



TECHNICAL DATA

DE Rindfleisch Stroganoff mit Reis

EN Beef stroganoff with rice

FR Boeuf stroganoff au riz

IT Manzo "Stroganoff" con riso

NL Rundvlees stroganoff met rijst

ES Buey Stroganoff con arroz

PL Strogonow wołowy z ryżem

CS Výběrová hovězí směs Stroganoff s rýží

RO Stroganoff de vită cu orez

HU Marha Stroganoff rizzsel

UK Бєфстроганов з яловичини з рисом

DA Oksekød Stroganoff med ris

FI Stroganoff riisillä

NO Biff stroganoff med ris

SV Biff stroganoff med ris

PT Strogonoff de carne de vaca com arroz

SI Goveji stroganov z rižem

Art.-Code:	30202001	HS-Code:	19049010
EAN Code:	4015753202010	CoO:	DE
e	160g		

(DE) Rindfleisch Stroganoff mit Reis

Zutaten: Langkornreis 47 %, Bratensauce (Maltodextrin, Stärke, jodiertes Speisesalz, Aromen, Tomatenpulver, Karamellzuckersirup, Maiskeimöl, Zwiebelpulver, Gewürze), Fettpulver (Sonnenblumenöl, Glukosesirup, **Milchprotein**), Rindfleisch 10 %, Maltodextrin, Champignons, Stärke, modifizierte Stärke, **Molkeneiweißkonzentrat**, Paprika, Tomaten, Salz, Kräuter, Antioxidationsmittel: Extrakt aus Rosmarin, Pfeffer, natürliches Aroma, Säuerungsmittel: Zitronensäure. Kann Spuren von **Gluten, Soja, Senf, Sellerie, Schalenfrüchte** und **Ei** enthalten. Fleischinwaage trocken: 16 g (entspricht ca. 63,5 g Frischfleisch). **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 8 cm auf der Skala (380 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 10 Min. ziehen lassen.

(EN) Beef stroganoff with rice

Ingredients: Long grain rice 47 %, gravy (maltodextrin, starch, iodized table salt, flavourings, tomato powder, caramel sugar syrup, corn oil, onion powder, spices), fat powder (sunflower oil, glucose syrup, **milk protein**), beef 10 %, maltodextrin, mushrooms, starch, modified starch, **whey protein concentrate**, paprika, tomatoes, salt, herbs, antioxidant: Rosemary extract, pepper, natural flavor, acidifier: citric acid. May contain traces of gluten, soy, mustard, celery, nuts and egg. Meat weight dry: 16 g (corresponds to approx. 63.5 g fresh meat). **Preparation:** Pour boiling water up to 8 cm on the scale (380 ml) directly into the bag, stir carefully, close the bag and leave to infuse for 10 minutes.

(FR) Bœuf Stroganoff au riz Ingrédients: Riz long 47 %, sauce brune (maltodextrine, amidon, sel de table iodé, arômes, poudre de tomate, sirop de caramel, huile de germe de maïs, poudre d'oignon, épices), poudre grasse (huile de tournesol, sirop de glucose, **protéine de lait**), bœuf 10 %, maltodextrine, champignons, amidon, amidon modifié, **concentré de protéines de lactosérum**, paprika, tomates, sel, herbes, antioxydant: extrait de romarin, poivre, arôme naturel, acidifiant: acide citrique. Peut contenir des traces de **gluten, soja, moutarde, céleri, fruits à coque** et **œuf**. Poids de la viande sèche: 16 g (équivalent à environ 63,5 g de viande fraîche). **Préparation:** Verser 380 ml d'eau bouillante jusqu'à 8 cm sur l'échelle directement dans le sachet, bien remuer, refermer le sachet et laisser reposer 10 minutes.

(IT) Manzo Stroganoff con riso Ingredienti: Riso a chicco lungo 47 %, salsa bruna (maltodestrina, amido, sale iodato, aromi, polvere di pomodoro, sciroppo di caramello, olio di germe di mais, polvere di cipolla, spezie), polvere grassa (olio di girasole, sciroppo di glucosio, **proteine del latte**), manzo 10 %, maltodestrina, funghi champignon, amido, amido modificato, **concentrato di proteine del siero di latte**, paprika, pomodori, sale, erbe, antiossidante: estratto di rosmarino, pepe, aroma naturale, acidificante: acido citrico. Può contenere tracce di **glutine, soia, senape, sedano, frutta a guscio e uovo**. Peso della carne secca: 16 g (equivalente a circa 63,5 g di carne fresca). **Preparazione:** Versare 380 ml di acqua bollente fino a 8 cm sulla scala direttamente nella busta, mescolare bene, chiudere la busta e lasciare riposare per 10 minuti.

(NL) Rundvlees Stroganoff met rijst Ingrediënten: Langkorrelrijst 47 %, braadsaus (maltodextrine, zetmeel, geijodeerd zout, aroma's, tomatenpoeder, karamelsiroop, maïskiemolie, uiapoeder, kruiden), vetpoeder (zonnebloemolie, glucosestroop, **melkeiwit**), rundvlees 10 %, maltodextrine, champignons, zetmeel, gemodificeerd zetmeel, **wei-eiwitconcentraat**, paprika, tomaten, zout, kruiden, antioxidant: rozemarijnextract, peper, natuurlijk aroma, zuurteregelaar: citroenzuur. Kan sporen bevatten van **gluten, soja, mosterd, selderij, noten en ei**. Droog vleesgewicht: 16 g (komt overeen met ca. 63,5 g vers vlees). **Bereiding:** Giet 380 ml kokend water tot 8 cm op de schaal direct in de zak, roer goed, sluit de zak en laat 10 minuten staan.

(ES) Buey Stroganoff con arroz Ingredientes: Arroz de grano largo 47 %, salsa de carne (maltodextrina, almidón, sal yodada, aromas, polvo de tomate, jarabe de caramelo, aceite de germen de maíz, polvo de cebolla, especias), polvo graso (aceite de girasol, jarabe de glucosa, **proteína de leche**), carne de ternera 10 %, maltodextrina, champiñones, almidón, almidón modificado, **concentrado de proteínas de suero de leche**, pimentón, tomates, sal, hierbas, antioxidante: extracto de romero, pimienta, aroma natural, acidulante: ácido cítrico. Puede contener trazas de **gluten, soja, mostaza, apio, frutos secos y huevo**. Peso de la carne deshidratada: 16 g (equivale a aproximadamente 63,5 g de carne fresca). **Preparación:** Verter 380 ml de agua hirviendo hasta los 8 cm de la escala directamente en la bolsa, remover bien, cerrar la bolsa y dejar reposar durante 10 minutos.



TECHNICAL DATA

(PL) Stroganow wołowy z ryżem Składniki: Ryż długoziarnisty 47 %, sos pieczeniowy (maltodekstryna, skrobia, sól jodowana, aromaty, proszek pomidorowy, syrop karmelowy, olej z kielkóww kukurydzy, proszek cebulowy, przyprawy), proszek tłuszczowy (olej słonecznikowy, syrop glukozowy, **białko mleka**), wołowina 10 %, maltodekstryna, pieczarki, skrobia, skrobia modyfikowana, **koncentrat białek serwatkowych**, papryka, pomidory, sól, zioła, przeciwutleniacz: ekstrakt z rozmarynu, pieprz, naturalny aromat, regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Może zawierać śladowe ilości **glutenu, soi, gorczycy, selera, orzechów i jajek**. Sucha masa mięsa: 16 g (odpowiada ok. 63,5 g świeżego mięsa). **Przygotowanie:** Wlać 380 ml wrzącej wody do 8 cm na skali bezpośrednio do torebki, dokładnie wymieszać, zamknąć torebkę i odstawić na 10 minut.

(CS) Výběrová hovězí směs Stroganoff s rýží Složení: Dlouhozrnná rýže 47 %, pečená omáčka (maltodextrin, škrob, jodizovaná sůl, aroma, rajčatový prášek, karamelový sirup, kukuřičný olej, cibulový prášek, koření), tukový prášek (slunečnicový olej, glukózový sirup, **mléčné bílkoviny**), hovězí maso 10 %, maltodextrin, žampiony, škrob, modifikovaný škrob, **koncentrát syrovátkových bílkovin**, paprika, rajčata, sůl, bylinky, antioxidant: extrakt z rozmarýnu, pepř, přírodní aroma, kyselina citronová. Může obsahovat stopy **lepku, sóji, hořčice, celeru, skořápkových plodů a vajec**. Suchá hmotnost masa: 16 g (odpovídá cca 63,5 g čerstvého masa). **Příprava:** Nalijte 380 ml vroucí vody po značku 8 cm přímo do sáčku, dobře promíchejte, sáček uzavřete a nechte 10 minut odstát.

(RO) Stroganoff de vită cu orez Ingrediente: Orez cu bob lung 47 %, sos (maltodextrină, amidon, sare iodată, arome, pudră de roșii, sirop de caramel, ulei de germeni de porumb, pudră de ceapă, condimente), pudră grasă (ulei de floarea-soarelui, sirop de glucoză, **proteine din lapte**), carne de vită 10 %, maltodextrină, ciuperci champignon, amidon, amidon modificat, **concentrat de proteine din zer**, paprika, roșii, sare, ierburii, antioxidant: extract de rozmarin, piper, aromă naturală, acidifiant: acid citric. Poate conține urme de **gluten, soia, muștar, țelină, fructe cu coajă lemnoasă și ouă**. Greutate carne uscată: 16 g (echivalent cu aproximativ 63,5 g carne proaspătă). **Preparare:** Turnați apă clocotită până la marcajul de 8 cm de pe gradajie (380 ml) direct în pachet, amestecați cu grijă, închideți pachetul și lăsați să se infuzeze timp de 10 minute.

(HU) Marha Stroganoff rizszel Összetevők: Hosszú szemű rizs 47 %, mártás ((maltodextrin, keményítő, jódzott só, aromák, paradicsompör, karamellszirup, kukoricacsíra-olaj, hagymapor, fűszerek), zsírpör (napraforgóolaj, glükózzsír, **tejfőhéj**), marhahús 10 %, maltodextrin, gombák, keményítő, módosított keményítő, **tejsavófehérje-koncentrátum**, paprika, paradicsom, só, fűszernövények, antioxidáns: rozmarynkivonat, bors, természetes aroma, savanyúságot szabályozó anyag: citromsav. **Glutén, szóját, mustárt, zellert, dióféléket és tojást** nyomonkban tartalmazhat. Száraz húsmennyiség: 16 g (megfelel kb. 63,5 g friss húsnak). **Elkészítés:** Öntsön 380 ml forró vizet a tasakba a 8 cm-es jelzésig, keverje jól össze, zárja le a tasakot, és hagyja állni 10 percig.

(UK) Яловичина Строгонов з рисом Інгредиенты: Довгозернистий рис 47 %, соус для смаження (мальтодекстрин, крохмаль, йодована сіль, ароматизатори, томатний порошок, карамельний сироп, кукурудзяна олія, порошок цибулі, спеції), жирова суміш (соняшникова олія, глюкозний сироп, **молочний білок**), яловичина 10 %, мальтодекстрин, гриби шампінйони, крохмаль, модифікований крохмаль, **концентрат сироваткового білка**, паприка, помідори, сіль, трави, антиоксидант: екстракт розмарину, перець, натуральний ароматизатор, регулятор кислотності: лимонна кислота. Може містити сліди **глютену, сої, гірчиці, селери, горіхів та яєць**. Вага сушеного м'яса: 16 г (еквівалент приблизно 63,5 г свіжого м'яса). **Приготування:** Налити 380 мл окропу до позначки 8 см у пакет, ретельно перемішати, закрити пакет і залишити на 10 хвилин.

(DA) Oksekød Stroganoff med ris Ingredienser: Langkornet ris 47 %, brun sovs (maltodextrin, stivelse, jodberiget salt, aromaer, tomatpulver, karamellsirup, majsolie, løgpulver, krydderier), fedtpulver (solsikkeolie, glukosesirup, **mælkeprotein**), oksekød 10 %, maltodextrin, champignon, stivelse, modificeret stivelse, **valleprotein koncentrat**, paprika, tomater, salt, krydderurter, antioxidant: rosmarinekstrakt, peber, naturlig aroma, surhedsregulerende middel: citronsyre. Kan indeholde spor af **gluten, soja, sennep, selleri, nødder og æg**. Tørvegt af kød: 16 g (svarer til ca. 63,5 g frisk kød). **Tilberedning:** Hæld 380 ml kogende vand op til 8 cm på skalaen i posen, rør godt rundt, luk posen, og lad den hvile i 10 minutter.

(FI) Stroganoff riisillä Ainekset: Pitkäjyväinen riisi 47 %, paistokastike (maltodekstriini, tärkkelys, jodioitu suola, aromit, tomaattijauhe, karamellisiirappi, maissiöljy, sipulijauhe, mausteet), rasvajauhe (auringonkukkaöljy, glukoosisiirappi, **maidon proteiini**), naudanliha 10 %, maltodekstriini, herkusienet, tärkkelys, muunneltu tärkkelys, **heraproteiini konsentraatti**, paprika, tomaatit, suola, yrtit, antioksidantit: rosmariiniuute, pippuri, luonnollinen aromi, happamuudensäätäjäaine: sitruunahappo. Saatava sisältää jäämiä **gluteenista, soijasta, sinapista, selleristä, pähkinäistä** ja **munasta**. Kuivapaino lihaa: 16 g (vastaa noin 63,5 g tuoretta lihaa). **Valmistus:** Kaada 380 ml kiehuvaa vettä pussin merkkiin 8 cm asti, sekoita huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 10 minuuttia.

(NO) Biff stroganoff med ris Ingredienser: Langkornet ris 47 %, saus (maltodekstrin, stivelse, jodisert salt, aromaer, tomatpulver, karamellsirup, maisolie, løkpulver, krydder), fettpulver (solsikkeolie, glukosesirup, **melkeprotein**), storfekjøtt 10 %, maltodekstrin, sjampinjong, stivelse, modificert stivelse, **myseprotein konsentrat**, paprika, tomat, salt, urter, antioksidant: rosmarinekstrakt, pepper, naturlig aroma, surhetsregulerende middel: sitronsyre. Kan inneholde spor av **gluten, soya, sennep, selleri, nøtter og egg**. Tørvækt kjøtt: 16 g (tilsvarer ca. 63,5 g ferskt kjøtt). **Tilberedning:** Hell 380 ml kokende vann opp til 8 cm på skalaen i posen, rør godt, lukk posen og la stå i 10 minutter.

(SV) Biff stroganoff med ris Ingredienser: Långkornigt ris 47 %, sås (maltodextrin, stärkelse, jodberikat salt, aromer, tomatpulver, karamellsirap, majsolja, lökpulver, kryddor), fetttrikt pulver (solsolja, glukossirap, **mjölkprotein**), nötkött 10 %, maltodextrin, champinjoner, stärkelse, modifierad stärkelse, **vassleprotein koncentrat**, paprika, tomat, salt, örter, antioxidant: rosmarinextrakt, peppar, naturlig arom, surhetsreglerande medel: citronsyra. Kan innehålla spår av **gluten, soja, senap, selleri, nötter och ägg**. Torrvekt kött: 16 g (motsvarar ca. 63,5 g färskt kött). **Tillagning:** Häll 380 ml kokande vatten upp till 8 cm på skalan i påsen, rör om noggrant, förslut påsen och låt stå i 10 minuter.

(PT) Stroganoff de carne de vaca com arroz Ingredientes: Arroz de grão longo 47 %, molho (maltodextrina, amido, sal iodado, aromas, pó de tomate, xarope de caramelo, óleo de germen de milho, pó de cebola, especiarias), pó de gordura (óleo de girassol, xarope de glicose, **proteína do leite**), carne de vaca 10 %, maltodextrina, cogumelos, amido, amido modificado, **concentrado de proteína de soro de leite**, páprica, tomates, sal, ervas, antioxidante: extrato de alecrim, pimenta, aroma natural, acidificante: ácido cítrico. Pode conter vestígios de **glúten, soja, mostarda, aipo, frutos de casca rija e ovo**. Peso seco da carne: 16 g (equivalente a cerca de 63,5 g de carne fresca). **Preparação:** Adicione 380 ml de água a ferver até a marca de 8 cm no saco, mexa bem, feche o saco e deixe repousar durante 10 minutos.

(SI) Goveji Stroganoff z rižem Sestavine: Dolgozrnat riž 47 %, pečenikina omaka (maltodekstrin, škrob, jodirana sol, arome, paradiznikov prah, karamelni sirup, koruzno olje, čebulni prah, začimbe), maščobni prah (sončnično olje, glukozni sirup, **mléčne beljakovine**), goveje meso 10 %, maltodekstrin, šampinjoni, škrob, modificiran škrob, **koncentrat sirotkinih beljakovin**, paprika, paradizniki, sol, zelišča, antioksidant: izvleček rozmarina, poper, naravna aroma, regulator kislosti: citronska kislina. Lahko vsebuje sledi **glutena, soje, gorčice, zelene, oreškov in jajc**. Teža suhega mesa: 16 g (kar ustreza približno 63,5 g svežega mesa). **Priprava:** Nalijte 380 ml vrele vode do oznake 8 cm neposredno v vrečko, dobro premešajte, zaprite vrečko in pustite stati 10 minut.

Nettofüllgewicht/Net filling weight/Poids net/ Peso netto di riempimento/ Netto vulgewicht/ Peso neto de llenado/ Masa wypełnienia netto/ Čistá hmotnost náplně/ Greutatea netă de umplere/ Nettó töltőtömeg/ вара нетто наповнення/ Netto fyldningsvægt/ Nettotäydytöpaino/ Netto fyllvikt/ Nettofyllnadsvikt/ Peso líquido de enchimento/ Neto teža polnjenja

160g

Wasserzugabe/Added water/Eau ajoutée/ Aggiunta di acqua/ Toevoeging van water/ Adición de agua/ Dodatek wody/ Pridavek vody/ Adaos de apă/ Víz hozzáadása/ Додавання води/ Tilsætning af vand/ Veden lisäminen/ Tilsetning av vann/ Tillsats av vatten/ Adição de água/ Dodajanje vode

380ml

Fertige Menge/Ready quantity/Poids total/ Quantità finita/ Afgewerkte hoeveelheid/ Cantidad acabada/ Zakończona ilość/ Hotové množství/ Cantitate finită/ Kész mennyiség/ Готова кількість/ Færdig mængde/ Valmis määrä/ Ferdig mængde/ Färdig kvantitet/ Quantidade acabada/ Končna količina

540g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt/Average nutritional values per 100 g dried product/Valeur nutritive moyenne pour 100 g de produit sec/ Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto secco/ Gemiddelde voedingswaarden per 100 g droog product/ Valores nutricionales medios por 100 g de producto seco/ Średnie wartości odżywcze na 100 g suchego produktu/ Průměrné výživové hodnoty na 100 g suchého produktu/ Valori nutriționale medii per 100 g produs uscat/ Átlagos tápértékek 100 g száraz termékre vetítve/ Середня поживна цінність на 100 г сухого продукту/ Gennemsnitlige næringsværdier pr. 100 g tørt produkt/ Keskimääräiset ravintoarvot 100 g kuivaa tuotetta kohti/ Gjennomsnittlig næringsverdi per 100 g tørt produkt/ Genomsnittliga näringsvärden per 100 g torr produkt/ Valores nutricionais médios por 100 g de produto seco/ Povprečne hranilne vrednosti na 100 g suhega izdelka

**Brennwert/Energy/Énergétique/Energia/Energie/Energia/Energia/Energie/Energie/Energi-
a/енергія/Energi/Energia/Energi/Energi/Energia/Energija**

1751kJ/419 kcal

**Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vet/ Grasa/ Tłuszcz/ Tuk/ Gräsime/ Fat/ Жир./ Fedt/ Fat/ Fett/
Fett/ Gordura/ Maščoba**

14,1g

- 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/ w tym nasycone kwasy tłuszczowe/ z toho nasycené mastné kyseliny/ din care acizi grași saturați/ ebből telített zsírsavak / з них насичених жирних кислот / heraf mættede fedtsyrer/ joista tyydyttyneitä rasvahappoja/ hvorav mettede fettsyrer/ varav mättade fettsyror/ dos quais ácidos gordos saturados/ od tega nasičene maščobne kisline

4,5g

Kohlenhydrate/Carbohydrates/ Glucides/ Carboidrati/ Koolhydraten/Carbohidratos/ Węglowodany/ Sacharidy/ Carbohidrați/ Szénhidrátok/ Вуглеводи/ Kulhydrater/ Hiilihydraatit/ Karbohydrater/ Kolhydrater/ Hidratos de carbono/ Ogljikovi hidrati

57,9g

- davon Zucker/of which sugar/dont sucses/ lo zucchero/ daarvan suiker/ del mismo azúcar/ jego cukier/ z toho cukr/ zahăr din acestă/ ebből cukor/ з нього цукру/ heraf sukker/ siitä sokeri/ derav sukker/ därav socker/ do mesmo açúcar/ od tega sladkor

3,6g

Ballaststoffe/Fibre/ Fibres alimentaires/ Fibra alimentare/ Voedingsvezels/ Fibra alimentaria/ Błonnik pokarmowy/ Vlákna/ Fibre dietetice/ Élelmi rostok/ Харчові волокна/ Kostfibre/ Ravintokuitu/ Kostfiber/ Kostfiber/ Fibra alimentar/ Prehranska vlaknina

1,7g

Eiweiss/Protein/Protéines/ Proteine/ Eiwit/ Proteína/ Białko/ Protein/ Proteine/ Protein/ Błok / Protein/ Proteini/ Protein/ Protein/ Proteína/ Proteini

14,4g

Salz/Salt/Sel/Sale/ Zout/Sal/ Sól/ Sül/ Sare/ Só/ Сіль/ Salt/ Suola/ Salt/ Sal/ Sol

3,3g

Mindestens haltbar bis Ende/Best before end/A consommer de préférence avant le/ Da konsumarsi preferibilmente entro la fine di/ Best voor einde van / Mejor antes de finales de/ Najlepiej przed końcem/ Nejlépe do konce/ Cel mai bine înainte de sfârșitul lui/ Legjobb a következő hónap vége előtt / Краще до кінця/ Bedst inden udgangen af/ Parasta ennen/ Best før utgangen av/ Bäst före slutet av/ Melhor antes do final de/ Najbolje pred koncem

5 Jahre/years/ans/ anni / jaren/ años/ lata/ let/ ani/ évek/ років / år/ vuotta / år/ år/ anos/ let

Manufacturing facility:

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