



**5 YEARS  
SHELF LIFE**

## TECHNICAL DATA

### DE **Couscous mit Hühnchen**

EN Couscous with Chicken

FR Couscous au poulet et aux légumes

IT Cuscus con pollo

NL Couscous met kip

ES Cuscús de pollo

PL Kuskus z kurczakiem

CZ Kuskus s kurátkem

HU Kuskusz csirkehússal

RU Кускус с курицей

DK Couscous med kylling

FI Kuskus kananlihalla

NO Couscous med kylling

SE Couscous med kyckling

Art.-Code: 30202006 HS-Code: 1902 4090

EAN Code: 4015753202065 CoO: DE

e 200 g

#### (DE) **Couscous mit Hühnchen**

**Zutaten:** Couscous 67% (Hartweizengrieß), Hühnerfleisch 12%, Würzmischung (enthält Sellerie), Erbsen geschrotet, Zwiebeln, Sonnenblumenölpulver (enthält Milch, E551), modifizierte Stärke, Salz, Tomaten, Paprika, Chillipulver, natürliches Aroma. Fleischeinwaage trocken: 24 g (entspricht ca. 84 g Frischfleisch). **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 7,5 cm auf der Skala (400 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 5 Min. ziehen lassen. **Allergene: Glutenhaltig, Milch, Sellerie**

#### (EN) **Couscous with Chicken**

**Ingredients:** couscous 67% (durum wheat semolina), chicken 12%, seasoning (contains celery), coarsely ground peas, onions, sunflower oil powder (contains milk, E551), modified starch, salt, tomatoes, bell pepper, chilli powder, natural flavouring. Dried meat content: 24 g (equals approx. 84g fresh meat). **Directions:** Pour boiling water directly into the bag up to 7,5 cm on the scale (400 ml), stir thoroughly. Close the bag and let it rest for 5 minutes. **Allergens: contains gluten, milk, celery**

#### (FR) **Couscous au poulet et aux légumes**

**Ingredients:** couscous 67% (semoule de blé dur), poulet 12%, mélange de condiments (contient du céleri), pois cassés, oignons, huile de tournesol en poudre (contient du lait, E551), amidon modifié, sel, tomates, poivrons, poudre de piment, arôme naturel. Poids en viande: Viande déshydratée 24 g soit env. 84 g de viande fraîche. **Préparation:** Verser de l'eau bouillante jusqu'au trait 7,5 cm de l'échelle (400 ml) directement dans le sachet, puis remuer délicatement, refermer le sachet et laisser reposer 5 minutes. **Allergènes: gluten, lait, céleri**

#### (IT) **Cuscus con pollo**

**Ingredienti:** cuscus 67% (semola di grano duro), carne di pollo 12%, mix di spezie (contiene sedano), piselli macinati, cipolle, olio di girasole in polvere (contiene latte, E551), amido modificato, sale, pomodori, peperoni, peperoncino in polvere, aromi naturali. Contenuto di carne disidratata: 24 g (l'equivalente di circa 84 g di carne fresca). **Preparazione:** Versare acqua bollente nella busta fino a raggiungere i 7,5 cm indicati (400ml) e agitare bene. Richiudere la busta e lasciare riposare per 5 minuti. **Allergeni: contiene glutine, latte, sedano**



**5 YEARS  
SHELF LIFE**

## TECHNICAL DATA

### (NL) Couscous met kip

**Ingrediënten:** **couscous** 67% (gries van **harde tarwe**), kippenvlees 12%, kruidenmix (bevat **selderij**), grof gemalen doperwten, uien, zonnebloemoliepoeder (bevat **melk**, E551), gemodificeerd zetmeel, zout, tomaten, paprika, chilipoeder, natuurlijk aroma. Gedroogd vleesgehalte: 24 g (komt overeen met ongeveer 84 g vers vlees). **Bereiding:** Vul de zak met kokend water tot 7,5 cm op de vullijn (400 ml), goed roeren, zak afsluiten en 5 min. laten wellen. **Allergenen: glutenhoudend, melk, selderij**

### (ES) Cuscús de pollo

**Ingredientes:** **cuscús** 67% (sémola de **trigo duro**), pollo 12%, condimentos (contiene **apio**), guisantes quebrantados, cebollas, aceite de girasol en polvo (contiene **leche**, E551), almidón modificado, sal, tomates, pimienta, chile en polvo, aroma natural. Contenido de carne seca: 24 g (equivale aproximadamente a 84 g de carne fresca). **Forma de preparar:** Verter en el sobre agua hirviendo hasta alcanzar 7,5 cm indicados (400 ml) y agitar bien. Cerrar el sobre y dejar reposar durante 5 minutos. **Allergénos: con gluten, leche, apio**

### (PL) Kuskus z kurczakiem

**Składniki:** **kuskus** 67% (grysik **pszenicy durum**), mięso z kurczaka 12%, mieszanka przypraw (zawiera **seler**), groch mielony, cebula, olej słonecznikowy w proszku (zawiera **mleko**, E551), skrobia modyfikowana, sól, pomidory, papryka, chili w proszku, aromat naturalny. Zawartość mięsa suszonego: 24 g (co odpowiada ok. 84 g świeżego mięsa). **Przyrządzenie:** Włóż zagotowaną wodę do wysokości 7,5 cm na skali (400 ml) bezpośrednio do torebki i dobrze wymieszać. Zamknąć torebkę i odstawić na 5 min. **Allergeny: zawiera gluten, mleko, seler**

### (CZ) Kuskus s kuřátkem

**Přísady:** **kuskus** 67% (krupice z tvrdé **pšenice**), kuřecí maso 12%, kořenící směs (obsahuje **celer**), hrách drcený, prášek ze slunečnicového oleje (obsahuje **mléko**, E551), modifikovaný škrob, sůl, rajčata, paprika, chili v prášku, přírodní aroma. Obsah sušeného masa: 24 g (odpovídá přibližně 84 g čerstvého masa). **Příprava:** Vroucí vodu nalijte do výšky 7,5 cm (400 ml) přímo do sáčku a pečlivě promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 5 minut odstát. **Allergeny: lepek, mléko, celer**

### (HU) Kuszusz csirkehússal

**Összetevők:** **kuszusz** 67% (durum **búzadara**), csirkehús 12%, fűszerkeverék (tartalmaz **zellert**), darált borsó, hagyma, porított napraforgóolaj (tartalmaz **tejet**, E551), módosított keményítő, só, paradicsom, paprika, őrlött chili, tej. Szárított hús tartalma: 24 g (kb. 84 g friss hús). **Utmutatások:** Forrásban levő vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 7,5 cm-ig (400 ml), gondosan elkeverjük. A tasakot lezárjuk és 5 percig pihentetjük. **Allergének: tartalmaz glutént, tejt, zeller**

### (RU) Кускус с курицей

**Состав:** кускус 67% (крупя из твердых сортов пшеницы), мясо курицы 12%, приправа (содержит **сельдерей**), горох дробленый, лук, сухое подсолнечное масло (содержит **молоко**, E551), модифицированный крахмал, соль, помидоры, сладкий перец, молотый чили, натуральный ароматизатор. Содержание сушеного мяса: 24 г (примерно 84 г свежего мяса). **Способ применения:** Кипяток залить непосредственно в пакет до отметки 7,5 см (400 мл), тщательно размешать, пакет закрыть и дать постоять 5 мин. **Аллергены: глютен, молоко, сельдерей**

### (DK) Couscous med kylling

**Ingredienser:** **couscous** 67% (**hårdhvedegryn**), hønsekød 12%, krydderiblanding (indeholder **selleri**), ærter kværnet, løg, solsikkeolie pulver (indeholder **mælk**, E551), modificeret stivelse, salt, tomat, paprika, chilipulver, aroma. Tørret kødindhold: 24 g (svarer til ca. 84 g frisk kød). **Tilberedelse:** Hæld kogende vand direkte i posen op til 7,5 cm på skalaen (400 ml), rør omhyggeligt rundt, luk posen og lad indholdet trække i 5 min. **Allergene: glutenholdig, mælk, selleri**

### (FI) Kuskus kananlihalla

**Ainekset:** **kuskusta** 67% (**durumvehnä**), kananlihaa 12%, makuainesekoitus (sisältää **selleriä**), karkeajauhetta herne, sipuli, aurinkokukkaöljyjauhe (sisältää **maitoa**, E551), modifioitu tärkkelys, suola, tomaatti, paprika, chilijauhe, luontainen aromi. Kuivatun lihan pitoisuus: 24 g (vastaa noin 84 g tuoretta lihaa). **Valmistus:** Kaada kiehuvan kuumaa vettä suoraan pussiin kunnes vesi saavuttaa 7,5 cm korkeuden asteikossa (400 ml). Sekoita pussin sisältö huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 5 minuuttia. **Allergeeneja: gluteenipitoinen, maito, selleri**

### (NO) Couscous med kylling

**Ingredienser:** **couscous** 67% (semulegryn av **hardhvete**), kyllingkjøtt 12%, krydderblanding (inneholder **selleri**), erter knust, løk, solsikkeoljepulver (inneholder **melk**, E551), modifisert stivelse, salt, tomat, paprika, chilipulver, naturlig aroma. Tørket kjøttinnhold: 24 g (tilsvarer ca. 84 g ferskt kjøtt). **Tilberedning:** Hell kokende vann opp til 7,5 cm på skalaen (400 ml), rør godt, lukk posen og la trekke i 5 minutter. **Allergener: inneholder gluten, melk, selleri**

### (SE) Couscous med kyckling

**Ingredienser:** **couscous** 67% (**durumvete**), kycklingkött 12 %, smakmedelblanding (innehåller **selleri**), grovt malda örter, lök, pulver av solrosolja (innehåller **mjök**, E551), modifierad stärkelse, salt, tomat, paprika, chilipulver, naturlig arom. Torkat köttinnehåll: 24 g (motsvarar cirka 84 g färskt kött). **Tillagning:** Häll kokande hett vatten direkt i påsen ända till en höjd på 7,5 cm på skalan (400 ml) och rör om påsens innehåll ordentligt. Stäng påsen och låt efterdra 5 minuter. **Allergener: innehåller gluten, mjök, 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/Čistá váha/ Töltő súly nettó/ **ЧИСТЫЙ ВЕС НЕТТО**/Nettovægt/Nettotäyttöpaino/Netto-  
vekt/Fyllnadsvikt netto: 200 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/Lisättäviä  
vesimääriä/Vanntillegg/ Vattentillsats: 400 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: 600 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/ átlagos tápérték 100 g száraz termék  
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** 1409/334

**Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Tuszcz/Tuky/Zsir / Жиры г/Fedstof/Rasva/Fett** 4,1 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 masné kyseliny/ebből telített zsírsavak / **из них насыщенные  
жирные кислоты**/ deraf mættede fedtsyrer/tästä tyydyttyneitä rasvahappoja/derav mettede fettsyrer/  
därav mättade fettsyrer 0,1 g

**Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/  
Węglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Углеводы г/ Kulhydrat/Hiiilihyaatteja/karbohy-  
drater/Kolhydrat** 52,2 g

- davon Zucker/of which sugar/dont sucses/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 5,3 g

**Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/Bionnik pokarmowy/Vláknina/  
Ballasztanyagok/ Пищевые волокна/ Kostfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/ Fiber** 0,8 g

**Eiweiss/Protein/Protéines/Proteina/Eiwitten/Proteína/Białko/Bilkoviny/Fehérje/ Белки г/  
Protein/Valkuaista/protein/Protein** 17,9 g

**Salz/Salt/Sel/Sale/Zout/Sal/Sól/Sùl/Só/Соли/ Salt/Suola** 3,9 g

Mindestens haltbar bis Ende/Best before end/A consommer de préférence avant le/Da consumare preferi-  
bilmente 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 megőrizi / **Минимальный срок годности:**

5 Jahre/years/ans/anni/jaren/años/flere år/lat/ let/ évek/ лет/ flere år/ vuotta/ år/ år