

**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

DE **Nudeln in Rahmchampignon u. Rindfleisch**

EN	Pasta with creamy mushrooms and beef	DK	Pasta med stuede champignoner og oksekød
FR	Pâtes champignons, à la crème et au boeuf	FI	Naudanliha-nuudelit herkkusienikastikkeessa
IT	Pasta ai funghi e manzo	NO	Pasta med sjampinjong i fløtesaus og storfekjøtt
NL	Pasta in champignonroomsaus met rundvlees	SE	Nudlar med nötkött och champinjoner i gräddsås
ES	Pasta con crema de champiñones y ternera		
PL	Makaron w smietanie z grzybami i wołowina		
CZ	Nudle s žampiony na smetane a hovězím		
HU	Tészta tejszínes csiperkegombával és marhahússal		
RU	Макароны с шампиньонами под сливочным соусом и говядиной		

Art.-Code:	30902002	HS-Code:	19023010
EAN Code:	4015753902026	CoO:	DE
e	240 g		

[DE] **Nudeln in Rahmchampignon und Rindfleisch**

Zutaten: Nudeln 50% (**Hartweizengrieß**, **Ei**, Salz), Bratensauce, Sonnenblumenölpulver (enthält **Milch**, E551), **Sahnepulver** 10%, Rindfleisch 9%, Maltodextrin, Kartoffelmehl, Champignons 2,5%, modifizierte Kartoffelstärke, Würzmischung (enthält **Sellerie**), Petersilie, Pfeffer, Rosmarinextrakt, natürliches Aroma. **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 12 cm auf der Skala (720 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 10 Min ziehen lassen.

Allergene: Ei, Gluten, Milch, Sellerie

[EN] **Pasta with creamy mushrooms and beef**

Ingredients: pasta 50% (durum **wheat** semolina, **egg**, salt), roast sauce, sunflower oil powder (contains **milk**, E551), **powdered cream** 10%, beef 9%, maltodextrin, potato flour, mushrooms 2.5%, modified potato starch, seasoning (contains **celery**), parsley, pepper, rosemary extract, natural flavouring. **Directions:** Pour boiling water up to 12cm on the indicator scale (720ml) directly into the bag, stir thoroughly, close the bag and leave it to steep for 10 minutes.

Allergens: egg, gluten, milk, celery

[FR] **Pâtes champignons, à la crème et au bœuf**

Ingédients: pâtes 50% (**semoule de blé dur**, **œuf**, sel), jus de viande, huile de tournesol (contient du **lait**, E551), **poudre de crème** 10%, viande de bœuf 9%, maltodextrine, féculé de pommes de terre, champignons 2,5%, amidon de pomme de terre modifié, mélange de condiments (contient du **céleri**), persil, poivre, extrait de romarin, arôme naturel.

Préparation: Verser de l'eau bouillante jusqu'à une hauteur de 12 cm (720 ml) directement dans le sachet, mélanger soigneusement, refermer le sachet et laisser reposer 10 min. **Allergènes: œuf, gluten, lait, céleri**

[IT] **Pasta ai funghi e manzo**

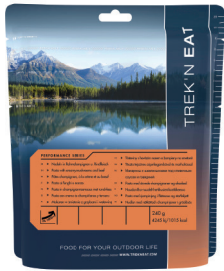
Ingredienti: pasta 50% (semola di **grano duro**, **uovo**, sale), sughetto di carne, olio di girasole in polvere (contiene **latte**, E551), **panna** in polvere 10%, manzo 9%, maltodestrina, fecola di patate, funghi 2,5%, amido di patate modificato, condimento (contiene **sedano**), prezzemolo, pepe, estratto di rosmarino, aromi naturali.

Preparazione: Versare acqua bollente fino ai 12 cm indicati nella scala (720 ml) direttamente nel sacchetto, mescolare con cura, chiudere il sacchetto e lasciare in infusione per 10 minuti.

Allergeni: uovo, glutine, latte, sedano

TREK 'N EAT

PERFORMANCE SERIES



**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

(NL) Pasta in champignonroomsaus met rundvlees

Ingrediënten: pasta 50% (harde tarwegriesmeel, ei, zout), jus, zonnebloemoliepoeder (bevat melk, E551), slagroompoeder 10%, rundvlees 9%, maltodextrine, aardappelmeel, champignons 2,5%, gemodificeerd aardappelzetmeel, kruidenmix (bevat selderij), peterselie, peper, rozemarijnextract, natuurlijk aroma. **Bereiding:** Vul de zak met kokend water tot 12 cm op de vullijn (720 ml), goed roeren, zak afsluiten en 10 min. laten wellen. **Allergenen:** ei, gluten, melk, selderij

(ES) Pasta con crema de champiñones y ternera

Ingredientes: pasta 50% (sémola de trigo duro, huevo, sal), salsa de carne, aceite de girasol en polvo (contiene leche, E551), nata en polvo 10%, carne de vacuno 9%, maltodextrina, harina de patata, champiñones 2,5%, fécula de patata modificada, condimentos (contiene apio), perejil, pimienta, extracto de romero, aroma natural. **Instrucciones:** Verter agua hirviendo hasta 12 cm en la escala (720 ml) directamente en la bolsa, remover con cuidado, cerrar la bolsa y dejar reposar durante 10 minutos. **Allergénos:** huevo, gluten, leche y apio

(PL) Makaron w śmietanie z grzybami i wołowiną

Składniki: makaron 50% (semolina z pszenicy durum, jajko, sól), sos pieczeniowy, olej słonecznikowy w proszku (zawiera mleko, E551), śmietana w proszku 10%, wołowina 9%, maltodekstryna, mąka ziemniaczana, pieczarki 2,5%, modyfikowana skrobia ziemniaczana, mieszanka przypraw (zawiera seler), pietruszka, pieprz, ekstrakt z rozmarynu, naturalny aromat. **Przyrządzenie:** Wlać wrzącą wodę do wysokości 12 cm na skali (720 ml) bezpośrednio do torebki, dokładnie wymieszać, zamknąć torebkę i pozostawić do zaparzenia na 10 minut. **Allergeny:** jajko, gluten, mleko, seler

(CZ) Těstoviny s hovězím masem a žampiony na smetaně

Složení: Těstoviny 50% (krupice z tvrdé pšenice, vajíčko, sůl), omáčka z pečeného masa, slunečnicový olej (obsahuje mléko, E551), sušená smetana 10%, hovězí 9%, maltodextrin, bramborová moučka, žampiony 2,5%, modifikovaný bramborový škrob, koření směs (obsahuje celer), petrželka, pepř, výtažek z rozmarýnu, přírodní aroma. **Příprava:** Nalejte vařící vodu přímo do sáčku až k značce 12 cm na stupnici (720ml), pečlivě zamíchejte, sáček zavěte a nechte stát 10 minut. **Allergeny:** vejce, lepek, mléko, celer

(HU) Tészta tejszines csiperkegombával és marhahússal

Összetevők: tészta 50% (durumbúza dara, tojás, só), pecsényelé, napraforgóolaj por (tartalmaz tej, E551), tejszínpor 10%, marhahús 9%, maltodextrin, burgonyaliszt, csiperkegomba 2,5%, modifikált burgonyakeményítő, fűszerkeverék (tartalmaz zellert), petrezselyem, bors, rozmarin kivonat, természetes aroma. **Utmutatások:** Hideg vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 12 cm magasságig (720 ml), gondosan elkeverjük, a tasakot lezárjuk és 10 percig pihentetjük. **Allergének:** tojás, glutén, tej, zeller

(RU) Макароны с шампиньонами под сливочным соусом и говядиной

Состав: макаронные изделия 50% (крупа из твердых сортов пшеницы, яйцо, соль), соус для жаркого, сухое подсолнечное масло (содержит молоко, E551), сухие сливки 10%, говядина 9%, патака, картофельная мука, шампиньоны 2,5%, модифицированный картофельный крахмал, смесь приправ (содержит сельдерей), петрушка, перец, экстракт розмарина, натуральный ароматизатор. **Способ:** заполнить пакет кипятком на уровень 12 см до контрольной линии (720 мл), тщательно перемешать, закрыть пакет и дать настояться 10 мин. **Аллергены:** яйцо, глютен, молоко, сельдерей

(DK) Pasta med stuede champignoner og oksekød

Ingredienser: pasta 50% (semulegryn, æg, salt), skysovs, solsikkeoliepulver (indeholder mælk, E551), flødepulver 10%, oksekød 9%, maltodextrin, kartoffelmel, champignoner 2,5%, modificeret kartoffelstivelse, krydderblanding (indeholder selleri), persille, peber, rosmarinextrakt, naturlig aroma. **Tilberedelse:** Fyld posen med kogende vand op til 12 cm-mærket (720 ml), rør grundigt, luk posen, og lad indholdet trække i 10 min. **Allergener:** æg, gluten, mælk, seller

(FI) Naudanliha-nuudelit herkkusienikastikkeessa

Ainekset: nuudeleita 50% (durumvehnäjäuho, kananmuna, suola), paistinkastike, auringonkukkaöljy jauheen muodossa (sisältää maitoa, E551), kermajauhe 10%, naudanliha 9%, maltodekstriini, perunajauho, herkkusieniä 2,5%, modifioitu perunatärkkelys, mausteseos (sisältää selleriä), persilja, pippuri, rosmariiniuute, luontainen aromi. **Valmistus:** Kaada kiehuvan kuumaa vettä suoraan pussiin kunnes vesi saavuttaa 12 cm:n korkeuden asteikossa (720 ml), sekoita huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 10 minuuttia. **Allergeniit:** kananmuna, gluteeni, maito, selleri

(NO) Pasta med sjampinjong i fløtesaus og storfekjøtt

Ingredienser: pasta 50% (semulegryn av hardhete, egg, salt), stekesaus, solsikkeoljepulver (inneholder melk, E551), fløtepulver 10%, storfekjøtt 9%, maltodekstrin, potetmel, sjampinjong 2,5%, modifisert potetstivelse, krydderblanding (inneholder selleri), persille, pepper, rosmarinextrakt, naturlig aroma. **Tilberedning:** Hell kokende vann opp til 12 cm på skalaen (720 ml) rett ned i posen, rør godt, lukk posen og la trekke i 10 minutter. **Allergener:** egg, gluten, melk, selleri

(SE) Nudlar med nötkött och champinjoner i gräddsås

Ingredienser: nudlar 50% (durumvete, ägg, salt), steksås, solrosolja i pulverform (inneholder mjölk, E551), gräddpulver 10%, nötkött 9%, maltodextrin, potatismjöl, champinjoner 2,5%, modifierad potatisstärkelse, kryddblandning (inneholder selleri), persilja, peppar, rosmarinextrakt, naturlig arom. **Tillagning:** Häll kokande hett vatten direkt i påsen upp till 12 cm på skalan (720 ml), rör om försiktigt, stäng påsen och låt den dra i 10 minuter. **Allergener:** ägg, gluten, mjölk, selleri

**5 YEARS
SHELF LIFE**

TREK'N EAT

PERFORMANCE SERIES

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: 240 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: 720 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: 960 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 1769/423

Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Tłuszcz/Tuky/Zsír / 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 fettsyror 4,2 g

**Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/
Węglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Углеводы г/ Kulhydrat/Hiihihydraatteja/karbohy-
drater/Kolhydrat** 55,9 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 6,4 g

**Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/Błonnik pokarmowy/Vláknina/
Ballasztanyagok/ Пищевые волокна/ Kostfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/ Fiber** 2,1 g

**Eiweiss/Protein/Protéines/Proteina/Eiwitten/Proteína/Białko/Bilkoviny/Fehérje/ Белки г/
Protein/Valkuaista/protein/Protein** 16,2 g

Salz/Salt/Sel/Sale/Zout/Sal/Sól/Sül/Só/Соль/ Salt/Suola 3,1 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