



TECHNICAL DATA

DE **Waldpilzragout mit Nudeln**

- EN Wild mushroom ragout with noodles
 FR Sauté de champignons aux pâtes
 IT Pasta al ragù di funghi di bosco
 NL Bospaddenstoelenragout met pasta
 ES Ragú de setas silvestres con pasta
 PL Ragoût z grzybów leśnych z makaronem
 CS Ragú z lesních hub s těstovinami
 RO Ragu de ciuperci de pădure cu tăieței

- HU Vadgomba-ragú tésztával
 UK Рагу з лісовими грибами та макаронами
 DA Skovsvamperagout med nudler
 FI Metsäsieniraguu nuudeleilla
 NO Ragu med skogsopp og pasta
 SV Skogssvampragu med nudlar
 PT Ragout de cogumelos selvagens com massa
 SI Gobov ragu s testeninami

Art.-Code:	30404030	HS-Code:	19023010
EAN Code:	4015753404308	CoO:	DE
e	160g		

(DE) Waldpilzragout mit Nudeln

Zutaten: Nudeln 50% (**Hartweizengrieß, Ei, Salz**), Ackerbohnen, Fettpulver (Sonnenblumenöl, Glukosesirup, **Milchprotein**), **Sahnepulver**, modifizierte Stärke, Stärke, Champignon 3%, **Molkenei-weißkonzentrat**, Gemüsebrühe (Speisesalz, Stärke, Zucker, Gewürze (enthält **Sellerie**), Rapsöl, Fruktose), Steinpilze 2%, Karotten, Tomaten, Zwiebeln, Salz, Hefeextrakt, Pfeffer. Kann Spuren von **Soja**, **Senf** und **Schalenfrüchten** enthalten. **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 8,5 cm auf der Skala (520 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 8 Min. ziehen lassen.

(EN) Wild mushroom ragout with noodles

Ingredients: Pasta 50 % (**durum wheat semolina, egg, salt**), field beans, fat powder (sunflower oil, glucose syrup, **milk protein**), **cream powder**, modified starch, starch, mushroom 3 %, **whey protein concentrate**, vegetable stock (table salt, starch, sugar, spices (contains **celery**), rapeseed oil, fructose), porcini mushrooms 2 %, carrots, tomatoes, onions, salt; yeast extract, pepper. May contain traces of **soy, mustard** and **edible nuts**. **Preparation:** Pour boiling water up to 8.5 cm on the scale (520 ml) directly into the bag, stir carefully, close the bag and leave to infuse for 8 minutes.

(FR) Sauté de champignons aux pâtes

Ingrédients: Pâtes 50 % (**semoule de blé dur, œuf, sel**), fèves, poudre grasse (huile de tournesol, sirop de glucose, **protéine de lait**), **poudre de crème**, amidon modifié, amidon, champignons de Paris 3 %, **concentré de protéines de lactosérum**, bouillon de légumes (sel, amidon, sucre, épices (contient du **céleri**)), huile de colza, fructose), cèpes 2 %, carottes, tomates, oignons, sel, extrait de levure, poivre. Peut contenir des traces de **soja, moutarde et fruits à coque**. **Préparation:** Verser 520 ml d'eau bouillante jusqu'à 8,5 cm sur l'échelle directement dans le sachet, bien remuer, refermer le sachet et laisser reposer 8 minutes.

(IT) Pasta al ragù di funghi di bosco

Ingredienti: Pasta 50 % (**semola di grano duro, uovo, sale**), fave, polvere grassa (olio di girasole, sciroppo di glucosio, **proteine del latte**), **polvere di panna**, amido modificato, amido, funghi champignon 3 %, **concentrato di proteine del siero di latte**, brodo vegetale (sale, amido, zucchero, spezie (contiene **sedano**), olio di colza, fruttosio), porcini 2 %, carote, pomodori, cipolle, sale, estratto di lievito, pepe. Può contenere tracce di **soia, senape e frutta a guscio**. **Preparazione:** Versare 520 ml di acqua bollente fino a 8,5 cm sulla scala direttamente nella busta, mescolare bene, chiudere la busta e lasciare riposare per 8 minuti.

(NL) Bospaddenstoelenragout met pasta

Ingrediënten: Pasta 50 % (**gries van harde tarwe, ei, zout**), tuinbonen, vetpoeder (zonnenbloemolie, glucosestroom, **melkeiwit**), **roompoeder**, gemodificeerd zetmeel, zetmeel, champignons 3 %, **wei-eiwitconcentraat**, groentebouillon (zout, zetmeel, suiker, kruiden (bevat **selderij**), koolzaadolie, fructose), eekhoornjesbrood 2 %, wortelen, tomaten, ui, zout, gist-extract, peper. Kan sporen bevatten van **soja, mosterd** en **noten**. **Bereiding:** Giet 520 ml kokend water tot 8,5 cm op de schaal direct in de zak, roer goed, sluit de zak en laat 8 minuten staan.

(ES) Ragú de setas silvestres con pasta

Ingredientes: Pasta 50 % (**sémola de trigo duro, huevo, sal**), habas, polvo graso (aceite de girasol, jarabe de glucosa, **proteína de leche**), **polvo de nata**, almidón modificado, almidón, champiñones 3 %, **concentrado de proteínas de suero de leche**, caldo de verduras (sal, almidón, azúcar, especias (contiene **apio**), aceite de colza, fructosa), boletus 2 %, zanahorias, tomates, cebollas, sal, extracto de levadura, pimienta. Puede contener trazas de **soja, mostaza y frutos secos**. **Preparación:** Verter 520 ml de agua hirviendo hasta los 8,5 cm de la escala directamente en la bolsa, remover bien, cerrar la bolsa y dejar reposar durante 8 minutos.



TECHNICAL DATA

(PL) Ragout z grzybów leśnych z makaronem

Składniki: Makaron 50 % (**semolina z pszenicy twardej jajka, sól**), bób, proszek tłuszczowy (olej słonecznikowy, syrop glukozowy, **białko mleka**, **proszek śmietankowy**), skrobia modyfikowana, pieczarki 3 %, **konzentrat białek serwatkowych**, bulion warzywny (sól, skrobia, cukier, przyprawy (zawiera **seler**), olej rzepakowy, fruktoza), borowiki 2 %, marchew, pomidory, cebula, sól, ekstrakt drożdżowy, pieprz. Może zawierać śladowe ilości **soi, gorczycy i orzechów**. **Przygotowanie:** Wlać 520 ml wrzącej wody do poziomu 8,5 cm w skali, wymieszać, zamknąć torebkę i odstawić na 8 minut.

(CS) Ragú z lesních hub s těstovinami

Složení: Těstoviny 50 % (**krupice z tvrdé pšenice, vejce, sůl**), bob, tukový prášek (slunečnicový olej, glukózový sirup, **mléčné bílkoviny**), **smetanový prášek**, modifikovaný škrob, škrob, žampióny 3 %, **konzentrát syrovátkových bílkovin**, zeleninový vývar (sól, škrob, cukr, koření (obsahuje **celer**), řepkový olej, fruktóza), hrášky 2 %, mrkev, rajčata, cibule, sůl, extrakt z kvásnic, pepř. Může obsahovat stopy **sójí, horčice a skořápkových plodů**. **Příprava:** Nalijte 520 ml vroucí vody po značku 8,5 cm přímo do sáčku, dobře promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 8 minut odstát.

(RO) Ragu de ciuperci de pădure cu tăieți

Ingrediente: Pasta 50 % (**grîș din grâu dur, ou, sare**), bob, grăsime pudră (ulei de floarea-soarelui, sirop de glucoză, **proteine din lapte**), **smântână praf**, amidon modificat, amidon, ciuperci 3 %, **concentrat de proteine din zer**, supă de legume (sare de masă, amidon, zahăr, condimente (conțin **telină**), ulei de rapiță, fructoza), hriboi 2 %, morcov, roșii, ceapă, sare, extract de drojdie, pipér. Poate conține urme de **soia, muștar și fructe cu coajă lemoasă**. **Preparare:** Turnați apă clocoitoară până la marcajul de 8,5 cm de pe grădajă (520 ml) direct în pachet, amestecați cu grija, închideți pachetul și lăsați să se infuzeze împreună de 8 minute.

(HU) Vadgomba-ragú tézsztával

Összetevők: Tészta 50 % (**durumbúzádara, tojás, só**), bab, zsíros por (napraforgóolaj, glükózszirup, **tejszín**, **tejszínpor**), módosított keményítő, keményítő, csiperkegomba 3 %, **tejszín-koncentrátum**, zöldségleves (só, keményítő, cukor, fűszerek (**selleri**) tartalmaz), reperolaj, fruktóz, vargányfa 2 %, sárgarépa, paradicsom, hagyma, só, élesztőkivonat, bors. **Szóját, mustárt és dióféléket** nyomokban tartalmazhat. **Elkészítés:** Öntsön 520 ml forró vizet a tasakba a 8,5 cm-es jelzésig, keverje meg alaposan. Zárja le a tasakot, és hagyja állni 8 percig.

(UK) Рагу з лісовими грибами та макаронами

Інгредієнти: Макарони 50 % (**тверді пшениця, яйце, сіль**), боби, жирова суміш (соянівника олія, глукозний сироп, **молочний блок**), **сухі вершки**, модифікований крохмаль, крохмаль, шампіньйони 3 %, концентрат сироваткового білка, овочевий бульйон (сіль, крохмаль, цукор, спеції (містить **селер**), ріпакова олія, фруктоза), білі гриби 2 %, морква, помідори, цибуля, сіль, дріжджовий екстракт, перець. Може містити сліди **сої, гарчиці та горіхів**. **Приготування:** Додайте 520 мл кип'яченої води до позначки 8,5 см у пакет, ретельно перемішайте. Закрійте пакет і дайте настоятися 8 хвилин.

(DA) Skovsvamperagout med nudler

Ingredienser: Pasta 50 % (**durumhvete, æg, salt**), hestebønner, fedtpulver (solsikkeolie, glukosesirup, **mælkprotein**), **fødepulver**, modificeret stivelse, stivelse, champignon 3 %, valleproteinkoncentrat, grøntsagsbuljong (salt, stivelse, sukker, krydder (**selleri**), rapsolie, fruktose), Karl Johans-vampe 2 %, gulerødder, tomater, løg, salt, gaer-ekstrakt, peber. Kan indeholde spor af **soja, sennep og nødder**. **Tilberedning:** Hæld 520 ml kokende vand op til 8,5 cm på skalaen i posen, rør grundigt rundt. Luk posen, og lad den trække i 8 minutter.

(FI) Metsäsieneraguu nuudeleilla

Ainekset: Pasta 50 % (**durumvehnä, kananmuna, suola**), härkäpapu, rasvajauhe (aurinkonukkaoili, glukoosisipari, **maidon proteiini**), **kermajauhe**, muunneltu tärkkelys, tärkkelys, herkkuseli 3 %, **heraproteiinikonsentraatti**, kasvisleimi (suola, tärkkelys, sokeri, mausteet (**selleri**), rypsiöli, fruktosi), taati 2 %, porkkanaa, tomaatti, sipuli, suola, hiivauite, pippuri. Saattaa sisältää jäämiä **soijasta, sinapista ja pähkinöistä**. **Valmistus:** Kaada 520 ml kiehuvaa vettä pussiin 8,5 cm merkkiin asti, sekoita huolellisesti. Sulje pussi ja anna hautua 8 minuuttiä.

(NO) Ragu med skogsopp og pasta

Ingredienser: Pasta 50 % (**durumhvete, egg, salt**), økerbønner, fettpulver (solsikkeolie, glukosesirup, **melkeprotein**), **fletpulver**, modifisert stivelse, stivelse, sjampinjong 3 %, **myseprotein-koncentrat**, grønnsaksbuljong (salt, stivelse, sukker, krydder (**selleri**), rapsolie, fruktose), steinsopp 2 %, gulrøter, tomater, løk, salt, gjærekstrakt, pepper. Kan inneholde spor av **soya, sennep og nøtter**. **Tilberedning:** Hell 520 ml kokende vann opp til 8,5 cm på skalaen i posen, rør godt rundt. Lukk posen, og la stå i 8 minutter.

(SV) Skogsvampraggu med nudlar

Ingredienser: Pasta 50 % (**durumvetemjöl, ägg, salt**), bondbönor, fettfrit pulvär (solrosolja, glukosirap, **mjölkprotein**), **gräddpulver**, modifierad stärkelse, stärkelse, champinjoner 3 %, **vassleproteinkoncentrat**, grönaksbuljö (salt, stärkelse, socker, kryddor (**selleri**), rapsolie, fruktosel), steinsopp 2 %, gulrötter, tomater, lök, salt, jästextrakt, peppar. Kan innehålla spår av **soja, senap och nötter**. **Tillagning:** Häll 520 ml kokande vatten upp till 8,5 cm på skalan i påsen, rör om noggrant. Förslut påsen och låt stå i 8 minuter.

(PT) Ragout de cogumelos silvestres com massa

Ingredientes: Massa 50 % (**sêmola de trigo duro, ovo, sal**), favas, pó de gordura (óleo de girassol, xarope de glicose, **proteína do leite**), **pó de natas**, amido modificado, amido, cogumelos 3 %, **concentrado de proteína de soro de leite**, caldo de legumes (sal, amido, açúcar, especiarias (**aipo**), óleo de colza, frutose), boletos 2 %, cenouras, tomates, cebolas, sal, extrato de levadura, pimenta. Pode conter vestígios de **soja, mostarda e frutos de casca rija**. **Preparação:** Adicione 520 ml de água a ferver até à marca de 8,5 cm no saco, mexa bem. Feche o saco e deixe repousar durante 8 minutos.

(SI) Gobov ragu s testeninami

Sestavine: Testenine 50 % (**durum pšenični zdrob, jajca, sol**), bob, maščobni prah (sončnično olje, glukozni sirup, **mlečne beljakovine**), **smetanova moka**, modificiran škrob, škrob, šampinjoni 3 %, **konzentrat sirotkih beljakovin**, zelenjavna juha (sol, škrob, sladkor, začimbe (**zelenja**), repično olje, fruktoza), jurčki 2 %, korenje, paradizniki, čebula, sol, kvasni izleček, poper. Lahko vsebuje sledi **soje, horčice in oreščkov**. **Priprava:** Nalijte 520 ml vrele vode do oznake 8,5 cm neposredno v vrečko, dobro premešajte. Zaprite vrečko in pustite stati 8 minut.

TREK'N EAT

Nettofüllgewicht/Net filling weight/Poids net/ Peso netto di riempimento/ Netto vulgewicht/ Peso neto de llenado/ Masa wypełnienia netto/ Čistá hmotnost náplňe/ Greutatea netă de umplere/ Nettó töltőtömeg/ вага нетто наповнення/ Netto fyldningsvægt/ Nettotäytönpaino/ Netto fylvekt/ Nettofyllhadsvikt/ Peso líquido de enchimento/ Neto teža polnjenja	160g
Wasserzugabe/Added water/Eau ajoutée/ Aggiunta di acqua/ Toevoeging van water/ Adición de agua/ Dodatek wody/ Přídavek vody/ Adaois de apă/ Víz hozzáadása/ Додавання води/ Tilsætning af vand/ Veden lisääminen/ Tilsetning av vann/ Tillsats av vatten/ Adição de água/ Dodajanje vode	520ml
Fertige Menge/Ready quantity/Poids total/ Quantità finita/ Afgewerkte hoeveelheid/ Cantidad acabada/ Zakończona ilość/ Hotové množství/ Cantitate finită/ Kész mennyisége/ Готова кількість / Færdig mængde/ Valmis määrä/ Ferdig mengde/ Färdig kvantitet/ Quantidade acabada/ Končna količina	680g
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 vétítve/ 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 näringssvärden per 100 g torr produkt/ Valores nutricionales medios por 100 g de producto seco/ Povprečne hranične vrednosti na 100 g suhega izdelka	
Brennwert/ Energy/ Énergétique/ Energia/ Energie/ Energía/ Energia/ Energie/ Energie/ Energia/ Енергия/ Energi/ Energia/ Energi/ Energia/ Energi/ Energiya	1607kJ/384 kcal
Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vet/ Grasa/ Tłuszcz/ Tuk/ Gräsime/ Fat/ Жир./ Fedt/ Fat/ Fett/ Gordura/ Maščoba	10,0g
- 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 nasycione kwasy tłuszczone/ z toho nasycené mastné kyseliny/ din care acizi grași saturati/ ebből telített zsírsavak / з них насыщенных жирных кислот / heraf mættede fedtsyrer/ joista tydyttyneitä rasvahapoja/ hvarav mettede fedtsyrer/ varav mättade fedtsyror/ dos quais ácidos gordos saturados/ od tega nasičene maščobne kisline	2,8g
Kohlenhydrate/Carbohydrates/ Glucides/ Carboidrati /Koolhydraten/Carbohidratos/ Węglowodany/ Sacharidy/ Carbohidrati/ Szénhidrátok/ Вуглеводы/ Kulhydrater/ Hiilihydraatt/ Karbohydrater/ Kolhydrater/ Hidratos de carbono/ Ogljikovi hidrati	57,1g
- davon Zucker/of which sugar/dont sures/ lo zucchero/ daarvan suiker/ del mismo azúcar/ jego cukier/ z toho cukr/ zahăr din acesta/ ebből cukor/ з нього цукру / heraf sukker/ siitti sokeri/ derav sukker/ därvä socker/ do mesmo açúcar/ od tega sladkor	6,7g
Ballaststoffe/Fibre/ Fibres alimentaires / Fibra alimentare/ Voedingsvezels/ Fibra alimentaria/ Błonnik pokarmowy/ Vláknina/ Fibre dietetice/ Élelmeli rostok/ Харчові волокна / Kostfibre/ Ravintokuitu/ Kostfiber/ Kostfiber/ Fibra alimentar/ Prehranska vlaknina	4,8g
Eiweiss/Protein/Protéines/ Proteine/ Eiwit/ Proteína / Białko/ Protein/ Proteine / Protein / Белок / Protein / Proteiini / Protein/ Protein/ Proteína / Proteini	14,1g
Salz/Salt/Sel/Sale/ Zout/Sal /Sól /Sól /Sare /Só / Соль/ Salt/ Suola/ Salt/ Sal/ Sol	1,9g

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/ Najlepšej 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 45 87 77 | sales@katadyn.de | www.katadyngroup.com