deutschland GmbH I Hessenring 23 I 64546 Mörfelden-Walldorf I Germany
Tel: +49 61 05 45 67 89 I Fax: +49 61 05 4 58 77 I sales@katadyn.de I www.katadyngroup.com
Manufacturing facility:
Katadyn Europe Food GmbH I Dieselstr. 23 I 61239 Ober-Mörlen I Germany
Tel: +49 6105 45 67 89 I Fax: +49 6105 458 77 I order@katadyn.de I www.katadyngroup.com

ISO2200:2005

Print Nr. 20201203