



## TECHNICAL DATA

### DE Huhn in Curryreis

EN	Chicken in curry rice
FR	Curry de poulet au riz
IT	Pollo con riso al curry
NL	Kip in curryrijst
ES	Pollo con arroz al curry
PL	Kurczak z ryżem curry
CS	Kurecí s kari rýží
RO	Pui în orez cu curry

HU	Csirke currys rizzsel
UK	Курка в рисі з каппі
DA	Høns i karryris
FI	Curryriisi kananlihalla
NO	Kylling med karriris
SV	Curryris med kyckling
PT	Frango com arroz de caril
SI	Piščanec s curry rižem

Art.-Code:	30202005	HS-Code:	19049010
EAN Code:	4015753202058	CoO:	DE
e	200g		

#### (DE) Huhn in Curryreis

**Zutaten:** Langkornreis 56 %, Hühnerfleisch 10 %, Fett pulver (Sonnenblumenöl, Glukosesirup, **Milchprotein**), Ananassstücke, Stärke, modifizierte Stärke, Maltodextrin, **Molkeneiweißkonzentrat**, Hühnerbrühe (iodiertes Speisesalz, Aroma, Zucker, Stärke, Maltodextrin, Hühnerfleisch, Gewürze), Curtypulver (enthält **Senf**), Bananenscheiben, Salz, natürliches Aroma, Antioxidationsmittel: Extrakt aus Rosmarin. Kann Spuren von **Ei, Soja, Gluten, Sellerie** und **Schalenfrüchten** enthalten. Fleischeinwaage trocken: 20 g (entspricht ca. 70 g Frischfleisch). **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 8,5 cm auf der Skala (520ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 10 min. ziehen lassen.

#### (EN) Chicken in curry rice

**Ingredients:** Long grain rice 56 %, chicken meat 10 %, fat powder (sunflower oil, glucose syrup, **milk protein**), pineapple pieces, starch, modified starch, maltodextrin, **whey protein concentrate**, chicken broth (iodized table salt, flavouring, sugar, starch, maltodextrin, chicken fat, chicken meat, spices), curry powder (contains **mustard**), banana slices, salt, natural flavouring, antioxidant: extract of rosemary. May contain traces of **egg, soy, gluten, celery** and **edible nuts**. Meat weight dry: 20 g (corresponds to approx. 70 g fresh meat). **Preparation:** Pour boiling water up to 8.5 cm on the scale (520 ml) directly into the bag, stir carefully, close the bag and leave to infuse for 10 minutes.

#### (FR) Curry de poulet au riz

**Ingrédients:** Riz long 56 %, poulet 10 %, poudre grasse (huile de tournesol, sirop de glucose, **protéine de lait**), morceaux d'ananas, amidon, amidon modifié, maltodextrine, concentré de **protéines de lactosérum**, bouillon de poulet (sel de table iodé, arôme, sucre, amidon, maltodextrine, graisse de poulet; viande de poulet; épices), poudre de curry (contient de la **moutarde**), rondelles de banane, sel, arôme naturel, antioxydant: extrait de romarin. Peut contenir des traces de **œuf, soja, gluten, céleri et fruits à coque**. Poids de la viande sèche: 20 g (équivaut à environ 70 g de viande fraîche). **Préparation:** Verser 520 ml d'eau bouillante jusqu'à 8,5 cm sur l'échelle directement dans le sachet, bien remuer, refermer le sachet et laisser reposer 10 minutes.

#### (IT) Pollo con riso al curry

**Ingredienti:** Riso a grano lungo 56 %, pollo 10 %, polvere grassa (olio di girasole, sciroppo di glucosio, **proteine del latte**), pezzi di ananas, amido, amido modificato, maltodestrina, **concentrato di proteine del siero di latte**, brodo di pollo (sale iodato, aromi, zucchero, amido, maltodestrina, grasso di pollo, carne di pollo, spezie), curry in polvere (contiene **senape**), fette di banana, sale, aroma naturale, antiossidante: estratto di rosmarino. Può contenere tracce di **uovo, soia, glutine, sedano e frutta a guscio**. Peso della carne secca: 20 g (equivale a circa 70 g di carne fresca). **Preparazione:** Versare 520 ml di acqua bollente fino a 8,5 cm sulla scala direttamente nella busta, mescolare bene, chiudere la busta e lasciare riposare per 10 minuti.

#### (NL) Kip in curryrijst

**Ingrediënten:** Langkorrelrijst 56 %, kip 10 %, vetroeder (zonnebloemolie, glucosestroom, **melkeiwit**), ananassukjes, zetmeel, gemodificeerd zetmeel, maltodextrine, **wei-eiwitconcentraat**, kippenbouillon (gejodeerd zout, aroma, suiker, zetmeel, maltodextrine, kippenvet, kippenvlees, kruiden), curtypoeder (bevat **mosterd**), bananenschijfjes, zout, natuurlijk aroma, antioxydant: rozemarijnextract. Kan sporen bevatten van **ei, soja, gluten, sellerij en noten**. Droog vleesgewicht: 20 g (komt overeen met ca. 70 g vers vlees). **Bereiding:** Giet 520 ml kokend water tot 8,5 cm op de schaal direct in de zak, roer goed, sluit de zak en laat 10 minuten staan.

#### (ES) Pollo con arroz al curry

**Ingredientes:** Arroz de grano largo 56 %, pollo 10 %, polvo graso (aceite de girasol, jarabe de glucosa, **proteína de leche**), trozos de piña, almidón, almidón modificado, maltodextrina, **concentrado de proteínas de suero de leche**, caldo de pollo (sal yodada, aromas, azúcar, almidón, maltodextrina, grasa de pollo, carne de pollo, especias), curry en polvo (contiene **mostaza**), rodajas de plátano, sal, aroma natural, antioxidante: extracto de romero. Puede contener trazas de **huevo, soja, gluten, apio y frutos secos**. Peso de la carne deshidratada: 20 g (equivale a aproximadamente 70 g de carne fresca). **Preparación:** Verter 520 ml de agua hirviendo hasta los 8,5 cm de la escala directamente en la bolsa, remover bien, cerrar la bolsa y dejar reposar durante 10 minutos.

#### (PL) Kurczak z ryżem curry

**Składniki:** Ryż długozimny 56 %, kurczak 10 %, proszek tłuszczowy (olej słonecznikowy, syrop glukozowy, **białko mleka**), kawałki ananasa, skrobia, skrobia modyfikowana, maltodekstryna, **konzentrat białek serwatkowych**, bulion drobiowy (sól jodowana, aromaty, cukier, skrobia, maltodekstryna, tłuszcz drobiowy, mięso drobiowe, przyprawy), proszek curry (zawiera **gorczyce**), plasterki banana, sól, naturalny aromat, przeciwutleniacz: ekstrakt z rozmarynu. Może zawierać śladowe ilości **jasiek, soi, glutenu, selera i orzechów**. Sucha masa mięsa: 20 g (odpowiada ok. 70 g świeżego mięsa). **Przygotowanie:** Wlać 520 ml wrzącej wody do 8,5 cm na skali, wymieszać, zamknąć torbkę i odstawić na 10 minut.



## TECHNICAL DATA

### (CS) Kuře s kari rýží

**Složení:** Dlouhozrnná rýže 56 %, kuřecí maso 10 %, tukový prášek (slunečnicový olej, glukózový sirup, **mléčné bříkoviny**), kousky ananasu, škrob, modifikovaný škrob, maltodextrin, **konzentrát syrovátkových bříkovin**, kuřecí vývar (iodizovaná sůl), aroma, cukr, škrob, maltodextrin, kuřecí maso, koření), kari prášek (obsahuje **horčici**), plátky banánu, sůl, přírodní aroma, antioxidační extrakt z rozmarýnu. Můžete obsahovat stopy **vaječná sojová glutén**. Celková hmotnost masa: 20 g (odpovídá cca 70 g čerstvého masa). **Příprava:** Nalijte 520 ml vroucí vody po značce 8,5 cm přímo do sáčku, dobře promíchejte, sáček uzavřete a nechte 10 minut odstát.

### (RO) Pui cu orez curry

**Ingrediente:** Orez cu bob lung 56 %, carne de pui 10 %, pudră grasă (ulei de floarea-soarelui, sirop de glucoză, **proteine din lăptă**), bucăți de ananas, amidon, amidon modificat, maltodextrină, **concentrat de proteine din zer**, supă de pui (sare iodată, aroma, zahăr, amidon, maltodextrină, grăsimile de pui, carne de pui, condimente), pudră de curry (conține **muștar**), felii de banană, sare, aromă naturală, antioxidație: extract de rozmarin. Poate conține urme de **ou**, **soia**, **gluten**, **țelină și fructe cu coajă lemoasă**. Greutate carne uscată: 20 g (echivalent cu aproximativ 70 g carne proaspătă). **Preparare:** Turnați 520 ml apă cloicotită până la marca de 8,5 cm în pachet, amestecați bine, închideți pachetul și lăsați să stea 10 minute.

### (HU) Csirke curry rizzsel

**Összetevők:** Hosszú szemű rizs 56 %, csirkehús 10 %, zsíros por (napraforgóolaj, glükózsirup, **tejfölherje**), ananászdarabok, keményítő, módosított keményítő, maltodextrin, **tejfölherje-konzentrátum**, csirkehúlesves (jódozott só, aromák, cukor, keményítő, maltodextrin, csirkezsír, fűszerek), curry por (taralmaz **mustárt**), banánzserekek, só, természetes aroma, antioxidačné: rozmarínkivonat. **Glutén, tojás, szóját, szellert és diósféléket nyomokban tartalmazhat.** Száraz húsmennyiségek: 20 g (megfelel kb. 70 g friss húsnak). **Elkészítés:** Öntsön 520 ml forró vizet a tasakba a 8,5 cm-es jelzésig, keverje meg alaposan, zárja le, és hagyja állni 10 percig.

### (UK) Курка з рисом карі

**Інгредієнти:** Довгозернистий рис 56 %, курята 10 %, жирова суміш (соянського олії, глукозний сироп, **молочний блок**), шматочки ананаса, крохмаль, модифікований крохмаль, мальтодекстрин, **концентрат сироваткового блока**, курячий бульйон (йодоване сіль, ароматизатори, цукор, крохмаль, мальтодекстрин, курячий жир, куряче м'ясо, спеції), порошок курки (містить **горчицю**), скибочки банана, сіль, натуральний ароматизатор, антиоксидант: екстракт розмарину. **Може містити сліди яєць, сої, глутену, селери та горіхів.** Вага сушеного м'яса: 20 г (еквівалент приблизно 70 г свіжого м'яса). **Приготування:** Додайте 520 мл кип'яченої води до позначки 8,5 см у пакет, ретельно перемішайте, закрійте і дайте настоятися 10 хвилин.

### (DA) Høns i karryris

**Ingredienser:** Langkornet ris 56 %, kyllingekød 10 %, fedtpulver (solsikkeolie, glukosesirup, **mælkprotein**), ananasstykker, stivelse, modifieret stivelse, maltodextrin, **valleproteinkoncentrat**, kyllingebullion (jodiseret salt, aroma, sukker, stivelse, maltodextrin, kyllingegefæd, krydderier), karrypulver (inneholder **sennep**), bananskiver, salt, naturlig aroma, antioxidaat: rosmarinekstrakt. Kan indeholde spor af **æg**, **soja**, **gluten**, **selleri** og **nødder**. Tørvegt af kød: 20 g (sværer til ca. 70 g frisk kød). **Tilberedning:** Hæld 520 ml kogende vand op til 8,5 cm på skalaen i posen, rør godt rundt, luk posen, og lad den trække i 10 minutter.

### (FI) Curryisi kananlihalla

**Ainekset:** Pitkäjävinen riisi 56 %, kananliha 10 %, rasvajauhe (aurinkokukkaoily, glukoosisiirappi, **maidon proteiini**), ananaspalat, tärkkelys, muunnettu tärkkelys, maltodekstriini, **heraproteiininkonseptti**, kanaliemi (jodioitu suola, aromit, sokeri, tärkkelys, maltodekstriini, kananliha, mausteet), curryjauhe (sisältää **sinappia**), banaanivipaleet, suola, luonnollinen aroma, antioksidantti: rosmariiniute. Saattaa sisältää jäämää **munasta**, **soijasta**, **gluteenista**, **selleristä** ja **pähkinöistä**. Kuvapaino lihaa: 20 g (vastaa noin 70 g tuorettaa lihaa). **Valmistus:** Kaada 520 ml kiehuvaa vettä pussi 8,5 cm merkkiin asti, sekoita huolellisesti, sulje pussi ja anna hautoa 10 minuuttia.

### (NO) Kylling med curryris

**Ingredienser:** Langkornet ris 56 %, kyllingkjøtt 10 %, fettpulver (solsikkeolie, glukosesirup, **melkeprotein**), ananasbiter, stivelse, modifisert stivelse, maltodextrin, **mysopro-teinkonsentrat**, kyllingbuljong (jodiseret salt, aroma, sukker, stivelse, maltodextrin, kyllingfett, kyllingkjøtt, krydder), karrypulver (inneholder **sennep**), bananskiver, salt, naturlig aroma, antioksidant: rosmarinekstrakt. Kan inneholde spor av **egg**, **soya**, **gluten**, **selleri** og **nøtter**. Tørvekt kjøtt: 20 g (tilsvarer ca. 70 g ferskt kjøtt). **Tilberedning:** Hell 520 ml kokende vann opp til 8,5 cm på skalaen i posen, rør godt rundt, lukk posen, og la stå i 10 minutter.

### (SV) Curryris med kyckling

**Ingredienser:** Långkornigt ris 56 %, kyckling 10 %, fettrikt pulver (solsikkeolie, glukosesirap, **mjölkprotein**), ananasbitar, stärkelse, modifierad stärkelse, maltodextrin, **vassleproteinkoncentrat**, kycklingbuljölg (jodberikat salt, arom, socker, stärkelse, maltodextrin, kycklingfett, kycklingkött, kryddor), karrypulver (innehåller **senap**), bananskivor, salt, naturlig arom, antioxidaat: rosmarinextrakt. Kan innehålla spår av **ägg**, **soja**, **gluten**, **selleri** och **nötter**. Torrvikt kött: 20 g (motivar cirka 70 g färskt kött). **Tillagning:** Häll 520 ml kokande vatten upp till 8,5 cm på skalan i påsen, rör om noggrant, försätta påsen och låt stå i 10 minuter.

### (PT) Frango com arroz de caril

**Ingredientes:** Arroz de grão longo 56 %, carne de frango 10 %, pó de gordura (óleo de girassol, xarope de glicose, **proteína do leite**), pedaços de ananás, amido, amido modificado, maltodextrina, **concentrado de proteína de soro de leite**, caldo de galinha (sal iodado, aromas, açúcar, amido, maltodextrina, gordura de galinha, carne de galinha, especiarias), pó de caril (contém **mostarda**), fatias de banana, sal, aroma natural, antioxidante: extrato de alecrim. Pode conter vestígios de **ovo**, **soja**, **glúten**, **aipo** e **frutos de casca rija**. Peso seco da carne: 20 g (equivalente a cerca de 70 g de carne fresca). **Preparação:** Adicione 520 ml de água a fervor até à marca de 8,5 cm no saco, mexa bem, feche o saco e deixe repousar durante 10 minutos.

### (SI) Piščanec s curry rižem

**Sestavine:** Dolgozrnnati riž 56 %, piščanče meso 10 %, maščobni prah (sončnično olje, glukozni sirup, **mléčne beljakovine**), kosi ananasu, škrob, modificiran škrob, maltodekstrin, **konzentrat sirotkih beljakovin**, piščanče juha (jodirana sol, aroma, sladkor, škrob, maltodekstrin, piščanče maščoba, piščanče meso, začimb), curry v prahu (vesbuje **gorčico**), rezine banane, sol, naravna aroma, antioksidant: izvleček rožmarina. Lahko vsebuje sledi **jači**, **soje**, **glutena**, **zelene** in **oreščkov**. Teža suhega meso: 20 g (kar ustreza približno 70 g svežega meso). **Priprava:** Nalijite 520 ml vrele vode do oznake 8,5 cm neposredno v vrečko, dobro premešajte, zaprite vrečko in pustite stati 10 minut.

# TREK'N EAT

Nettofüllgewicht/Net filling weight/Poids net/ Peso netto di riempimento/ Netto vulgewicht/ Peso neto de llenado/ Masa wypełnienia netto/ Čistá hmotnost náplňe/ Greutatea netă de umplere/ Nettó töltőtömeg/ вага нетто наповнення/ Netto fyldningsvægt/ Nettotäytönpaino/ Netto fylvekt/ Nettofylladsvikt/ Peso líquido de enchimento/ Neto teža polnjenja	200g
Wasserzugabe/Added water/Eau ajoutée/ Aggiunta di acqua/ Toevoeging van water/ Adición de agua/ Dodatek wody/ Přídavek vody/ Adaois de apă/ Víz hozzáadása/ Додавання води/ Tilsætning af vand/ Veden lisääminen/ Tilsetning av vann/ Tillsats av vatten/ Adição de água/ Dodajanje vode	520ml
Fertige Menge/Ready quantity/Poids total/ Quantità finita/ Afgewerkte hoeveelheid/ Cantidad acabada/ Zakończona ilość/ Hotové množství/ Cantitate finită/ Kész mennyisége/ Готова кількість / Færdig mængde/ Valmis määrä/ Ferdig mengde/ Färdig kvantitet/ Quantidade acabada/ Končna količina	720g
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 vétítve/ 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 näringssvärden per 100 g torr produkt/ Valores nutricionales medios por 100 g de producto seco/ Povprečne hranične vrednosti na 100 g suhega izdelka	
<b>Brennwert/ Energy/ Énergie/ Energia/ Energie/ Energía/ Energia/ Energie/ Energie/ Energi- a/ енергія/ Energi/ Energia/ Energi/ Energi/ Energia/ Energiya</b>	1600kJ/382 kcal
<b>Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vet/ Grasa/ Tłuszcz/ Tuk/ Gräsime/ Fat/ Жир./ Fedt/ Fat/ Fett/ Fett/ Gordura/ Maščoba</b>	6,2g
- 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/ w tym nasycione kwasy tłuszczone/ z toho nasycenie mastné kyseliny/ din care acizi grași saturati/ ebből telített zsírsavak / з них насищених жирних кислот / heraf mættede fedtsyrer/ joista tydyttynetä rasvahap-poja/ hvorav mettede fedtsyrer/ varav mättade fedtsyror/ dos quais ácidos gordos saturados/ od tega nasičene maščobne kisline	0,8g
<b>Kohlenhydrate/Carbohydrates/ Glucides/ Carboidrati /Koolhydraten/Carbohidratos/ Węglowodany/ Sacharidy/ Carbohidrati/ Szénhidrátok/ Вуглеводи/ Kulhydrater/ Hiilihydraatit/ Karbohydrater/ Kolhydrater/ Hidratos de carbono/ Ogljikovi hidrati</b>	68,3g
- davon Zucker/of which sugar/dont sures/ lo zucchero/ daarvan suiker/ del mismo azúcar/ jego cukier/ z toho cukr/ zahăr din acesta/ ebből cukor/ з нього цукру / heraf sukker/ siitti sokeri/ derav sukker/ därvä socker/ do mesmo açúcar/ od tega sladkor	6,8g
<b>Ballaststoffe/Fibre/ Fibres alimentaires / Fibra alimentare/ Voedingsvezels/ Fibra alimentaria/ Błonnik pokarmowy/ Vláknina/ Fibre dietetice/ Élelmeli rostok/ Харчови волокна / Kostfibre/ Ravintokuitu/ Kostfiber/ Kostfiber/ Fibra alimentar/ Prehranska vlaknina</b>	0,5g
<b>Eiweiss/Protein/Protéines/ Proteine/ Eiwit/ Proteína / Białko/ Protein/ Proteine /Protein / Белок / Protein / Proteiini / Protein/ Protein/ Proteína / Proteini</b>	14,4g
<b>Salz/Salt/Sale/ Zout/Sal /Sól /Sül /Sare /Só / Сіль/ Salt/ Suola/ Salt/ Sal/ Sol</b>	2,3g

Mindestens haltbar bis Ende/Best before end/A consommer de préférence avant le/ Da consumarsi preferibilmente entro la fine di/ Best voor einde van / Mejor antes de finales de/ Najlepšej 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 45 58 77 | sales@katadyn.de | www.katadyngroup.com