

**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

DE **Deftiger Kartoffeltopf mit Rind und Bohnen**

EN Hearty Potato Stir Fry with Beef and green Beans

FR Sauté de boeuf aux pommes de terre et haricots verts

IT Patate alla toscana con manzo e fagiolini

NL Aardappelpannetje met rundvlees en bonen

ES Suculento guiso de papas con carne de vaca

PL Potrawka ziemniaczana w wołowina i groszkiem

CZ Hovězí pochoutka s bramborem a fazolemi

HU Kiadós burgonyás tál marhahússal és babbal

RU Картофельное рагу с говядиной и фасолью по-домашнему

DK Kraftig kartoffelgryde med oksekød og bønner

FI Mehevä perunapata naudanhalla ja vihreillä pavuilla

NO Biffgryte med poteter

SE Potatis med nötkött och gröna bönor

Art.-Code:	30202002	HS-Code:	1901 9095
EAN Code:	4015753202027	CoO:	DE
e	170 g		

[DE] **Deftiger Kartoffeltopf mit Rind und Bohnen**

Zutaten: Kartoffeln 28%, Schnittbohnen 15%, Rindfleisch 10%, Sonnenblumenölpulver (enthält **Milch**, E551), Favabohne, modifizierte Stärke, Kartoffelmehl, Karotten, Bratensauce, Würzmischung (enthält **Sellerie**), Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver, Kümmel, Ingwer, natürliches Aroma, Fleischeinwaage trocken: 17 g (entspricht ca. 67,4 g Frischfleisch). **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 9 cm auf der Skala (550 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 10 Min. ziehen lassen.

Allergene: Milch, Sellerie

[EN] **Hearty Potato Stir Fry with Beef and green Beans**

Ingredients: potatoes 28%, green beans 15%, beef 10%, sunflower oil powder (contains **milk**, E551), fava beans, modified starch, potato flour, carrots, gravy, seasoning (contains **celery**), salt, pepper, garlic powder, caraway, ginger, natural flavouring. Dried meat content: 17 g (equals approx. 67,4 g fresh meat). **Directions:** Pour boiling water directly into the bag up to 9 cm on the scale (550 ml), stir thoroughly. Close the bag and let it rest for 10 minutes. **Allergens:** milk, celery

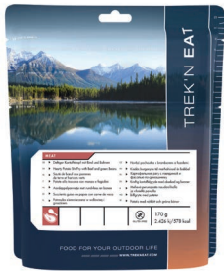
[FR] **Sauté de boeuf aux pommes de terre et haricots verts**

Ingédients: pommes de terre 28%, haricots verts 15%, boeuf 10%, huile de tournesol en poudre (contient du **lait**, E551), fèves, amidon modifié, féculé de pommes de terre, carottes, jus de viande, mélange de condiments (contient du **céleri**), sel, poivre, cumin, gingembre, arôme naturel. Poids en viande: Viande déshydratée 17 g soit env. 67,4 g de viande fraîche. **Préparation:** Verser de l'eau bouillante jusqu'au trait 9 cm de l'échelle (550 ml) directement dans le sachet, puis remuer délicatement, refermer le sachet et laisser reposer 10 minutes. **Allergènes:** lait, céleri

[IT] **Patate alla toscana con manzo e fagiolini**

Ingredienti: patate 28%, fagiolini 15%, manzo 10%, olio di girasole in polvere (contiene **latte**, E551), fave, amido modificato, farina di patate, carote, salsa gravy, mix di condimento (contiene **sedano**), sale, pepe, aglio in polvere, cumino, zenzero, aromi naturali. Contenuto di carne secca: 17 g (l'equivalente di circa 67,4 g di carne fresca). **Preparazione:** Versare acqua bollente nella busta fino a raggiungere gli 9 cm indicati (550 ml) e agitare bene. Richiudere la busta e lasciare riposare per 10 minuti.

Allergeni: latte, sedano



**5 YEARS
SHELF LIFE**

TECHNICAL DATA

(NL) Aardappelpannetje met rundvlees en bonen

Ingrediënten: aardappelen 28%, snijbonen 15%, rundvlees 10%, Zonnebloemoliepoeder (bevat **melk**, E551), favabonen, gemodificeerd zetmeel, aardappelmeel, wortelen, jus, kruidenmix (bevat **selderij**), zout, peper, knoflookpoeder, karwijzaad, gember, natuurlijk aroma. Droog vleesgewicht: 17 g (komt overeen met ca. 67,4 g vers vlees).

Bereiding: Vul de zak met kokend water tot 9 cm op de vullijn (550 ml), goed roeren, zak afsluiten en 10 min. laten wellen. **Allergenen: melk, selderij**

(ES) Suculento guiso de papas con carne de vaca

Ingredientes: patatas 28%, judías verdes planas 15%, carne de vacuno 10%, Aceite de girasol en polvo (contiene **leche**, E551), habas, almidón modificado, fécula de patata, zanahorias, salsa de carne, condimentos (contiene **apio**), sal, pimienta, ajo en polvo, comino, jengibre, aroma natural. Peso de la carne en seco: 17 g (corresponde a aprox. 67,4 g de carne fresca). **Forma de preparar:** Verter en el sobre agua hirviendo hasta alcanzar 9 cm indicados (550 ml) y agitar bien. Cerrar el sobre y dejar reposar durante 10 minutos. **Allergénos: leche, apio**

(PL) Potrawka ziemniaczana w wołowinę i groszkiem

Składniki: ziemniaki 28%, zielona fasola 15%, wołowina 10%, olej słonecznikowy w proszku (zawiera **mleko**, E551), fasola fava, skrobia modyfikowana, mąka ziemniaczana, marchew, sos pieczeniowy, mieszanka przypraw (zawiera **seler**), sól, pieprz, czosnek w proszku, kminek, imbir, aromat naturalny. Mięso liofilizowane: 17 g (odpowiada ok. 67,4 g świeżego mięsa). **Przyrządzenie:** Wlać zagotowaną wodę do wysokości 9 cm na skali (550 ml) bezpośrednio do torebki i dobrze wymieszać. Zamknąć torebkę i odstawić na 10 min. **Allergeny: mleko, seler**

(CZ) Hovězí pochoutka s bramborem a fazolemi

Přísady: brambory 28%, fazolové lusky 15%, hovězí 10%, prášek ze slunečnicového oleje (obsahuje **mléko**, E551), fava fazole, modifikovaný škrob, bramborová moučka, mrkev, omáčka z pečeného masa, kořenící směs (obsahuje **celer**), sůl, pepř, česnekový prášek, kmín, zázvor, přírodní aroma. Čistá hmotnost sušeného masa: 17 g (odpovídá cca 67,4 g čerstvého masa). **Příprava:** Vroucí vodu nalijte do výšky 9 cm (550 ml) přímo do sáčku a pečlivě promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 10 minut odstát. **Allergeny: mléko, celer**

(HU) Kiadós burgonyás tál marhahússal és babbal

Összetevők: burgonya 28%, zöldbab 15%, marhahús 10%, porított napraforgóolaj (tartalmaz **tejet**, E551), fava bab, módosított keményítő, burgonyaliszt, sárgarépa, pecsényelé, fűszerkeverék (tartalmaz **zellert**), só, bors, fohagymapor, kömény, gyömbér, természetes aroma. Szárított hús tartalma: 17 g (kb. 67,4 g friss hús). **Ütmutatások:** Forrában levő vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 9 cm-ig (550 ml), gondosan elkeverjük. A tasakot lezárjuk és 10 percig pihentetjük. **Allergének: tejet, zellert**

(RU) Картофельное рагу с говядиной и фасолью по-домашнему

Состав: картофель 28%, фасоль обыкновенная 15%, говядина 10%, сухое подсолнечное масло (содержит **молоко**, E551), боб садовый, модифицированный крахмал, картофельная мука, морковь, подливка, приправа (содержит **сельдерей**), соль, перец, чесночный порошок, тмин, имбирь, натуральный ароматизатор. Масса сухого мяса: 17 г (эквивалентно 67,4 г свежего мяса) **Способ приготовления:** Кипяток залить непосредственно в пакет до отметки 9 см (550 мл), тщательно размешать, пакет закрыть и дать постоять 10 мин. **Аллергены: молоко, сельдерей**

(DK) Kraftig kartoffelgryde med oksekød og bønner

Ingredienser: kartofler 28%, snittebønner 15%, oksekød 10%, solsikkeolie pulver (indeholder **mælk**, E551), favabønner, modificeret stivelse, kartoffelmel, gulerødder, skysovs, krydderiblanding (indeholder **selleri**), salt, peber, hvidløgpulver, kommen, ingefær, naturlig aroma. Tørret kødindhold: 17 g (svarer til ca. 67,4 g fersk kød). **Tilberedelse:** Hæld kogende vand direkte i posen op til 9 cm på skalaen (550 ml), rør omhyggeligt rundt, luk posen og lad indholdet trække i 10 min. **Allergene: mælk, selleri**

(FI) Mehevä perunapata naudanlihalta ja vihreillä pavuilla

Ainekset: perunaa 28%, leikkopapuja 15%, naudanlihaa 10%, aurinkokukkaöljy (sisältää **maitoa**, E551), härkäpapuja, modifioitu tärkkelys, perunajauho, porkkana, paistinkastike, makuainesekoitus (sisältää **selleriä**), suola, pippuri, valkosipulijauhe, kumina, inkivääri, luontainen aromi. Kuivattu liha: 17 g (vastaa n. 67,4 g tuoretta lihaa). **Valmistus:** Kaada kiehuvan kuumaa vettä suoraan pussiin kunnes vesi saavuttaa 9 cm korkeuden asteikossa (550 ml). Sekoita pussin sisältö huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 10 minuuttia. **Allergeeneja: maito, selleri**

(NO) Biffgryte med poteter

Ingredienser: poteter 28%, snittbønner 15%, storfekjøtt 10%, solsikkeoljepulver (inneholder **melk**, E551), hestebønner, modificert stivelse, potetmel, gulrøtter, stekesaus, krydderiblanding (inneholder **selleri**), salt, pepper, hvitløkspulver, karve, ingefær, naturlig aroma. Kjøttandel tørrvekt: 17 g (tilsvarer ca. 67,4 g fersk kjøtt). **Tilberedning:** Hell kokende vann opp til 9 cm på skalaen (550 ml), rør godt, lukk posen og la trekke i 10 minutter. **Allergener: melk, selleri**

(SE) Potatis med nötkött och gröna bönor

Ingredienser: potatis 28%, skärbönor 15%, nötkött 10%, solrosolja (innehåller **mjölk**, E551), favabönor, modifierad stärkelse, potatismjöl, morot, skysås, smakmedelblanding (innehåller **selleri**), salt, peppar, vitlökspulver, kummin, ingefära, naturlig arom. Tillsatt kött: 17 g (motsvarar ca. 67,4 g färskt kött). **Tillagning:** Häll kokande heit vatten direkt i påsen ända till en höjd på 9 cm på skalan (550 ml) och rör om påsens innehåll ordentligt. Stäng påsen och låt efterdra 10 minuter. **Allergener: 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: 170 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/Vannfillegg/ Vattentillsats: 550 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: 720 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 1599/382

Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Tłuszcz/Tuky/Zsir / Жиры г/Fedstof/Rasvaa/Fett 11,1 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 2,0 g

Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/Węglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Углеводы г/ Kulhydrat/Hiilihydraatteja/karbohydrater/Kolhydrat 51,8 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 6,5 g

Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/Bionnik pokarmowy/Vláknina/Ballasztanyagok/ Пищевые волокна/ Kosfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/ Fiber 2,8 g

Eiweiss/Protein/Protéines/Proteina/Eiwitten/Proteína/Białko/Bilkoviny/Fehérje/ Белки г/ Protein/Valkuaista/protein/Protein 15,3 g

Salz/Salt/Sel/Sale/Zout/Sal/Sól/Sül/Só/Соль/ Salt/Suola 1,7 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

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

Manufacturing facility:

Katadyn Europe Food GmbH | Dieselstr. 23 | 61239 Ober-Mörlen | Germany
Tel: +49 6105 45 67 89 | Fax: +49 6105 458 77 | order@katadyn.de | www.katadyngroup.com

ISO2200:2005

Print Nr. 20201203