



TECHNICAL DATA

DE **Ungarntopf mit Rind und Nudeln**

EN Spicy beef casserole with noodles

FR Boeuf à la hongroise et aux pâtes

IT Pietanza ungherese con carne di manzo e pasta

NL Hongaarse pan met rundvlees en noedels

ES Puchero húngaro con carne

PL Danie węgierskie z wolowina i makaronem

CS Pikantní hovězí guláš s těstovinami

RO Gulaș ungureșc cu carne de vită și tăieței

HU Magyaros ragu marhahússal és tésztával

UK Угорський горщик з яловичиною і локшиною

DA Gullash med oksekød og nudler

FI Unkarinpata

NO Krydret Kjøttgryte Med Pasta

SV Kryddig biffgryta med nudla

PT Guisado húngaro com carne de vaca e massa

SI Madžarski lonec z govedino in testeninami

Art.-Code:	30202004	HS-Code:	19023010
EAN Code:	4015753202041	CoO:	DE
e	160g		

(DE) Ungarntopf mit Rind und Nudeln

Zutaten: Nudeln 50 % (**Hartweizengrieß, Ei**, Salz), Bratensauce (Maltodextrin, Stärke, jodiertes Speisesalz, Aromen, Tomatenpulver, Karamellzuckersirup, Maiskeimöl, Zwiebelpulver, Gewürze), Saucenbinder (Stärke, Maltodextrin, Reismehl, Karamellzuckersirup, Rapsöl), Rindfleisch 8 %, Paprika, Tomaten, Gewürze. Kann Spuren von **Soja, Milch, Senf, Sellerie** und **Schalenfrüchten** enthalten. Fleischinwaage trocken: 12,8 g (entspricht ca. 50,8 g Frischfleisch). **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 8 cm auf der Skala (320 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 5 min. ziehen lassen.

(EN) Spicy beef casserole with noodles

Ingredients: Pasta 50 % (**durum wheat semolina, egg, salt**), gravy (maltodextrin, starch, iodized table salt, flavourings, tomato powder, caramel sugar syrup, corn oil, onion powder, spices), sauce thickener (starch, maltodextrin, rice flour, caramel sugar syrup, rapeseed oil), beef 8 %, paprika, tomatoes, spices. May contain traces of **soy, milk, mustard, celery** and **edible nuts**. Meat weight dry: 12.8 g (corresponds to approx. 50.8 g fresh meat). **Preparation:** Pour boiling water up to 8 cm on the scale (320 ml) directly into the bag, stir carefully, close the bag and leave to infuse for 5 minutes.

(FR) Boeuf à la hongroise et aux pâtes

Ingédients: Pâtes 50 % (**semoule de blé dur, œuf, sel**), sauce brune (maltodextrine, amidon, sel iodé, arômes, poudre de tomate, sirop de caramel, huile de germe de maïs, poudre d'oignon, épices), liant pour sauces (amidon, maltodextrine, farine de riz, sirop de caramel, huile de colza), bœuf 8 %, paprika, tomates, épices. Peut contenir des traces de **soja, lait, moutarde, céleri** et **fruits à coque**. Poids de la viande sèche : 12,8 g (équivalent à environ 50,8 g de viande fraîche). **Préparation:** Verser 320 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) Pietanza ungherese con carne di manzo e pasta

Ingredienti: Pasta 50 % (**semola di grano duro, uovo, sale**), salsa bruna (maltodestrina, amido, sale iodato, aromi, polvere di pomodoro, sciroppo di caramello, olio di germe di mais, polvere di cipolla, spezie), addensante per salse (amido, maltodestrina, farina di riso, sciroppo di caramello, olio di colza), manzo 8 %, paprika, pomodori, spezie. Può contenere tracce di **soia, latte, senape, sedano e frutta a guscio**. Peso della carne secca: 12,8 g (equivalente a circa 50,8 g di carne fresca). **Preparazione:** Versare 320 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) Hongaarse pan met rundvlees en noedels

Ingrediënten: Pasta 50 % (**gries van harde tarwe, ei, zout**), braadsaus (maltodextrine, zetmeel, geijodeerd zout, aroma's, tomatenpoeder, karamelsiroop, maïskiemolie, uiapoeder, kruiden), saus-binder (zetmeel, maltodextrine, rijstmeel, karamelsiroop, koolzaadolie), rundvlees 8 %, paprika, tomaten, kruiden. Kan sporen bevatten van **soja, melk, mosterd, selderij** en **noten**. Droog vleesgewicht: 12,8 g (komt overeen met ca. 50,8 g vers vlees). **Bereiding:** Giet 320 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 húngaro con carne

Ingredientes: Pasta 50 % (**semola de trigo duro, huevo, sal**), salsa (maltodextrina, almidón, sal yodada, aromas, polvo de tomate, jarabe de caramelo, aceite de germen de maíz, polvo de cebolla, especias), espesante para salsas (almidón, maltodextrina, harina de arroz, jarabe de caramelo, aceite de colza), carne de ternera 8 %, pimentón, tomates, especias. Puede contener trazas de **soja, leche, mostaza, apio y frutos secos**. Peso de la carne deshidratada: 12,8 g (equivalente a aproximadamente 50,8 g de carne fresca). **Preparación:** Verter 320 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) Danie wegierskie z wolowina i makaronem

Składniki: Makaron 50 % (**semolina z pszenicy twardej, jajka, sól**), sos pieczeniowy (maltodekstryna, skrobia, sól jodowana, aromaty, proszek pomidorowy, syrop karmelowy, olej z kiełków kukurydzy, proszek cebulowy, przyprawy), zagęszczacz do sosów (skrobia, maltodekstryna, mąka ryżowa, syrop karmelowy, olej rzepakowy), wołowina 8 %, papryka, pomidory, przyprawy. Może zawierać śladowe ilości **soi, mleka, gorczycy, selera i orzechów**. Sucha masa mięsa: 12,8 g (odpowiada ok. 50,8 g świeżego mięsa). **Przygotowanie:** Wlać 320 ml wrzącej wody do poziomu 8 cm w skali, wymieszać, zamknąć torebkę i odstawić na 5 minut.

(CS) Pikantní hovězí guláš s těstovinami

Složení: Těstoviny 50 % (**krupice z tvrdé pšenice, vejce, sůl**), pečená omáčka (maltodekstrin, škrob, jodizovaná sůl, aroma, rajčatový prášek, karamelový sirup, kukuřičný olej, cibulový prášek, koření), zahušňovač na omáčky (škrob, maltodekstrin, rýžová mouka, karamelový sirup, řepkový olej), hovězí maso 8 %, paprika, rajčata, koření. Může obsahovat stopy **soji, mléka, hořčice, celeru a skořápkových plodů**. Suchá hmotnost masa: 12,8 g (odpovídá cca 50,8 g čerstvého masa). **Příprava:** Nalijte 320 ml vroucí vody po značku 8 cm přímo do sáčku, dobře promíchejte, sáček uzavřete a nechte 5 minut odstát.

(RO) Gulaș unguresc cu carne de vită și tăieței

Ingrediente: Paste 50 % (**grîș din grâu dur, ou, sare**), sos (maltodekstrină, amidon, sare iodată, arome, pudră de roșii, sirop de caramel, ulei de porumb, pudră de ceapă, condimente), agent de îngroșare pentru sosuri (amidon, maltodekstrină, făină de orez, sirop de caramel, ulei de rapiță), carne de vită 8 %, paprika, roșii, condimente. Poate conține urme de **soia, lapte, muștar, țelină și fructe cu coajă lemnoasă**. Greutate carne uscată: 12,8 g (echivalent cu aproximativ 50,8 g carne proaspătă). **Preparare:** Turnați 320 ml apă clocotită până la marca de 8 cm în pachet, amestecați bine, închideți pachetul și lăsați să stea 5 minute.

(HU) Magyaros ragu marhahússal és tésztaával

Összetevők: Tészta 50 % (**durumbúzádara, tojás, só**), barnamártás (maltodekstrin, keményítő, jódzott só, aromák, paradicsompör, karamellszirup, kukoricacsíra-olaj, hagymapor, fűszerek), szósztűrítő (keményítő, maltodekstrin, rizsliszt, karamellszirup, repceolaj), marhahús 8 %, paprika, paradicsom, fűszerek. **Szóját, tejet, mustárt, zellert és dióféléket** nyomokban tartalmazhat. Száraz húsmennyiség: 12,8 g (megfelel kb. 50,8 g friss húsnak). **Elkészítés:** Öntsön 320 ml forrásban lévő vizet a tasakba a 8 cm-es jelzésig, keverje meg alaposan, zárja le, és hagyja állni 5 percig.

(UK) Угорський гуляш із яловичиною та макаронами

Інгредієнти: Макарони 50 % (**тверда пшениця, яйце, сіль**), соус (мальтодекстрин, крохмаль, йодована сіль, ароматизатори, томатний порошок, карамельний сироп, кукурудзяна олія, цибулевий порошок, спеції), загусник для соусу (крохмаль, мальтодекстрин, рисове борошно, карамельний сироп, ріпакова олія), яловичина 8 %, паприка, помідори, спеції. Може містити сліди **сої, молока, гірчиці, селери та горіхів**. Вага сушеного м'яса: 12,8 г (еквівалент приблизно 50,8 г свіжого м'яса). **Приготування:** Налийте 320 мл киплячої води до позначки 8 см у пакет, ретельно перемішайте, закрийте і дайте настоятися 5 хвилин.

(DA) Gullash med oksekød og nudler

Ingredienser: Pasta 50 % (**durumhvede, æg, salt**), sauce (maltodekstrin, stivelse, jodberiget salt, aromaer, tomatpulver, karamelsirup, majsolie, løgpulver, krydderier), sovsebinder (stivelse, maltodekstrin, riseml, karamelsirup, rapsolie), oksekød 8 %, paprika, tomat, krydderier. Kan indeholde spor af **soja, mælk, sennep, selleri og nødder**. Tørvægt af kød: 12,8 g (svare til ca. 50,8 g frisk kød). **Tilberedning:** Hæld 320 ml kogende vand op til 8 cm på skalaen i posen, rør grundigt rundt, luk posen og lad den trække i 5 minutter.

(FI) Unkarinpata

Ainekset: Pasta 50 % (**durumvehnä, kananmuna, suola**), kastike (maltodekstriini, täkkelys, jodioitu suola, aromit, tomaattijauhe, karamelliisirappi, maissiöljy, sipulijauhe, mausteet), kastikesideaine (täkkelys, maltodekstriini, riisijauhe, karamelliisirappi, rypsiöljy), naudanliha 8 %, paprika, tomaatti, mausteet. Saatua sisältäjä jämiä **soijasta, maidosta, sinapista, selleristä ja pähkinöistä**. Kuivapaino lihaa: 12,8 g (vastaa noin 50,8 g tuoretta lihaa). **Valmistus:** Kaada 320 ml kiehuva vettä pussin 8 cm merkkiin asti, sekoita huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 5 minuuttia.

(NO) Kryddet Kjøttgryte Med Pasta

Ingredienser: Pasta 50 % (**durumhvede, egg, salt**), saus (maltodekstrin, stivelse, jodisert salt, aromaer, tomatpulver, karamellsirup, maisolie, løkpulver, krydder), sausbindemiddel (stivelse, maltodekstrin, riseml, karamellsirup, rapsolie), storfekjøtt 8 %, paprika, tomat, krydder. Kan inneholde spor av **soya, melk, sennep, selleri og nøtter**. Tørvekt kjøtt: 12,8 g (tilsvarer ca. 50,8 g ferskt kjøtt). **Tilberedning:** Hell 320 ml kokende vann opp til 8 cm på skalaen i posen, rør godt rundt, lukk posen, og la stå i 5 minutter.

(SV) Kryddig biffgryta med nudlar

Ingredienser: Pasta 50 % (**durumhvetmjöl, ägg, salt**), sås (maltodekstrin, stärkelse, jodberikat salt, aromer, tomatpulver, karamellsirap, majsolja, lökpulver, kryddor), såsredning (stärkelse, maltodekstrin, rismjöl, karamellsirap, rapsolja), nötkött 8 %, paprika, tomat, kryddor. Kan innehålla spår av **soja, mjölk, senap, selleri och nötter**. Torrvekt kött: 12,8 g (motsvarar ca. 50,8 g färskt kött). **Tillagning:** Häll 320 ml kokande vatten upp till 8 cm på skalan i påsen, rör om noggrant, förslut påsen och låt stå i 5 minuter.

(PT) Guisado húngaro com carne de vaca e massa

Ingredientes: Massa 50 % (**sêmola de trigo duro, sal**), molho (maltodextrina, amido, sal iodado, aromas, pó de tomate, xarope de caramelo, óleo de germe de milho, pó de cebola, especiarias), espessante para molhos (amido, maltodextrina, farinha de arroz, xarope de caramelo, óleo de colza), carne de vaca 8 %, pimentão, tomates, especiarias. Pode conter vestígios de **soja, leite, mostarda, aipo e frutos de casca rija**. Peso seco da carne: 12,8 g (equivalente a cerca de 50,8 g de carne fresca). **Preparação:** Adicione 320 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) Madžarski lončec z govedino in testeninami

Sestavine: Testenine 50 % (**durum pšenični zdrob, jajca, sol**), omaka (maltodekstrin, škrob, jodirana sol, arome, paradižnikov prah, karamelni sirup, koruzno olje, čebulni prah, začimbe), vezivo za omake (škrob, maltodekstrin, riževa moka, karamelni sirup, repično olje), govedina 8 %, paprika, paradižniki, začimbe. Lahko vsebuje sledi **soje, mleka, gorčice, zelene in oreščkov**. Teža suhega mesa: 12,8 g (kar ustreza približno 50,8 g svežega mesa). **Priprava:** Nalijte 320 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 fyllvekt/ 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

320ml

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

480g

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/Energétique/Energia/Energie/Energia/Energia/Energie/Energie/Energi-
a/енергія/Energi/Energia/Energi/Energi/Energia/Energia**

1570kJ/375 kcal

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

6,0g

- 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 tydytynneitä rasvahapoja/ hvorav mettede fettsyrer/ varav mättade fettsyror/ dos quais ácidos gordos saturados/ od tega nasičene maščobne kisline

2,9g

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

59,5g

- 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

9,9g

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

3,3g

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

15,3g

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

2,3g

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