



TECHNICAL DATA

DE **Milchreis Vanillegeschmack**

EN Vanilla rice pudding

FR Riz au lait à la vanille

IT Dolce di riso alla vaniglia

NL Melkrijst vanille

ES Arroz con leche a la vainilla

PL Legumina ryzowa waniliowa

CS Mléčná rýže s příchutí vanilky

RO Budincă de orez cu vanilie

HU Tejberizs vanília ízesítésessel

UK Молочний рис зі смаком ванілі

DA Risengrød vanille

FI Vaniljariisipuuro

NO Risengrynsgrøt med vaniljesma

SV Risgrynsgröt med vaniljsmak

PT Arroz doce com sabor a baunilha

SI Mlečni riž z okusom vanilje

Art.-Code:	30505002	HS-Code:	19049010
EAN Code:	4015753505029	CoO:	DE
e	100g		

(DE) Milchreis Vanillegeschmack

Zutaten: Rundkornreis 43 %, Zucker, Stärke, **Vollmilchpulver, Butterpulver**, natürliches Aroma, Zimt, Salz. Kann Spuren von **Soja, Senf, Sellerie, Ei, Schalenfrüchten** und **Gluten** enthalten. **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 6,5 cm auf der Skala (200 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 5 Min. ziehen lassen.

(EN) Vanilla rice pudding

Ingredients: Round grain rice 43 %, sugar, starch, **whole milk powder, butter powder**, natural flavoring, cinnamon, salt. May contain traces of **soy, mustard, celery, egg, nuts** and **gluten**. **Preparation:** Pour boiling water up to 6.5 cm on the scale (200 ml) directly into the bag, stir carefully, close the bag and leave to infuse for 5 minutes.

(FR) Riz au lait à la vanille

Ingédients: Riz rond 43 %, sucre, amidon, **lait entier en poudre, beurre en poudre**, arôme naturel, cannelle, sel. Peut contenir des traces de **soja, moutarde, céleri, œuf, fruits à coque** et **gluten**. **Préparation:** Verser 200 ml d'eau bouillante jusqu'à 6,5 cm sur l'échelle directement dans le sachet, bien remuer, refermer le sachet et laisser reposer 5 minutes.

(IT) Dolce di riso alla vaniglia

Ingredienti: Riso tondo 43 %, zucchero, amido, **latte intero in polvere, burro in polvere**, aroma naturale, cannella, sale. Può contenere tracce di **soia, senape, sedano, uova, frutta a guscio** e **glutine**. **Preparazione:** Versare 200 ml di acqua bollente fino a 6,5 cm sulla scala direttamente nella busta, mescolare bene, chiudere la busta e lasciare riposare per 5 minuti.

(NL) Melkrijst vanille

Ingrediënten: Rondkorrelrijst 43 %, suiker, zetmeel, **vollemelkpoeder, boterpoeder**, natuurlijk aroma, kaneel, zout. Kan sporen bevatten van **soja, mosterd, selderij, ei, noten** en **gluten**. **Bereiding:** Giet 200 ml kokend water tot 6,5 cm op de schaal direct in de zak, roer goed, sluit de zak en laat 5 minuten staan.

(ES) Arroz con leche a la vainilla

Ingredientes: Arroz redondo 43 %, azúcar, almidón, **leche entera en polvo, mantequilla en polvo**, aroma natural, canela, sal. Puede contener trazas de **soja, mostaza, apio, huevo, frutos secos** y **gluten**. **Preparación:** Verter 200 ml de agua hirviendo hasta los 6,5 cm de la escala directamente en la bolsa, remover bien, cerrar la bolsa y dejar reposar durante 5 minutos.

(PL) Legumina ryzowa waniliowa

Składniki: Ryż okrągłozarnisty 43 %, cukier, skrobia, **mleko pełne w proszku, masło w proszku**, naturalny aromat, cynamon, sól. Może zawierać śladowe ilości **soi, gorczycy, selera, jajek, orzechów i glutenu**. **Przygotowanie:** Wlać 200 ml wrzącej wody do poziomu 6,5 cm w skali, wymieszać, zamknąć torebkę i odstawić na 5 minut.

(CS) Mléčná rýže s příchutí vanilky

Složení: Kulatozrná rýže 43 %, cukr, škrob, **plnotučné mléko v prášku, máslo v prášku**, přírodní aroma, skořice, sůl. Může obsahovat stopy **sóji, hořčice, celeru, vajec, skořápkových plodů a lepků**. **Příprava:** Nalijte 200 ml vroucí vody po značku 6,5 cm přímo do sáčku, dobře promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 5 minut odstát.

(RO) Budincă de orez cu vanilie

Ingrediente: Orez cu bob rotund 43 %, zahăr, amidon, **lapte praf integral, unt praf**, aromă naturală, scorțișoară, sare. Poate conține urme de **soia, muștar, țelină, ouă, fructe cu coajă lemnoasă și gluten**. **Preparare:** Turnați apă clocotită până la marcajul de 6,5 cm de pe gradajul (200 ml) direct în pachet, amestecați cu grijă, închideți pachetul și lăsați să se infuzeze timp de 5 minute.



TECHNICAL DATA

(HU) Tejberizs vanília ízesítéssel

Összetevők: Kerek szemű rizs 43 %, cukor, keményítő, **teljes tejpör, vajpör**, természetes aroma, fahéj, só. **Szóját, mustárt, zellert, tojást, dióféléket és glutént** nyomokban tartalmazhat.

Elkészítés: Öntsön 200 ml forró vizet a tasakba a 6,5 cm-es jelzésig, keverje össze alaposan. Zárja le a tasakot, és hagyja állni 5 percig.

(UK) Молочний рис зі смаком ванілі

Інгредієнти: Круглозернистий рис 43 %, цукор, крохмаль, **повномолочний порошок, порошок масла**, натуральний ароматизатор, кориця, сіль. Може містити сліди **сої, гірчиці, селери, яєць, горіхів та глютену**. **Приготування:** Додайте 200 мл кип'яченої води до позначки 6,5 см у пакет, ретельно перемішайте. Закрийте пакет і дайте настоятися 5 хвилин.

(DA) Risengrød vanille

Ingredienser: Rundkornet ris 43 %, sukker, stivelse, **fuldmælkspulver, smørpulver**, naturlig aroma, kanel, salt. Kan indeholde spor af **soja, sennep, selleri, æg, nødder og gluten**.

Tilberedning: Hæld 200 ml kogende vand op til 6,5 cm på skalaen i posen, rør grundigt rundt. Luk posen, og lad den trække i 5 minutter.

(FI) Vaniljariisipuuro

Ainekset: Pyöreäjäyväinen riisi 43 %, sokeri, tärkkelys, **täysmaitojauhe, voijauhe**, luonnollinen aromi, kaneli, suola. Saattaa sisältää jäämiä **soijasta, sinapista, selleristä, munasta, pähkinäistä ja gluteenista**. **Valmistus:** Kaada 200 ml kiehuvaa vettä pussin 6,5 cm merkkiin asti, sekoita huolellisesti. Sulje pussi ja anna hautua 5 minuuttia.

(NO) Risengrynsgrøt med vaniljesma

Ingredienser: Rundkornet ris 43 %, sukker, stivelse, **hjemmelkpulver, smørpulver**, naturlig aroma, kanel, salt. Kan inneholde spor av **soya, sennep, selleri, egg, nøtter og gluten**.

Tilberedning: Hell 200 ml kokende vann opp til 6,5 cm på skalaen i posen, rør godt rundt. Lukk posen, og la stå i 5 minutter.

(SV) Risgrynsgröt med vaniljsmak

Ingredienser: Rundkornigt ris 43 %, socker, stärkelse, **hjemmjölkspulver, smörpulver**, naturlig arom, kanel, salt. Kan innehålla spår av **soja, senap, selleri, ägg, nötter och gluten**.

Tillagning: Häll 200 ml kokande vatten upp till 6,5 cm på skalan i påsen, rör om noggrant. Förslut påsen och låt stå i 5 minuter.

(PT) Arroz doce com sabor a baunilha

Ingredientes: Arroz de grão redondo 43 %, açúcar, amido, **leite em pó integral, manteiga em pó**, aroma natural, canela, sal. Pode conter vestígios de **soja, mostarda, aipo, ovo, frutos de casca rija e glúten**. **Preparação:** Adicione 200 ml de água a ferver até à marca de 6,5 cm no saco, mexa bem. Feche o saco e deixe repousar durante 5 minutos.

(SI) Mlečni riž z okusom vanilje

Sestavine: Okroglozrnat riž 43 %, sladkor, škrob, **polnomastno mleko v prahu, maslo v prahu**, naravna aroma, cimet, sol. Lahko vsebuje sledi **soje, gorčice, zelene, jajc, oreščkov in glutena**. **Priprava:** Nalijte 200 ml vrele vode do oznake 6,5 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

100g

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

200ml

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

300g

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

1734kJ/413 kcal

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

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

8,6g

- 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

5,6g

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

75,9g

- 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

24,2g

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

0,5g

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

8,0g

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

0,3g

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/ 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 | Hessening 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