



**5 YEARS
SHELF LIFE**

TECHNICAL DATA

DE Chana Masala

EN Chana Masala

FR Chana Masala

IT Chana Masala

NL Chana Masala

ES Chana Masala

PL Chana Masala

CZ Chana Masala

HU Chana Masala

RU Чана Масала

DK Chana Masala

FI Chana Masala

NO Chana Masala

SE Chana Masala

Art.-Code:	30411001	HS-Code:	1904 9010 000
EAN Code:	4015753411016	CoO:	DE
e	180 g		

[DE] Chana Masala - Indischer Kichererbsen-Reistopf

Zutaten: Langkornreis 52%, Kichererbsen 22%, Zucker, Zwiebeln, Apfelstücke, Paprika, Maltodextrin, Würzmischung (enthält **Sellerie**), Curry (enthält **Senf**), Salz, Paprikapulver, Chilipulver, Rosmarinextrakt. **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 7,5 cm auf der Skala (360 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 10 Min. ziehen lassen. **Allergene: Sellerie, Senf**

[EN] Chana Masala - Chickpea Curry with Rice

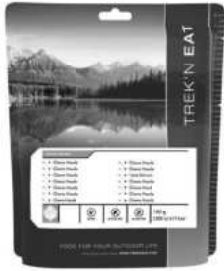
Ingredients: long grain rice 52%, chickpeas 22%, sugar, onions, apple pieces, capsicum, maltodextrin, seasoning (contains **celery**), curry (contains **mustard**), salt, paprika powder, chilli powder, rosemary extract. **Directions:** Pour boiling water directly into the bag up to 7.5 cm on the scale (360 ml), stir thoroughly. Close the bag and let it rest for 10 minutes. **Allergens: celery, mustard**

[FR] Chana Masala - Curry de pois chiches au riz

Ingédients: riz long 52%, pois chiches 22%, sucre, oignons, morceaux de pommes, piment, maltodextrine, mélange de condiments (contient du **céleri**), curry (contient de la **moutarde**), sel, chili, extrait de romarin. **Préparation:** Verser de l'eau bouillante jusqu'au trait 7,5 cm de l'échelle (360 ml) directement dans le sachet, puis remuer délicatement, refermer le sachet et laisser reposer 10 minutes. **Allergènes: céleri, moutarde**

[IT] Chana Masala - Piatto indiano di ceci e riso

Ingredienti: riso a grani lunghi 52%, ceci 22%, zucchero, cipolle, pezzetti di mela, peperoni, maltodestrina, mix di spezie (contiene **sedano**), curry (contiene **senape**), sale, paprika in polvere, peperoncino in polvere, estratto di rosmarino. **Preparazione:** Versare acqua bollente nella busta fino a raggiungere i 7,5 cm indicati (360 ml) e agitare bene. Richiudere la busta e lasciare riposare per 10 minuti. **Allergeni: sedano, senape**



**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

(NL) Chana Masala - Indische rijstpan met kikkererwten

Ingrediënten: langkorrelrijst 52%, kikkererwten 22%, suiker, uien, appelstukjes, paprika, maltodextrine, kruidenmix (bevat **selderij**), curry (bevat **mosterd**), zout, paprikapoeder, chilipoeder, rozemarijnextract. **Bereiding:** Vul de zak met kokend water tot 7,5 cm op de vullijn (360 ml), goed roeren, zak afsluiten en 10 min. laten wellen. **Allergenen: selderij, mosterd**

(ES) Chana Masala - Arroz con garbanzos al estilo

Ingredientes: arroz de grano largo 52%, garbanzos 22%, azúcar, cebolla, trocitos de manzana, pimienta, maltodextrina, condimentos (contiene **apio**), curry (contiene **mostaza**), sal, pimentón, guindilla en polvo, extracto de romero. **Instrucciones:** Verter en el sobre agua hirviendo hasta alcanzar 7,5 cm indicados (360 ml) y agitar bien. Cerrar el sobre y dejar reposar durante 10 minutos. **Allergénos: apio, mostaza**

(PL) Chana Masala - Indyjska potrawa z ryżu z ciecierzycą

Składniki: ryż długoziarnisty 52%, ciecierzycza 22%, cukier, cebula, kawałki jabłek, papryka, maltodekstryna, mieszanka przypraw (zawiera **seler**), curry (zawiera **musztardę**), sól, papryka w proszku, chili w proszku, ekstrakt z rozmarynu. **Przyrządzenie:** Wlać zagotowaną wodę do wysokości 7,5 cm na skali (360 ml) bezpośrednio do torebki i dobrze wymieszać. Zamknąć torebkę i odstawić na 10 minut. **Allergeny: seler, gorczyca**

(CZ) Chana Masala - Indický cizrnový rýžový hrnec

Přísady: dlouhozrnná rýže 52%, cizma 22%, cukr, cibule, kousky jablka, paprika, maltodextrin, kořenící směs (obsahuje **celer**), kari (obsahuje **hořčici**), sůl, paprikový prášek, chili v prášku, výtažek z rozmarýnu. **Příprava:** Vřoucí vodu nalijte do výšky 7,5 cm (360 ml) přímo do sáčku a pečlivě promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 10 minut odstát. **Allergeny: celer, hořčice**

(HU) Chana Masala - Indiai csicseriborsó tál rizszel

Összetevők: hosszú szemű rizs 52%, csicseriborsó 22%, cukor, hagyma, almadarabok, paprika, maltodextrin, fűszerkeverék (tartalmaz **zellert**), curry (tartalmaz **mustárt**), só, fűszerpaprika, őrlött chili, rozmarin kivonat. **Útmutatások:** Forrásban levő vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 7,5 cm-ig (360 ml), gondosan elkeverjük. A tasakot lezárjuk és 10 percig pihentetjük. **Allergének: zellert, mustárt**

(RU) Чана Масала - Индийское блюдо с рисом и нутом

Состав: рис длиннозерный, нут 22%, сахар, лук, кусочки яблок, сладкий перец, мальтодекстрин, приправа 52% (содержит **сельдерей**), карри (содержит **горчицу**), соль, паприка, молотый чили, экстракт розмарина. **Способ применения:** Кипяток залить непосредственно в пакет до отметки 7,5 см (360 мл), тщательно размешать, пакет закрыть и дать постоять 10 мин. **Аллергены: сельдерей, горчица**

(DK) Chana Masala - Indisk kikærte-risgrøde

Ingredienser: langkornris 52%, kikærter 22%, sukker, løg, æblestykker, paprika, maltodextrin, krydderiblanding (indeholder **selleri**), karry (indeholder **sennep**), salt, paprikapulver, chilipulver, rosmarinextrakt. **Tilberedelse:** Hæld kogende vand direkte i posen op til 7,5 cm på skalaen (360 ml), rør omhyggeligt rundt, luk posen og lad indholdet trække i 10 min. **Allergener: selleri, sennep**

(FI) Chana Masal - intialainen hernerisipata

Ainekset: pitkäjyväriisiä 52%, kikerheitä 22%, sokeri, sipuli, omenanpaloja, paprika, maltodekstriini, makuaineskoitus (sisältää **selleriä**), curry (sisältää **sinappia**), suola, paprikajauhe, chilijauhe, rosmariiniuute. **Valmistus:** Kaada kiehuvan kuumaa vettä suoraan pussiin kunnes vesi saavuttaa 7,5 cm korkeuden asteikossa (360 ml). Sekoita pussin sisältö huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 10 minuuttia. **Allergeenit: selleri, sinappi**

(NO) Chana Masala - indisk gryterett med kikerter og ris

Ingredienser: langkornet ris 52%, kikerter 22%, sukker, løk, eplebiter, paprika, maltodekstrin, krydderiblanding (inneholder **selleri**), karri (inneholder **sennep**), salt, paprikapulver, chilipulver, rosmarinextrakt. **Tilberedning:** Hell kokende vann opp til 7,5 cm på skalaen (360 ml), rør godt, lukk posen og la trekke i 10 minutter. **Allergener: selleri, sennep**

(SE) Chana Masala - kikärtsgryta

Ingredienser: långkornigt ris 52%, kikärter 22%, socker, lök, äppelbitar, paprika, maltodextrin, smakmedelblanding (innehåller **selleri**), curry (innehåller **senap**), salt, paprikapulver, chilipulver, rosmarinextrakt. **Tillagning:** Häll kokande hett vatten direkt i påsen ända till en höjd på 7,5 cm på skalan (360 ml) och rör om påsens innehåll ordentligt. Stäng påsen och låt efterdra 10 minuter. **Allergener: selleri, senap**

**5 YEARS
SHELF LIFE**

TREK'N EAT

Nettofüllgewicht/Net filling weight/Poids net/Peso netto del ripieno/Nettovulggewicht/Peso neto de llenado/
Waga gotowej potrawy/Cistá váha/ Töltésúly nettó/ **ЧИСТЫЙ ВЕС НЕТТО**/ Nettovægt/ Nettotäyttöpaino/ Netto-
vekt/Fyllnadsvikt netto: 180 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/Vannitillegg/ Vattentillsats: 360 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 1438/344

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

**Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/
Węglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Углеводы г/ Kulhydrat/Hiihihydraatteja/karbohy-
drater/Kolhydrat** 68,6 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 13,0 g

**Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/Błonnik pokarmowy/Vláknina/
Ballasztanyagok/ Пищевые волокна/ Kostfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/ Fiber** 2,9 g

**Eiweiss/Protein/Protéines/Proteina/ Eiwitten/Proteína/Białko/Bilkoviny/Fehérje/ Белки г/
Protein/Valkuaista/protein/Protein** 9,4 g

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