



TECHNICAL DATA

DE Couscous mit Hühnchen

EN Couscous with chicken

FR Couscous au poulet

IT Cuscus con pollo

NL Couscous met kip

ES Cuscús de pollo

PL Kuskus z kurczakiem

CS Africký kuskus s lehkou kuřecí směsí

RO Cușcuș cu pui

HU Kuskusz csirkével

UK Кус-кус з куркою

DA Couscous med kylling

FI Kuskus kananlihalla

NO Couscous med kylling

SV Couscous med kyckling

PT Cuscuz com frango

SI Kuskus s piščancem

Art.-Code:	30202006	HS-Code:	19024090
EAN Code:	4015753202065	CoO:	DE
e	200g		

(DE) Couscous mit Hühnchen

Zutaten: Couscous 67 % (**Hartweißbengrieß**), Hühnerfleisch 12 %, Gemüsebrühe (Speisesalz, Stärke, Zucker, Gewürze (enthält **Sellerie**), Rapsöl, Fructose), Karotten, Erbsen, Zwiebeln, Fettpulver (Sonnenblumenöl, Glukosesirup, **Milchprotein**), modifizierte Stärke, Salz, Tomate, Paprika, Aroma, Chilipulver. Kann Spuren von **Senf, Soja, Ei** und **Schalenfrüchten** enthalten. Fleischgewicht trocken: 24 g (entspricht ca. 84 g Frischfleisch) **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 7,5 cm auf der Skala (400ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 5 min. ziehen lassen.

(EN) Couscous with chicken

Ingredients: Couscous 67 % (**durum wheat semolina**), chicken meat 12 %, vegetable stock (table salt, starch, sugar, spices (contains **celery**), rapeseed oil, fructose), carrots, peas, onions, fat powder (sunflower oil, glucose syrup, **milk protein**), modified starch, salt, tomato, paprika, flavoring, chili powder. May contain traces of **mustard, soy, egg** and **nuts**. Meat weight dry: 24 g (corresponds to approx. 84 g fresh meat) **Preparation:** Pour boiling water up to 7.5 cm on the scale (400 ml) directly into the bag, stir carefully, close the bag and leave to infuse for 5 minutes.

(FR) Couscous au poulet

Ingédients: Couscous 67 % (**semoule de blé dur**), poulet 12 %, bouillon de légumes (sel de table, amidon, sucre, épices (contient du **céleri**), huile de colza, fructose), carottes, pois, oignons, poudre grasse (huile de tournesol, sirop de glucose, **protéine de lait**), amidon modifié, sel, tomate, paprika, arôme, poudre de chili. Peut contenir des traces de **moutarde, soja, œuf** et **fruits à coque**. Poids de la viande sèche: 24 g (équivalent à environ 84 g de viande fraîche). **Préparation:** Verser 400 ml d'eau bouillante jusqu'à 7,5 cm sur l'échelle directement dans le sachet, bien remuer, refermer le sachet et laisser reposer 5 minutes.

(IT) Couscous con pollo

Ingredienti: Couscous 67 % (**semola di grano duro**), pollo 12 %, brodo vegetale (sale iodato, amido, zucchero, spezie (contiene **sedano**), olio di colza, fruttosio), carote, piselli, cipolle, polvere grassa (olio di girasole, sciroppo di glucosio, **proteine del latte**), amido modificato, sale, pomodoro, paprika, aroma, polvere di chili. Può contenere tracce di **senape, soia, uovo** e **frutta a guscio**. Peso della carne secca: 24 g (equivalente a circa 84 g di carne fresca). **Preparazione:** Versare 400 ml di acqua bollente fino a 7,5 cm sulla scala direttamente nella busta, mescolare bene, chiudere la busta e lasciare riposare per 5 minuti.

(NL) Couscous met kip

Ingrediënten: Couscous 67 % (**gries van harde tarwe**), kip 12 %, groentebouillon (zout, zetmeel, suiker, kruiden (bevat **selderij**), koolzaadolie, fructose), wortels, erwten, uien, vetpoeder (zon-
nebloemolie, glucosestroop, **melkeiwit**), gemodificeerd zetmeel, zout, tomaat, paprika, aroma, chilipoeder. Kan sporen bevatten van **mosterd, soja, ei** en **noten**. Droog vleesgewicht: 24 g (komt overeen met ca. 84 g vers vlees). **Bereiding:** Giet 400 ml kokend water tot 7,5 cm op de schaal direct in de zak, roer goed, sluit de zak en laat 5 minuten staan.

(ES) Cuscús con pollo

Ingredientes: Cuscús 67 % (**sémola de trigo duro**), pollo 12 %, caldo de verduras (sal, almidón, azúcar, especias (contiene **apio**), aceite de colza, fructosa), zanahorias, guisantes, cebollas, polvo graso (aceite de girasol, jarabe de glucosa, **proteína de leche**), almidón modificado, sal, tomate, pimentón, aroma, chile en polvo. Puede contener trazas de **mostaza, soja, huevo** y **frutos secos**. Peso de la carne deshidratada: 24 g (equivalente a aproximadamente 84 g de carne fresca). **Preparación:** Verter 400 ml de agua hirviendo hasta los 7,5 cm de la escala directamente en la bolsa, remover bien, cerrar la bolsa y dejar reposar durante 5 minutos.



TECHNICAL DATA

(CS) Africký kuskus s lehkou kuřecí směsí

Složení: Kuskus 67 % (**krupice z tvrdé pšenice**), kuřecí maso 12 %, zeleninový vývar (sůl, škrob, cukr, koření (obsahuje **celer**), řepkový olej, fruktóza), mrkev, hrášek, cibule, tukový prášek (slunečnicový olej, glukózový sirup, **mléčné bílkoviny**), modifikovaný škrob, sůl, rajče, paprika, aroma, chilli prášek. Může obsahovat stopy **hořčice, sóji, vajec a skořápkových plodů**. Suchá hmotnost masa: 24 g (odpovídá cca 84 g čerstvého masa). **Příprava:** Nalijte 400 ml vroucí vody po značku 7,5 cm přímo do sáčku, dobře promíchejte, sáček uzavřete a nechte 5 minut odstát.

(RO) Cușcuș cu pui

Ingrediente: Cuscus 67 % (**grîș din grâu dur**), carne de pui 12 %, supă de legume (sare de masă, amidon, zahăr, condimente (conțin **țelină**), ulei de rapiță, fructoză), morcovi, mazăre, ceapă, grăsimă pudră (ulei de floarea-soarelui, sirop de glucoză, **proteine din lapte**), amidon modificat, sare, roșii, paprika, aromă, pudră de chili. Poate conține urme de **muștar, soia, ouă și fructe cu coajă lemnoasă**. Greutate carne uscată: 24 g (echivalent cu aproximativ 84 g carne proaspătă). **Preparare:** Turnați apă caldă până la marcajul de 7,5 cm de pe gradajie (400 ml) direct în pachet, amestecați cu grijă, închideți pachetul și lăsați să se infuzeze timp de 5 minute.

(HU) Kuskusz csirkével

Összetevők: Kuskusz 67 % (**durumbúzádara**), csirkehús 12 %, zöldséglevés (só, keményítő, cukor, fűszerek (zeller), repcelaj, fruktóz), sárgarépa, borsó, hagyma, zsíros por (napraforgóolaj, glükózsirup, **tejszín**), módosított keményítő, só, paradicsom, paprika, aroma, chilipor. **Mustárt, szóját, tojást és dióféléket** nyomonban tartalmazhat. Száraz húsmennyiség: 24 g (megfelel kb. 84 g friss húsnak). **Elkészítés:** Öntsön 400 ml forró vizet a tasakba a 7,5 cm-es jelzésig, keverje össze alaposan, zárja le, és hagyja állni 5 percig.

(UK) Кус-кус із куркою

Інгредієнти: Кус-кус 67 % (**тверда пшениця**), курятина 12 %, овочевий бульйон (сіль, крохмаль, цукор, спеції (містить **селера**), ріпакова олія, фруктоза), морква, горох, цибуля, жирова суміш (соняшникова олія, глюкозний сироп, **молочний білок**), модифікований крохмаль, сіль, томати, паприка, ароматизатор, порошок чилі. Може містити сліди **гірчиці, сої, яєць та горіхів**. Вага сушеного м'яса: 24 г (еквівалент приблизно 84 г свіжого м'яса). **Приготування:** Додайте 400 мл киплячої води до позначки 7,5 см у пакет, ретельно перемішайте, закрийте і дайте настоятися 5 хвилин.

(DA) Couscous med kylling

Ingredienser: Couscous 67 % (**durumhvedegryn**), kyllingekød 12 %, grøntsagsbouillon (salt, stivelse, sukker, krydderier (indeholder **selleri**), rapsolie, fruktose), gulerødder, ærter, løg, fedtpulver (solsikkeolie, glukosesirup, **mælkeprotein**), modificeret stivelse, salt, tomat, paprika, aroma, chilipulver. Kan indeholde spor af **sennep, soya, æg og nødder**. Tørsvægt af kød: 24 g (svarer til ca. 84 g frisk kød). **Tilberedning:** Hæld 400 ml kogende vand op til 7,5 cm på skalaen i posen, rør grundigt rundt, luk posen og lad den trække i 5 minutter.

(FI) Kuskus kananlihalla

Ainekset: Kuskus 67 % (**durumvehnäjuho**), kananliha 12 %, kasvisliemi (suola, täkkelys, sokeri, mausteet (**selleri**), rypsiöljy, fruktoosi), porkkanat, herneet, sipulit, rasvajaube (auringonkukkaöljy, glukoosiiirappi, **maidon proteiini**), muunneltu täkkelys, suola, tomaatti, paprika, aromi, chilijauhe. Saattaa sisältää jämiä **sinapista, soijasta, munasta ja pähkinöistä**. Kuivapaino lihaa: 24 g (vastaa noin 84 g tuoretta lihaa). **Valmistus:** Kaada 400 ml kiehuvaa vettä pussin 7,5 cm merkkiin asti, sekoita huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 5 minuuttia.

(NO) Couscous med kylling

Ingredienser: Couscous 67 % (**durumhvetegryn**), kyllingkjøtt 12 %, grønnsaksbuljong (salt, stivelse, sukker, krydder (**selleri**), rapsolje, fruktose), gulrøtter, erter, løk, fettpulver (solsikkeolje, glukosesirup, **melkeprotein**), modifisert stivelse, salt, tomat, paprika, aroma, chilipulver. Kan inneholde spor av **sennep, soya, egg og nøtter**. Tørrvekt kjøtt: 24 g (tilsvarer ca. 84 g ferskt kjøtt). **Tilberedning:** Hell 400 ml kokende vann opp til 7,5 cm på skalaen i posen, rør godt rundt, lukk posen, og la stå i 5 minutter.

(SV) Couscous med kyckling

Ingredienser: Couscous 67 % (**durumvetemjöl**), kyckling 12 %, grönsaksbuljong (salt, stärkelse, socker, kryddor (**selleri**), rapsolja, fruktos), morötter, ärtor, lök, fettrikt pulver (solsolja, glukossirap, **mjölkprotein**), modifierad stärkelse, salt, tomat, paprika, arom, chilipulver. Kan innehålla spår av **senap, soja, ägg och nötter**. Torrvekt kött: 24 g (motsvarar cirka 84 g färskt kött). **Tillagning:** Häll 400 ml kokande vatten upp till 7,5 cm på skalan i påsen, rör om noggrant, förslut påsen och låt stå i 5 minuter.

(PT) Couscous com frango

Ingredientes: Couscous 67 % (**sêmola de trigo duro**), carne de frango 12 %, caldo de legumes (sal, amido, açúcar, especiarias (**aipo**), óleo de colza, frutose), cenouras, ervilhas, cebolas, pó de gordura (óleo de girassol, xarope de glicose, **proteína do leite**), amido modificado, sal, tomate, pimentão, aroma, pó de chili. Pode conter vestígios de **mostarda, soja, ovo e frutos de casca rija**. Peso seco da carne: 24 g (equivalente a cerca de 84 g de carne fresca). **Preparação:** Adicione 400 ml de água a ferver até à marca de 7,5 cm no saco, mexa bem, feche o saco e deixe repousar durante 5 minutos.

(SI) Kuskus s piščancem

Sestavine: Kuskus 67 % (**durum pšenični zdrob**), piščančje meso 12 %, zelenjavna juha (sol, škrob, sladkor, začimbe (**zeleni**), oljna repica, fruktoza), korenje, grah, čebula, maščobni prah (sončnično olje, glukozni sirup, **mléčne beljakovine**), modificiran škrob, sol, paradižnik, paprika, aroma, čili v prahu. Lahko vsebuje sledi **gorčice, soje, jajc in oreščkov**. Teža suhega mesa: 24 g (kar ustreza približno 84 g svežega mesa). **Priprava:** Nalijte 400 ml vrele vode do oznake 7,5 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/ Nettotäydytöpaino/ Netto fyllvikt/ Nettofyllnadsvikt/ Peso líquido de enchimento/ Neto teža polnjenja

200g

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

400ml

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

600g

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**

1440kJ/344 kcal

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

4,1g

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

0,5g

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

55,2g

- 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

5,3g

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

8,1g

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

17,9g

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

3,9g

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 | 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