



TECHNICAL DATA

DE Jägerkopf mit Rindfleisch

EN Beef casserole with noodles

FR Boeuf chasseur aux pâtes

IT Stufato alla cacciatora con manzo

NL Jachtschotel met rundvlees

ES Puchero cazador con carne

PL Mysliwski garnek z wołowina

CS Těstoviny s vybraným hovězím na voňavém koření na lovecký způsob

RO Mâncare cu carne de vită și tăieței

HU Marharagu téstával

UK Мисливський горщик з яловичиною

DA Jægergryde med oksekød

FI Naudanlihapata

NO Jegergryte med storfekjøtt

SV Nudlar med nötkött

PT Caçarola de caçador com carne de vaca

SI Lovska enolončnica z govedino

Art.-Code:	30202003	HS-Code:	19023010
EAN Code:	4015753202034	CoO:	DE
e	160g		

(DE) Jägerkopf mit Rindfleisch Zutaten: Nudeln 50 % (**Hartweizengrieß**, Wasser, **Ei**, Salz), Bratensauce (Maltodextrin, Stärke, jodiertes Speisesalz, Aromen, Tomatenpulver, Karamellzuckersirup, Maiskeimöl, Zwiebelpulver, Gewürze), Fettpulver (Sonnenblumenöl, Glukosesirup, **Milchprotein**), Rindfleisch 9 %, **Molkeneiweißkonzentrat**, Maltodextrin, Stärke, Champignons, modifizierte Stärke, Gemüsebrühe (Speisesalz, Stärke, Zucker, Gewürze (enthält **Sellerie**), Rapsöl, Fruktose), Kräuter, Pfeffer, Antioxidationsmittel: Extrakt aus Rosmarin, Salz, natürliches Aroma. Kann Spuren von **Soja**, **Senf** und **Schalenfrüchte** enthalten. **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 8 cm auf der Skala (480 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 5 Min. ziehen lassen.

(EN) Beef casserole with noodles Ingredients: Pasta 50% (**durum wheat semolina**, water, **egg**, salt), 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 9%, **whey protein concentrate**, maltodextrin, starch, mushrooms, modified starch, vegetable stock (table salt, starch, sugar, onions, parsnips, parsley root, **celery**, rapeseed oil, spices (contains **celery**), fructose), parsley, pepper, antioxidant: Rosemary extract, salt, natural flavor. May contain traces of **soy**, **mustard** and **nuts**. **Preparation:** Pour boiling water up to 8 cm on the scale (480 ml) directly into the bag, stir carefully, close the bag and leave to infuse for 5 minutes.

(FR) Boeuf chasseur aux pâtes Ingrédients: Pâtes 50 % (**semoule de blé dur**, eau, **œuf**, sel), 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 9 %, **concentré de protéines de lactosérum**, maltodextrine, amidon, champignons, amidon modifié, bouillon de légumes (sel, amidon, sucre, oignons, panais, racine de persil, céleri, huile de colza, épices (contient du **céleri**), fructose), persil, poivre, antioxydant: extrait de romarin, sel, arôme naturel. Peut contenir des traces de **soja**, **moutarde** et **fruits à coque**. **Préparation:** Verser 480 ml d'eau bouillante jusqu'à 8 cm sur l'échelle directement dans le sachet, bien remuer, refermer le sachet et laisser reposer 5 minutes.

(IT) Stufato del cacciatore con manzo Ingredienti: Pasta 50 % (**semola di grano duro**, acqua, **uovo**, sale), 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 9 %, **concentrato di proteine del siero di latte**, maltodestrina, amido, funghi champignon, amido modificato, brodo vegetale (sale, amido, zucchero, cipolle, pastinaca, radice di prezzemolo, **sedano**, olio di colza, spezie (contiene **sedano**), fruttosio), prezzemolo, pepe, antiossidante: estratto di rosmarino, sale, aroma naturale. Può contenere tracce di **soia**, **senape** e **frutta a guscio**. **Preparazione:** Versare 480 ml di acqua bollente fino a 8 cm sulla scala direttamente nella busta, mescolare bene, chiudere la busta e lasciare riposare per 5 minuti.

(NL) Jachtschotel met rundvlees Ingrediënten: Pasta 50 % (**gries van harde tarwe**, water, **ei**, zout), braadsaus (maltodextrine, zetmeel, geijodeerd zout, aroma's, tomatenpoeder, karamelsiroop, maïskiemolie, uipoeder, kruiden), vetpoeder (zonnebloemolie, glucosestroop, **melkeiwit**), rundvlees 9 %, **wei-eiwitconcentraat**, maltodextrine, zetmeel, champignons, gemodificeerd zetmeel, groentebouillon (zout, zetmeel, suiker, uien, pastinaak, peterseliewortel, **selderij**, koolzaadolie, kruiden (bevat **selderij**), fructose), peterselie, peper, antioxidant: rozemarijnextract, zout, natuurlijk aroma. Kan sporen bevatten van **soja**, **mosterd** en **noten**. **Bereiding:** Giet 480 ml kokend water tot 8 cm op de schaal direct in de zak, roer goed, sluit de zak en laat 5 minuten staan.

(ES) Puchero cazador con carne Ingredientes: Pasta 50 % (**semola de trigo duro**, agua, **huevo**, sal), salsa (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 9 %, **concentrado de proteínas de suero**, maltodextrina, almidón, champiñones, almidón modificado, caldo de verduras (sal, almidón, azúcar, cebolla, chirivía, raíz de perejil, **apio**, aceite de colza, especias (contiene **apio**), fructosa), perejil, pimienta, antioxidante: extracto de romero, sal, aroma natural. Puede contener trazas de **soja**, **mostaza** y **frutos secos**. **Preparación:** Verter 480 ml de agua hirviendo hasta los 8 cm de la escala directamente en la bolsa, remover bien, cerrar la bolsa y dejar reposar durante 5 minutos.



TECHNICAL DATA

(PL) Mysliwski garnek z wołowina Składniki: Makaron 50 % (**semolina z pszenicy twardej**, woda, **jaja**, sól), sos pieczeniowy (maltodekstryna, skrobia, sól jodowana, aromaty, proszek pomidorowy, syrop karmelowy, olej z kielków kukurydzy, proszek cebulowy, przyprawy), tłuszcz w proszku (olej słonecznikowy, syrop glukozowy, **białko mleka**), wołowina 9 %, **koncentrat białek serwatkowych**, maltodekstryna, skrobia, pieczarki, skrobia modyfikowana, bulion warzywny (sól, skrobia, cukier, cebula, pasternak, korzeń pietruszki, **seler**, olej rzepakowy, przyprawy [zawierają **seler**], fruktoza), pietruszka, pieprz, przeciwutleniacz: ekstrakt z rozmarynu, sól, aromat naturalny. Może zawierać śladowe ilości **soi, gorczycy i orzechów**. **Przygotowanie:** Wlać 480 ml wrzącej wody do poziomu 8 cm w skali, wymieszać, zamknąć torebkę i odstawić na 5 minut.

(CS) Těstoviny s vybraným hovézím na voňavém koření na lovecký způsob Složení: Těstoviny 50 % (**krupice z tvrdé pšenice**, voda, **vejce**, sůl), 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 9 %, **koncentrát syrovátkových bílkovin**, maltodextrin, škrob, žampiony, modifikovaný škrob, zeleninový vývar (sůl, škrob, cukr, cibule, pastinák, petrželový kořen, **celer**, tepkový olej, koření [obsahuje **celer**], fruktóza), petržel, pepř, antioxidant: extrakt z rozmarýnu, sůl, přírodní aroma. Může obsahovat stopy **sóji, hořčice a skořápkových plodů**. **Příprava:** Nalijte 480 ml vroucí vody po značku 8 cm přímo do sáčku, dobře promíchejte, sáček uzavřete a nechte 5 minut odstát.

(RO) Mâncare cu carne de vită și tăieței Ingrediente: Paste 50 % (**grîș din grâu dur**, apă, **ou**, sare), 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 9 %, **concentrat de proteine din zer**, maltodextrină, amidon, ciuperci champignon, amidon modificat, supă de legume (sare, amidon, zahăr, ceapă, păstărnac, rădăcină de pătrunjel, **țelină**, ulei de rapiță, condimente [conțin **țelină**], fructoză), pătrunjel, piper, antioxidant: extract de rozmarin, sare, aromă naturală. Poate conține urme de **soia, muștar și fructe cu coajă lemnoasă**. **Preparare:** Turnați 480 ml apă clocotită până la marca de 8 cm în pachet, amestecați bine, închideți pachetul și lăsați să stea 5 minute.

(HU) Marharagu tésztaával Összetevők: Tészta 50 % (**durumbúzadara**, víz, **tojás**, só), barnamártás (maltodextrin, keményítő, jódzott só, aromák, paradicsompör, karamellszirup, kukorica-síra-olaj, hagymapor, fűszerek), zsíros por (napraforgóolaj, glükózsír, **tejfehérje**), marhahús 9 %, **tejsavófehérje-koncentrátum**, maltodextrin, keményítő, gombák, módosított keményítő, zöldségleves (só, keményítő, cukor, hagyma, paszternák, petrezselyemgyökér, **zeller**, repecolaj, fűszerek (**zeller**) és fruktóz), petrezselyem, bors, antioxidáns: rozmaryngyökér, só, természetes aroma. Glutén, **szóját, mustárt és dióféléket** nyomokban tartalmazhat. Elkészítés: Öntsön 480 ml forrásban lévő vizet a tasakba a 8 cm-es jelzésig, keverje meg alaposan, zárja le, és hagyja állni 5 percig.

(UK) Гуляш мисливця з яловичиною Інгредиенты: Макарони 50 % (**тверда пшениця**, вода, **яйце**, сіль), 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 9 %, **концентрат сироваткового білка**, мальтодекстрин, крохмаль, гриби шампіньйони, модифікований крохмаль, овочевий бульйон (сіль, крохмаль, цукор, цибуля, пастернак, корінь петрушки, **селера**, ріпакова олія, спеції (**селера**), фруктоза), петрушка, перець, антиоксидант: екстракт розмарину, сіль, натуральний ароматизатор. Може містити сліди **сої, гірчиці та горіхів**. **Приготування:** Налийте 480 мл киплячої води до позначки 8 см, ретельно перемішайте, закрийте пакет і дайте настоятися 5 хвилин.

(DA) Jægergryde med oksekød Ingredienser: Pasta 50 % (**durumhvedemel**, vand, **æg**, salt), brun sovs (maltodextrin, stivelse, jodberiget salt, aromaer, tomatpulver, karamelsirup, majsolie, lægpulver, krydderier), fedtpulver (solsikkeolie, glukosesirup, **mælkeprotein**), oksekød 9 %, **valleprotein koncentrat**, maltodextrin, stivelse, champignon, modificeret stivelse, grøntsagsbouillon (salt, stivelse, sukker, løg, pastinak, persillerod, **selleri**, rapsolie, krydderier (indeholder **selleri**), fruktose), persille, peber, antioxidant: rosmarinekstrakt, salt, naturlig aroma. Kan indeholde spor af **soja, sennep og nødder**. **Tilberedning:** Hæld 480 ml kogende vand op til 8 cm på skalaen i posen, rør grundigt rundt, luk posen, og lad den trække i 5 minutter.

(FI) Naudanlihapat Ainekset: Pasta 50 % (**durumvehnä jauho**, vesi, **kananmunat**, suola), ruskeakastike (maltodekstriini, täkkelys, jodioitu suola, aromit, tomaattijauhe, karamellisirappi, maissijöly, sipulijauhe, mausteet), rasvojaue (auringonkukkaöljy, glukoosisirappi, **maidon proteiini**), naudantliha 9 %, **heraproteiinkonsentraatti**, maltodekstriini, täkkelys, herkkusienet, muunneltu täkkelys, kasvisliemi (suola, täkkelys, sokeri, sipuli, palsternakka, persiljajuuri, **selleri**, rypsiöljy, mausteet (**selleri**) ja fruktoosi), persilja, pippuri, antioksidantti: rosmariiniuute, suola, luonnollinen aromi. Saatua sisältää jämiä **soijasta, sinapista ja pähkinöistä**. **Valmistus:** Kaada 480 ml kiehuvaa vettä pussin 8 cm merkkiin asti, sekoita huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 5 minuuttia.

(NO) Jegergryte med storfe kjøtt Ingredienser: Pasta 50 % (**durumhvete mjöl**, vann, **egg**, salt), brun saus (maltodekstrin, stivelse, jodisert salt, aromaer, tomatpulver, karamellsirup, maisolie, løk-pulver, krydder), fettpulver (solsikkeolje, glukosesirup, **melkeprotein**), storfe kjøtt 9 %, **myseprotein konsentrat**, maltodekstrin, stivelse, sjampinjong, modifisert stivelse, grønnsaksbuljong (salt, stivelse, sukker, løk, pastinakk, persillerot, **selleri**, rapsolje, krydder (**selleri**) og fruktose), persille, pepper, antioksidant: rosmarinekstrakt, salt, naturlig aroma. Kan inneholde spor av **soya, sennep og nøtter**. **Tilberedning:** Hell 480 ml kokende vann opp til 8 cm på skalaen i posen, rør godt, lukk posen, og la den stå i 5 minutter.

(SV) Jägargryta med nötkött Ingredienser: Pasta 50 % (**durumvetemjöl**, vatten, **ägg**, salt), brun sås (maltodextrin, stärkelse, jodberikat salt, aromer, tomatpulver, karamellsirap, majsolja, lökpulver, kryddar), fettrik pulver (solsikkeolja, glukossirap, **mjölkeprotein**), nötkött 9 %, **vassleprotein koncentrat**, maltodextrin, stärkelse, champinjoner, modifierad stärkelse, grönsaksbuljong (salt, stärkelse, socker, lök, palsternacka, persiljerot, **selleri**, rapsolja, kryddor (**selleri**) och fruktos), persilja, peppar, antioxidant: rosmarinextrakt, salt, naturlig arom. Kan innehålla spår av **soja, senap och nötter**. **Tillagning:** Häll 480 ml kokande vatten upp till 8 cm på skalan i påsen, rör om noggrant, förslut påsen och låt stå i 5 minuter.

(PT) Caçarola de caçador com carne de vaca Ingredientes: Massa 50 % (**sêmola de trigo duro**, água, **ovo**, sal), 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 9 %, **concentrado de proteína de soro de leite**, maltodextrina, amido, cogumelos, amido modificado, caldo de legumes (sal, amido, açúcar, cebola, pastinaca, raiz de salsa, **aipo**, óleo de colza, especiarias [contém **aipo**], frutose), salsa, pimenta, antioxidante: extrato de alecrim, sal, aroma natural. Pode conter vestígios de **soja, mostarda e frutos de casca rija**. **Preparação:** Adicione 480 ml de água a ferver até à marca de 8 cm no saco, mexa bem, feche o saco e deixe repousar durante 5 minutos.

(SI) Lovska enolončnica z govedino Sestavine: Testenine 50 % (**durum pšenični zdrob**, voda, **jajce**, sol), rjava omaka (maltodekstrin, škrob, jodirana sol, aroma, paradiznikov prah, karamelni sirup, koruzno olje, čebulni prah, začimbe), maščobni prah (sončnično olje, glukozni sirup, **mlečne beljakovine**), govedina 9 %, **koncentrat sirotkinih beljakovin**, maltodekstrin, škrob, šampinjoni, modificiran škrob, zelenjavna juha (sol, škrob, sladkor, čebula, pastinak, peteršiljeva korenina, **zelena**, oljna repica, začimbe (**zelena**) in fruktoza), peteršilj, poper, antioksidant: izvleček rozmarina, sol, naravna aroma. Lahko vsebuje sledi **soje, gorčice in oreščkov**. **Priprava:** Nalijte 480 ml vrele vode do oznake 8 cm neposredno v vrečko, dobro premešajte, zaprite vrečko in pustite stati 5 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/ Nettotäytlöpaino/ 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

480ml

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

640g

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/ Energía/ Energia/ Energie/ Energie/ Energi- a/ енергія/ Energi/ Energia/ Energi/ Energi/ Energia/ Energija

1744kJ/417 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/ ebból 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

4,2g

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

54,4g

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

6,1g

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

2,1g

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

16,0g

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

2,7g

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