TREK'N **EAT**

5 YEARS SHELFLIFE

TECHNICAL DATA

DE **Sahnenudeln mit Hühnchen und Spinat**

EN Creamy Pasta with Chicken and Spinach
FR Poulet à la crème, pâtes et épinards
IT Pasta alla panna con pollo e spinaci
NL Roomnoedels met kip en spinazie
ES Fideos en nata con pollo y espinaca
PL Makaron w sosie smietanowym
CZ Testoviny s krehkým kuretem
HU Csirkehús tejszínes tésztával és spenóttal
DK Flødenudler med kylling og spinat
FI Kanapasta pinaattikastikkeelle
NO Kremet Pasta Med Kylling Og Spinat
SE Gräddig pasta med kyckling och spenat

Art.-Code:	30202008	HS-Code:	1902 4090
EAN Code:	4015753202089	CoO:	DE
e	150 g		

(DE) **Sahnenudeln mit Hühnchen und Spinat**
Zutaten: Nudeln 50% (**Hartweizengrieß**, **Ei**, Salz), **Sahnepulver** 9%, Bratensauce, **Molkeneiweißkonzentrat**, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Hühnerfleisch 3%, Mais, Tomaten, Spinat 3%, Zwiebeln, Würzmischung (enthält **Sellerie**), Salz, Pfeffer, natürliches Aroma Fleischeinwaage trocken: 4,5 g (entspricht ca. 15,7 g Frischfleisch) **Zubereitung**: Kochendes Wasser bis zu 8 cm auf der Skala (490 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 5 Min. ziehen lassen. **Allergene: Eier, glutenhaltig, Milch, Sellerie**

(EN) **Creamy Pasta with Chicken and Spinach**
Ingredients: pasta 50% (durum **wheat** semolina, **egg**, salt), **cream** powder 9%, gravy, **whey** protein concentrate, modified starch, maltodextrin, chicken 3%, corn, tomatoes, spinach 3%, onions, seasoning (contains **celery**), salt, pepper, natural flavouring Dried meat content: 4,5 g (equals approx. 15,7 g fresh meat) **Directions**: Pour boiling water directly into the bag up to 8 cm on the scale (490 ml), stir thoroughly. Close the bag and let it rest for 5 minutes. **Allergens: eggs, contains gluten, milk, celery**

(FR) **Poulet à la crème, pâtes et épinards**
Ingrédients: Pâtes 50% (semoule de **blé** dur, **œuf**, sel), **crème** en poudre 9%, jus de viande, concentré de protéines de **lactosérum**, amidon modifié, maltodextrine, poulet 3%, maïs, tomates, épinards 3%, oignons, mélange de condiments (contient du **céleri**), sel, poivre, arôme naturel. Poids en viande: Viande déshydratée 4,5 g soit env. 15,7 g de viande fraîche. **Préparation**: Verser de l'eau bouillante jusqu'au trait 8 cm de l'échelle (490 ml) directement dans le sachet, puis remuer délicatement. Refermer le sachet et laisser reposer 5 minutes. **Allergènes: œuf, blé, crème, céleri**

(IT) **Pasta alla panna con pollo e spinaci**
Ingredienti: pasta 50% (semola di **grano** duro, **uova**, sale), **panna** in polvere 9%, salsa gravy, proteine del **siero del latte** concentrate, amido modificato, maltodestrina, pollo 3%, mais, pomodori, spinaci 3%, cipolle, mix di condimento (contiene **sedano**), sale, pepe, aromi naturali Contenuto di carne disidratata: 4,5 g (l'equivalente di circa 15,7 g di carne fresca) **Preparazione**: Versare acqua bollente nella busta fino a raggiungere gli 8 cm indicati (490 ml) e agitare bene. Richiudere la busta e lasciare riposare per 5 minuti. **Allergeni: uova, contiene glutine, latte, sedano**

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

TREK'N **EAT**

5 YEARS SHELFLIFE

TECHNICAL DATA

(NL) **Roomnoedels met kip en spinazie**
Ingrediënten: pasta 50% (gries van harde **tarwe**, **ei**, zout), **slagroompoeder** 9%, jus, **weieiwitconcentraat**, gemodificeerd zetmeel, maltodextrine, kippenvlees 3%, mais, tomaten, spinazie 3%, uien, kruidenmix (bevat **selderij**), zout, peper, natuurlijk aroma. Droog vleesgewicht: 4,5 g (komt overeen met ca. 15,7 g vers vlees). **Bereiding**: Vul de zak met kokend water tot 8 cm op de vullijn (490 ml), goed roeren, zak afsluiten en 5 min. laten wellen. **Allergenen: eieren, glutenhoudend, melk, selderij**

(ES) **Fideos en nata con pollo y espinaca**
Ingredientes: pasta 50% (sémola de **trigo** duro, **huevo**, sal), **nata** en polvo 9%, salsa de carne, concentrado de proteínas de **suero**, almidón modificado, maltodextrina, pollo 3%, maíz, tomates, espinacas 3%, cebollas, condimentos (contiene **apio**), sal, pimienta, aroma natural. Peso de la carne en seco: 4,5 g (corresponde a aprox. 15,7 g de carne fresca). **Forma de preparar**: Verter en el sobre agua hirviendo hasta alcanzar 8 cm indicados (490 ml) y agitar bien. Cerrar el sobre y dejar reposar durante 5 minutos.**Allergénos: huevos, con gluten, leche, apio**

(PL) **Makaron w sosie smietanowym**
Składniki: makaron 50% (grysik **pszenicy** durum, **jaja**, sól), **Śmietana** w proszku 9%, sos pieczeniowy, koncentrat **białka serwatki**, skrobia modyfikowana, maltodekstryna, kurczak 3%, kukurydza, pomidory, szpinak 3%, cebula, mieszanka przypraw (zawiera **seler**), sól, pieprz, aromat naturalny. Mieso liofilizowane: 4,5 g (odpowiada ok. 15,7 g swiezego miesa). **Przyrządzanie**: Wlać zagotowaną wodę do wysokości 8 cm na skali (490 ml) bezpośrednio do torebki i dobrze wymieszać. Zamknąć torebkę i odstawić na 5 min. **Alergeny: jaja, zawiera gluten, mleko, seler**

(CZ) **Těstoviny s křehkým kuřetem, smetanou a listovým špenátem**
Přísady: nudle 50% (krupice z tvrdé **pšenice**, **vajíčko**, sůl), sušená **smetana** 9%, omáčka z pečeného masa, koncentrát **syrovátkové bílkoviny**, modifikovaný škrob, maltodextrin, kuřecí maso 3%, kukuřice, rajčata, špenát 3%, cibule, kořenící směs (obsahuje **celer**), sůl, pepř, přírodní aroma. Čistá hmotnost sušeného masa: 4,5 g (odpovídá cca 15,7 g čerstvého masa). **Příprava**: Vroucí vodu nalijte do výšky 8 cm (490 ml) přímo do sáčku a pečlivě promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 5 minut odstát. **Alergeny: vejce, lepek, mléko, celer**

(HU) **Csirkehús tejszínes tésztával és spenóttal**
Összetevők: tészta 50% (durum **búza**dara, **tojás**, só), **tejszínpor** 9%, pecsenyelé, **tejsavóprotein** koncentrátum, módosított keményítő, maltodextrin, csirkehús 3%, kukorica, paradicsom, spenót 3%, hagyma, fűszerkeverék (tartalmaz **zellert**), só, bors, természetes aroma. Szárított hús tartalma: 4,5 g (kb. 15,7 g friss hús). **Útmutatások**: Forrásban levő vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 8 cm-ig (490 ml), gondosan elkeverjük. A tasakot lezárjuk és 5 percig pihentetjük. **Allergének: tojás, tartalmaz glutént, tej, zellertj**

(DK) **Flødenudler med kylling og spinat**
Ingredienser: nudler 50% (**hårdhvedegryn**, **æg**, salt), **fløde pulver** 9%, skysovs, **valleprotein koncentrat**, modificeret stivelse, maltodextrin, hønsekød 3%, majs, tomater, spinat 3%, løg, krydderiblanding (indeholder **selleri**), salt, peber, naturlig aroma. Tørret kødindhold: 4,5 g (svarer til ca. 15,7 g fersk kød). **Tilberedelse**: Hæld kogende vand direkte i posen op til 8 cm på skalaen (490 ml), rør omhyggeligt rundt, luk posen og lad indholdet trække i 5 min. **Allergene: æg, glutenholdig, mælk, selleri**

(FI) **Kanapasta pinaattikastikkeelle**
Ainekset: nuudeleita 50% (**durumvehnä**, **kananmuna**, suola), **kermajauhe** 9%, paistinkastike, **heraproteiinitiiviste**, modifioitu tärkkelys, maltodekstriini, kananlihaa 3%, maissi, tomaatti, pinaattia 3%, sipuli, makuainesekoitus (sisältää **selleriä**), suola, pippuri, luontainen aromi. Kuivattu liha: 4,5 g (vastaa n. 15,7 g tuoretta lihaa). **Valmistus**: Kaada kiehuvan kuumaa vettä suoraan pussiin kunnes vesi saavuttaa 8 cm korkeuden asteikossa (490 ml). Sekoita pussin sisältö huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 5 minuuttia. **Allergeeneja: munat, gluteenipitoinen, maito, selleri**

(NO) **Kremet Pasta Med Kylling Og Spinat**
Ingredienser: pasta 50% (semulegryn av **hardhvete**, **egg**, salt), **fløtepulver** 9%, stekesaus, **myseproteinkonsentrat**, modifisert stivelse, maltodekstrin, kyllingkjøtt 3%, mais, tomater, spinat 3%, løk, krydderblanding (inneholder **selleri**), salt, pepper, naturlig aroma. Kjøttandel tørrvekt: 4,5 g (tilsvarer ca. 15,7 g fersk kjøtt). **Tilberedning**: Hell kokende vann opp til 8 cm på skalaen (490 ml), rør godt, lukk posen og la trekke i 5 minutter. **Allergener: egg, inneholder gluten, melk, selleri**

(SE) **Gräddig pasta med kyckling och spenat**
Ingredienser: nudlar 50% (**durumvete**, **ägg**, salt), **gräddpulver** 9%, skysås, **vassleproteinkoncentrat**, modifierad stärkelse, maltodextrin, kycklingkött 3%, majs, tomat, spenat 3%, lök, smakmedelblandning (innehåller **selleri**), salt, peppar, naturlig arom. Tillsatt kött: 4,5 g (motsvarar ca. 15,7 g färskt kött). **Tillagning**: Häll kokande hett vatten direkt i påsen ända till en höjd på 8 cm på skalan (490 ml) och rör om påsens innehåll ordentligt. Stäng påsen och låt efterdra 5 minuter. **Allergener: ägg, innehåller gluten, mjölk, selleri**

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/ Nettovægt/Nettotäyttöpaino/Nettovekt/Fyllnadsvikt netto:	150 g
Wasserzugabe/Added water/Eau ajoutée/Aggiunta d'acqua/ Toegevoegd water/Agua a agregar/Ilość wody/Množství přidané vody/Víz hozzáadás / Vanditilsætning/Lisättävä vesimäärä/Vanntillegg/ Vattentillsats:	490 ml
Fertige Menge/Ready quantity/Poids total/Quantità preparata/ Totaalgewicht/Cantidad cocinada/Gotowa potrawa/Hmotnost hotového pokrmu/ Kész mennyiség / Færdig mængde/Valmis annos/ Ferdig mengde/ 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 tlagos tápérték 100 g száraz termékre vonatkoztatva/ 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	1644/393
Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Tłuszcz/Tuky/Zsír / Fedtstof/Rasvaa/Fett	11,0 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/ebből telített zsírsavak / deraf mættede fedtsyrer/ tästä tyydyttyneitä rasvahappoja/derav mettede fettsyrer/därav mättade fettsyror	5,2 g
Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/ Węglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Kulhydrat/Hiilihydraatteja/karbohydrater/Kolhydrat	58,0 g
- davon Zucker/of which sugar/dont sucres/di cui: zuccheri/ waarvan suikers/de los cuales azúcares/w tym cukry/z toho cukry/ebből cukor /heraf sukkerarter/josta sokereita/hvorav sukkerarter/varav sockerarter	9,4 g
Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/Błonnik pokarmowy/Vláknina/ Ballasztanyagok/ Kostfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/ Fiber	2,2 g
Eiweiss/Protein/Protéines/Proteina/Eiwitten/Proteína/Białko/Bílkoviny/Fehérje/Protein/Valkuaista/protein/Protein	12,8 g
Salz/Salt/Sel/Sale/Zout/Sal/Sól/Sůl/Só/ Salt/Suola	3,0 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. 20231013