TREK'N **EAT**

TECHNICAL DATA

DE **Wald-Gourmet-Topf mit Rind**

EN Gourmet forest stew with meat

FR Civet de boeuf forestier

IT Stufato alla cacciatora con manzo

NL Luxe herfstschotel met rundvlees

ES Estofado de buey a la montañesa gourmet

PL Leśny gulasz dla smakoszy

CS Gurmánská masová pánev pro zálesáky

RO Tocăniță vânătorească gourmet cu carne de vită

HU Ínyenc ragu marhahússal

UK Лісовий горщик для гурманів з яловичиною

DA Gourmet-skovgryde med oksekød

FI Herkullinen naudanlihapata metsämarjoilla

NO Gourmet skogsgryte med storfekjøtt

SV Gourmet köttgryta

PT Ensopado gourmet da floresta com carne de vaca

SI Gurmanska gozdna obara

Art.-Code:	30202013	HS-Code:	19023010
EAN Code:	4015753202133	CoO:	DE
e	170g		

(DE) Wald-Gourmet-Topf mit Rind Zutaten: Nudeln 50 % (**Hartweizengrieß**, **Ei**, Salz), Wild Sauce (enthält **Soja, Milch, Weizen**), Rindfleisch 6,5 %, Karotten, Paprika, Tomaten, Champignons, Zwiebeln, Fettpulver (Sonnenblumenöl, Glukosesirup, **Milchprotein**), Heidelbeeren, Steinpilz. Kann Spuren von **Sellerie**, **Senf** und **Schalenfrüchten** enthalten. Fleischeinwaage trocken: 11 g (entspricht ca. 43,6 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) Gourmet forest stew with meat Ingredients: Pasta 50 % (**durum wheat semolina**, **egg**, salt), game sauce (contains **soy, milk, wheat**), beef 6.5 %, carrots, peppers, tomatoes, mushrooms, onions, fat powder (sunflower oil, glucose syrup, **milk protein**), blueberries, porcini mushroom. May contain traces of **celery**, **mustard** and **nuts**. Meat weight dry: 11 g (corresponds to approx. 43.6 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) Civet de boeuf forestier Ingrédients: Pâtes 50 % (**semoule de blé dur**, **œuf**, sel), sauce gibier (contient du **soja, lait, blé**), bœuf 6,5 %, carottes, poivrons, tomates, champignons, oignons, poudre grasse (huile de tournesol, sirop de glucose, **protéine de lait**), myrtilles, cèpes. Peut contenir des traces de **céleri**, **moutarde** et **fruits à coque**. Poids de la viande sèche: 11 g (équivaut à environ 43,6 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) Stufato alla cacciatora con manzo Ingredienti: Pasta 50 % (**semola di grano duro**, **uovo**, sale), salsa di selvaggina (contiene **soia, latte, grano**), manzo 6,5 %, carote, peperoni, pomodori, funghi, cipolle, polvere grassa (olio di girasole, sciroppo di glucosio, **proteine del latte**), mirtilli, porcini. Può contenere tracce di **sedano**, **senape** e **frutta a guscio**. Peso della carne secca: 11 g (equivalente a circa 43,6 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) Luxe herfstschotel met rundvlees Ingrediënten: Pasta 50 % (**gries van harde tarwe**, **ei**, zout), wildsaus (bevat **soja, melk, tarwe**), rundvlees 6,5 %, wortelen, paprika's, tomaten, champignons, uien, vetpoeder (zonnebloemolie, glucosestroop, **melkeiwit**), bosbessen, eekhoorntjesbrood. Kan sporen bevatten van **selderij**, **mosterd** en **noten**. Droog vleesgewicht: 11 g (komt overeen met ca. 43,6 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) Estofado de buey a la montañesa gourmet Ingredientes: Pasta 50 % (**sémola de trigo duro**, **huevo**, sal), salsa de caza (contiene **soja, leche, trigo**), ternera 6,5 %, zanahorias, pimientos, tomates, champiñones, cebollas, polvo graso (aceite de girasol, jarabe de glucosa, **proteína de leche**), arándanos, boletus. Puede contener trazas de **apio**, **mostaza** y **frutos secos**. Peso de la carne deshidratada: 11 g (equivale a aproximadamente 43,6 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.

(PL) Leśny gulasz dla smakoszy Składniki: Makaron 50 % (**semolina z pszenicy twardej**, **jajka**, sól), sos z dziczyzny (zawiera **soja, mleko, pszenica**), wołowina 6,5 %, marchewka, papryka, pomidory, pieczarki, cebula, proszek tłuszczowy (olej słonecznikowy, syrop glukozowy, **białko mleka**), jagody, borowiki. Może zawierać śladowe ilości **selera**, **gorczycy** i **orzechów**. Sucha masa mięsa: 11 g (odpowiada ok. 43,6 g świeżego mięsa). **Przygotowanie:** Wlać 320 ml wrzącej wody do poziomu 8 cm w skali, wymieszać, zamknąć torebkę i odstawić na 5 minut.

(CS) Gurmánská masová pánev pro zálesák Složení: Těstoviny 50 % (**krupice z tvrdé pšenice**, **vejce**, sůl), omáčka z divočiny (obsahuje **sója, mléko, pšenici**), hovězí maso 6,5 %, mrkev, paprika, rajčata, houby, cibule, tukový prášek (slunečnicový olej, glukózový sirup, **mléčné bílkoviny**), borůvky, hřiby. Může obsahovat stopy **celer**, **hořčice** a **skořápkových plodů**. Suchá hmotnost masa: 11 g (odpovídá cca 43,6 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) Tocăniță vânătorească gourmet cu carne de vită Ingrediente: Paste 50 % (**griș din grâu dur**, **ou**, sare), sos de vânat (conține **soia, lapte, grâu**), carne de vită 6,5 %, morcovi, ardei, roșii, ciuperci, ceapă, pudră grasă (ulei de floarea-soarelui, sirop de glucoză, **proteine din lapte**), afine, hribi. Poate conține urme de **țelină**, **muștar** și **fructe cu coajă lemnoasă**. Greutate carne uscată: 11 g (echivalent cu aproximativ 43,6 g carne proaspătă). **Preparare:** Turnați apă clocotită până la marcajul de 8 cm de pe gradație (320 ml) direct în pachet, amestecați cu grijă, închideți pachetul și lăsați să se infuzeze timp de 5 minute.

Katadyn Deutschland GmbH I Hessenring 23 I 64546 Mörfelden-Walldorf I Germany
Tel: +49 61 05 45 67 89 I Fax: +49 61 05 4 58 77 I sales@katadyn.de I www.katadyngroup.com

TREK'N **EAT**

TECHNICAL DATA

(HU) Ínyenc ragu marhahússal Összetevők: Tészta 50 % (**durumbúzadara**, **tojás**, só), vadon élő állatok szósza (**szója, tej, búza** tartalmaz), marhahús 6,5 %, sárgarépa, paprika, paradicsom, gombák, hagyma, zsíros por (napraforgóolaj, glükózszirup, **tejfehérje**), áfonya, vargánya. **Zellert**, **mustárt** és **diófféléket** nyomokban tartalmazhat. Száraz húsmennyiség: 11 g (megfelel kb. 43,6 g friss húsnak). **Elkészítés:** Öntsön 320 ml forró vizet a tasakba a 8 cm-es jelzésig, keverje össze alaposan. Zárja le a tasakot, és hagyja állni 5 percig.

(UK) Гурманський лісовий горщик із яловичиною Інгредієнти: Макарони 50 % (**тверда пшениця**, **яйце**, сіль), дичинний соус (містить **соя, молоко, пшениця**), яловичина 6,5 %, морква, перець, томати, гриби, цибуля, жирова суміш (соняшникова олія, глюкозний сироп, **молочний білок**), чорниця, білі гриби. Може містити сліди **селери**, **гірчиці** та **горіхів**. Вага сушеного м'яса: 11 г (еквівалент приблизно 43,6 г свіжого м'яса). **Приготування:** Додайте 320 мл кип'яченої води до позначки 8 см у пакет, ретельно перемішайте. Закрийте пакет і дайте настоятися 5 хвилин.

(DA) Gourmet-skovgryde med oksekød Ingredienser: Pasta 50 % (**durumhvede**, **æg**, salt), vildtsauce (indeholder **soja, mælk, hvede**), oksekød 6,5 %, gulerødder, peberfrugter, tomater, svampe, løg, fedtpulver (solsikkeolie, glukosesirup, **mælkeprotein**), blåbær, karljohansvampe. Kan indeholde spor af **selleri**, **sennep** og **nødder**. Tørvægt af kød: 11 g (svarer til ca. 43,6 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) Herkullinen naudanlihapata metsämarjoilla Ainekset: Pasta 50 % (**durumvehnä**, **kananmuna**, suola), riistasoosi (sisältää **soija, maito, vehnä**), naudanliha 6,5 %, porkkana, paprika, tomaatit, sienet, sipulit, rasvajauhe (auringonkukkaöljy, glukoosisiirappi, **maidon proteiini**), mustikat, herkkutatit. Saattaa sisältää jäämiä **selleristä**, **sinapista** ja **pähkinöistä**. Kuivapaino lihaa: 11 g (vastaa noin 43,6 g tuoretta lihaa). **Valmistus:** Kaada 320 ml kiehuvaa vettä pussin 8 cm merkkiin asti, sekoita huolellisesti. Sulje pussi ja anna hautua 5 minuuttia.

(NO) Gourmet skogsgryte med storfekjøtt Ingredienser: Pasta 50 % (**durumhvete**, **egg**, salt), viltsaus (inneholder **soya, melk, hvete**), storfekjøtt 6,5 %, gulrøtter, paprika, tomater, sopp, løk, fettpulver (solsikkeolje, glukosesirup, **melkeprotein**), blåbær, steinsopp. Kan inneholde spor av **selleri**, **sennep** og **nøtter**. Tørrvekt kjøtt: 11 g (tilsvarer ca. 43,6 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) Gourmet köttgryta Ingredienser: Pasta 50 % (**durumvetemjöl**, **ägg**, salt), viltsås (innehåller **soja, mjölk, vete**), nötkött 6,5 %, morötter, paprika, tomater, svamp, lök, fettrikt pulver (solrosolja, glukossirap, **mjölkprotein**), blåbär, karljohansvamp. Kan innehålla spår av **selleri**, **senap** och **nötter**. Torrvikt kött: 11 g (motsvarar cirka 43,6 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) Ensopado gourmet da floresta com carne de vaca Ingredientes: Massa 50 % (**sêmola de trigo duro**, **ovo**, sal), molho de caça (contém **soja, leite, trigo**), carne de vaca 6,5 %, cenoura, pimentão, tomate, cogumelos, cebola, pó de gordura (óleo de girassol, xarope de glicose, **proteína do leite**), mirtilos, boletus. Pode conter vestígios de **aipo**, **mostarda** e **frutos de casca rija**. Peso seco da carne: 11 g (equivalente a cerca de 43,6 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) Gurmanska gozdna obara Sestavine: Testenine 50 % (**durum pšenični zdrob**, jajca, sol), divjačinska omaka (vsebuje **soja, mleko, pšenico**), goveje meso 6,5 %, korenje, paprika, paradižniki, gobe, čebula, maščobni prah (sončnično olje, glukozni sirup, **mlečne beljakovine**), borovnice, jurčki. Lahko vsebuje sledi **zelene**, **gorčice** in **oreščkov**. Teža suhega mesa: 11 g (kar ustreza približno 43,6 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.

Katadyn Deutschland GmbH I Hessenring 23 I 64546 Mörfelden-Walldorf I Germany
Tel: +49 61 05 45 67 89 I Fax: +49 61 05 4 58 77 I sales@katadyn.de I www.katadyngroup.com

TREK'N **EAT**

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/ вага нетто наповнення/ Netto fyldningsvægt/ Nettotäyttöpaino/ Netto fyllvekt/ Nettofyllnadsvikt/ Peso líquido de enchimento/ Neto teža polnjenja	170g
Wasserzugabe/Added water/Eau ajoutée/ Aggiunta di acqua/ Toevoeging van water/ Adición de agua/ Dodatek wody/ Přídavek vody/ Adaos de apă/ Víz hozzáadása/ Додавання води / Tilsætning af vand/ Veden lisääminen/ 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 mengde/ Färdig kvantitet/ Quantidade acabada/ Končna količina	490g

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 I Energy I Énergétique I Energia I Energie I Energía I Energia I Energie I Energie I Energia I енергія I Energi I Energia I Energi I Energi I Energia I Energija	1606kJ/383 kcal
Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vet/ Grasa/ Tłuszcz/ Tuk/ Grăsime/ Fat/ Жир./ Fedt/ Fat/ Fett/ Fett/ Gordura/ Maščoba	7,1g
- 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 nasycone kwasy tłuszczowe/ z toho nasycené mastné kyseliny/ din care acizi graşi saturaţi/ ebből 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	3,1g
Kohlenhydrate/Carbohydrates/ Glucides/ Carboidrati /Koolhydraten/Carbohidratos/ Węglowodany/ Sacharidy/ Carbohidraţi/ Szénhidrátok/ Вуглеводи/ Kulhydrater/ Hiilihydraatit/ Karbohydrater/ Kolhydrater/ Hidratos de carbono/ Ogljikovi hidrati	62,9g
- davon Zucker/of which sugar/dont sucres/ lo zucchero/ daarvan suiker/ del mismo azúcar/ jego cukier/ z toho cukr/ zahăr din acesta/ ebből cukor/ з нього цукру / heraf sukker/ siitä sokeri/ derav sukker/ därav socker/ do mesmo açúcar/ od tega sladkor	8,0g
Ballaststoffe/Fibre/ Fibres alimentaires / Fibra alimentare/ Voedingsvezels/ Fibra alimentaria/ Błonnik pokarmowy/ Vláknina/ Fibre dietetice/ Élelmi rostok/ Харчові волокна / Kostfibre/ Ravintokuitu/ Kostfiber/ Kostfiber/ Fibra alimentar/ Prehranska vlaknina	3,5g
Eiweiss/Protein/Protéines/ Proteine/ Eiwit/ Proteína / Białko/ Protein/ Proteine /Protein / Білок / Protein/ Proteiini / Protein/ Protein/ Proteína/ Proteini	14,1g
Salz/Salt/Sel/Sale/ Zout/Sal /Sól /Sůl /Sare /Só / Сіль/ Salt/ Suola/ Salt/ Sal/ Sol	1,8g

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 sfârşitul 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 I Hessenring 23 I 64546 Mörfelden-Walldorf I Germany

Tel: +49 61 05 45 67 89 I Fax: +49 61 05 4 58 77 I sales@katadyn.de I www.katadyngroup.com

Print Nr. 20211112