

**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

DE Rindfleisch Stroganoff mit Reis

EN Beef Stroganoff with Rice

FR Boeuf stroganoff au riz

IT Manzo "Stroganoff" con riso

NL Rundvlees stroganoff met rijst

ES Buey Stroganoff con arroz

PL Stroganow wołowy z ryżem

CZ Hovězí maso Stroganoff s rýží

HU Marhahús Stroganoff-módra rizzsel

RU Бѣфстрогонов с рисом

DK Oksekød Stroganoff med ris

FI Stroganoff riisillä

NO Biff stroganoff med ris

SE Biffstroganoff med ris

Art.-Code:	30202001	HS-Code:	1904 9010 000
EAN Code:	4015753202010	CoO:	DE
e	160 g		

[DE] Rindfleisch Stroganoff mit Reis

Zutaten: Langkornreis 47%, Bratensoße, Sonnenblumenölpulver (enthält **Milch**, E551), Rindfleisch 10%, Maltodextrin, Champignons, Kartoffelmehl, modifizierte Stärke, **Molkenprotein-konzentrat**, Paprika, Tomaten, Salz, Petersilie, Pfeffer, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Rosmarinextrakt, natürliches Aroma. Fleischeinwaage trocken: 16 g (entspricht ca. 63,5 g Frischfleisch). **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 8 cm auf der Skala (380 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 10 Min. ziehen lassen. **Allergene: Milch**

[EN] Beef Stroganoff with Rice

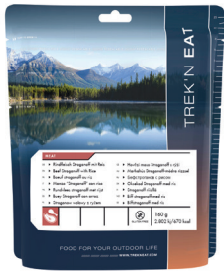
Ingredients: long grain rice 47%, gravy, sunflower oil powder (contains **milk**, E551), beef 10%, maltodextrin, mushrooms, potato flour, modified starch, **why** protein concentrate, bell pepper, tomatoes, salt, parsley, pepper, acidifier: citric acid, rosemary extract, natural flavouring. Dried meat content: 16 g (equals approx. 63,5 g fresh meat). **Directions:** Pour boiling water directly into the bag up to 8 cm on the scale (380 ml), stir thoroughly. Close the bag and let it rest for 10 minutes. **Allergens: milk**

[FR] Boeuf stroganoff au riz

Ingrédients: riz long 47%, jus de viande, huile de tournesol en poudre (contient du **lait**, E551), viande de boeuf 10%, maltodextrine, champignons, fécule de pommes de terre, amidon modifié, concentré de protéines de **lactosérum**, poivrons, tomates, sel, persil, poivre, acidifiant: acide citrique, extrait de romarin, arôme naturel. Poids en viande: Viande déshydratée 16 g soit env. 63,5 g de viande fraîche. **Préparation:** Verser de l'eau bouillante jusqu'au trait 8 cm de l'échelle (380 ml) directement dans le sachet, puis remuer délicatement, refermer le sachet et laisser reposer 10 minutes. **Allergènes: lait**

[IT] Manzo "Stroganoff" con riso

Ingredienti: riso a grani lunghi 47%, salsa gravy, olio di girasole in polvere (contiene **latte**, E551), manzo 10%, maltodestrina, champignon, farina di patate, amido modificato, **proteine del siero del latte**, paprika, pomodori, sale, prezzemolo, pepe, acidificante: Acido citrico, estratto di rosmarino, aromi naturali. Contenuto di carne secca: 16 g (l'equivalente di circa 63,5 g di carne fresca). **Preparazione:** Versare acqua bollente nella busta fino a raggiungere gli 8 cm indicati (380 ml) e agitare bene. Richiudere la busta e lasciare riposare per 10 minuti. **Allergeni: latte**



**5 YEARS
SHELF LIFE**

TECHNICAL DATA

(NL) Rundvlees stroganoff met rijst

Ingrediënten: langkorrelrijst 47%, jus, Zonnebloemoliepoeder (bevat **melk**, E551), rundvlees 10%, maltodextrine, champignons, aardappelmeel, gemodificeerd zetmeel, **wei-eiwitconcentraat**, paprika, tomaten, zout, peterselie, peper, voedingszuur: citroenzuur, rozemarijnextract, natuurlijk aroma Gedroogd vleesgehalte: 16 g (komt overeen met ongeveer 63,5 g vers vlees). Bereiding: Vul de zak met kokend water tot 8 cm op de vullijn (380 ml), goed roeren, zak afsluiten en 10 min. laten wellen. **Allergenen: melk**

(PL) Stroganow wołowy z ryżem

Składniki: ryż długoziarnisty 47%, sos pieczeniowy, olej słonecznikowy w proszku (zawiera **mleko**, E551), mięso wołowe 10%, maltodekstryna, pieczarki, mąka ziemniaczana, skrobia modyfikowana, koncentrat **białka z serwatki**, papryka, pomidory, sól, pietruszka, pieprz, substancja zakwaszająca: kwas cytrynowy, ekstrakt z rozmarynu, aromat naturalny. Zawartość mięsa suszonego: 16 g (co odpowiada ok. 63,5 g świeżego mięsa). **Przyrządzenie:** Wlać zagotowaną wodę do wysokości 8 cm na skali (380 ml) bezpośrednio do torebki i dobrze wymieszać. Zamknąć torebkę i odstawić na 10 min. **Allegeny: mleko**

(ES) Buey Stroganoff con arroz

Ingredientes: arroz de grano largo 47%, Aceite de girasol en polvo (contiene **leche**, E551), carne de vacuno 10%, maltodextrina, champiñones, fécula de patata, almidón modificado, concentrado de proteínas de **suero**, pimienta, tomates, sal, perejil, pimienta, acidificante ácido cítrico, extracto de romero, aroma natural. Contenido de carne seca: 16 g (equivalente aproximadamente a 63,5 g de carne fresca). **Instrucciones:** Verter en el sobre agua hirviendo hasta alcanzar 8 cm indicados (380 ml) y agitar bien. Cerrar el sobre y dejar reposar durante 10 minutos. **Alergénos: leche**

(CZ) Hovězí maso Stroganoff s rýží

Přísady: dlouhozrnná rýže 47%, omáčka z pečeného masa, prášek ze slunečnicového oleje (obsahuje **mléko**, E551), hovězí maso 10%, maltodextrin, žampiony, bramborová moučka, modifikovaný škrob, koncentrát **syrovátkové bílkoviny**, paprika, rajčata, sůl, petrželka, pepř, okyselovací prostředek: kyselina citronová, výtažek z rozmarýnu, přírodní aroma. Obsah sušeného masa: 16 g (odpovídá přibližně 63,5 g čerstvého masa). **Příprava:** Vroucí vodu nalijte do výšky 8 cm (380 ml) přímo do sáčku a pečlivě promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 10 minut odstát. Zavřete sáček a nechte jej 10 minut odpočívat. **Allegeny: mléko**

(HU) Marhahús Stroganoff-módra rizsszel

Összetevők: hosszú szemű rizs 47%, peccsenyélé, porított napraforgóolaj (tartalmaz **tejet**, E551), marhahús 10%, maltodextrin, csiperkegomba, burgonyaliszt, módosított keményítő, **tejsavóprotein** koncentrátum, paprika, paradicsom, só, petrezselyemzöld, bors, savanyító szerek: citromsav, rozmarin kivonat, természetes aroma. Száraz hús tartalom: 16 g (megfelel kb. 63,5 g friss húsnak). **Utmutatások:** Forrásban levő vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 8 cm-ig (380 ml), gondosan elkeverjük. A tasakot lezárjuk és 10 percig pihentetjük. **Allergének: tej**

(RU) Бефстроганов с рисом

Состав: рис длиннозерный 47%, подливка, сухое подсолнечное масло (содержит **молоко**, E551), говядина 10%, мальтодекстрин, шампиньоны, картофельная мука, модифицированный крахмал, концентрат сывороточного протеина, **сладкий перец**, помидоры, соль, петрушка, перец. подкислитель: лимонная кислота, экстракт розмарина, натуральный ароматизатор. Содержание сушеного мяса: 16 г (примерно 63,5 г свежего мяса). **Способ применения:** Налить кипятка прямо в пакет до 8 см по шкале (380 мл), тщательно перемешать. Закройте пакет и дайте ему постоять 10 минут. **Аллергены: молоко**

(DK) Oksekød Stroganoff med ris

Ingredienser: langkorris 47%, skysovs, solsikkeolie pulver (indeholder **mælk**, E551), oksekød 10%, maltodextrin, champignons, kartoffelmel, modificeret stivelse, **valleprotein koncentrat**, paprika, tomat, salt, persille, peber, syrningsmiddel: citronsyre, rosmarinekstrakt, naturlig aroma. Tørret kødindhold: 16 g (svare til ca. 63,5 g frisk kød). **Tilberedelse:** Hæld kogende vand direkte i posen op til 8 cm på skalaen (380 ml), rør omhyggeligt rundt, luk posen og lad indholdet trække i 10 min. **Allergener: mælk**

(NO) Biff stroganoff med ris

Ingredienser: langkornet ris 47%, stekesaus, solsikkeoljepulver (inneholder **melk**, E551), storfekjøtt 10%, maltodextrin, sjampinjong, potetmel, modifisert stivelse, **myseprotein konsentrat**, paprika, tomat, salt, persille, pepper, surhetsregulerende middel: sitronsyre, rosmarinekstrakt, naturlig aroma. Tørket kjøttinnhold: 16 g (tilsvarer ca. 63,5 g ferskt kjøtt). **Tilberedning:** Hell kokende vann opp til 8 cm på skalaen (380 ml), rør godt, lukk posen og la trekke i 10 minutter. **Allergener: melk**

(FI) Stroganoff riisillä

Ainekset: pitkäjyväriisiä 47%, paistinkastike, aurinkokukkaöljypuuhe (sisältää **maitoa**, E551), naudanjauho 10 %, maltodekstriini, herkkusieniä, perunajauho, modifioutu tärkkelys, **heraproteiiniitivist**, paprika, tomaatti, suola, persilja, pippuri, hapotusaine: sitruunahappo, rosmariiniuute, luontainen aromi. Kuivatun lihan pitoisuus: 16 g (vastaa noin 63,5 g tuoretta lihaa). **Valmistus:** Kaada kiehuvan kuumaa vettä suoraan pussiin kunnes vesi saavuttaa 8 cm korkeuden asteikossa (380 ml). Sekoita pussin sisältö huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 10 minuuttia. **Allergeenit: maito**

(SE) Biffstroganoff med ris

Ingredienser: långkornigt ris 47%, skysås, pulver av solrosolja (innehåller **mjölk**, E551), nötkött 10%, maltodextrin, champinjoner, potatismjöl, modifierad stärkelse, **vassleprotein koncentrat**, paprika, tomat, salt, persilja, peppar, syrningsmedel: citronsyra, rosmarinextrakt, naturlig arom. Torkat köttinnehåll: 16 g (motsvarar cirka 63,5 g färskt kött). **Tillagning:** Häll kokande hett vatten direkt i påsen ända till en höjd på 8 cm på skalan (380 ml) och rör om påsens innehåll ordentligt. Stäng påsen och låt efterdra 10 minuter. **Allergener: 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/Vannitillsats: 380 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: 540 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 1751/419

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

**Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/
Węglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Углеводы г/ Kulhydrat/Hiihihydraatteja/karbohy-
drater/Kolhydrat** 57,9 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 3,6 g

**Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/Błonnik pokarmowy/Vláknina/
Ballasztanyagok/ Пищевые волокна/ Kostfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/ Fiber** 0,7 g

**Eiweiss/Protein/Protéines/Proteína/ Eiwitten/Proteína/Białko/Bilkoviny/Fehérje/ Белки г/
Protein/Valkuaista/protein/Protein** 14,4 g

Salz/Salt/Sel/Sale/ Zout/Sal/Sól/Sùl/Só/Соль/ Salt/Suola 3,3 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