



TECHNICAL DATA

DE Pasta Primavera

EN Pasta Primavera

FR Pâtes Primavera aux légumes variés

IT Pasta alla salsa di verdura

NL Pasta in groentesaus

ES Pasta en salsa de legumbres

PL Makaron w sosie warzywnym

CS Pasta Primavera

RO Paste cu amestec de legume

HU Vegyes zöldséges tézsa

UK Паста Прімавера

DA Pasta i gemysesauce

FI Pasta Primavera

NO Pasta Primavera

SV Pasta Primavera

PT Pasta primavera

SI Testenine Primavera

Art.-Code: 30404025

HS-Code: 19023010

EAN Code:

4015753404254

CoO:

DE

e

150g

(DE) Nudeln in Gemüsesoße Zutaten: Nudeln 50 % (**Hartweizengrieß**, **Ei**, Salz), Käsesoße (Maltodextrin, modifizierte Stärke, pflanzliches Öl und Fett (Sonnenblume, Raps und Kokos), **Sahne**, **Pulver**, Käsepulver, Salz, Zucker, Würze, Knoblauch, Aroma (enthält **Milch**), Raucharoma), **Sahne**, **Pulver**, Fettpulver (Sonnenblumenöl, Glukosesirup, **Milchprotein**), Gemüsemischung in veränderlichen Gewichtsanteilen 15 % (Mais, Karotten, Erbsen, Lauch, Zucchini, Brokkoli, Zwiebeln, Blumenkohl), modifizierte Stärke, Stärke, Gemüsebrühe (Speisesalz, Stärke, Zucker, Gewürze (enthält **Sellerie**), Rapsöl, Fructose), Hefeextrakt, Pfeffer. Kann Spuren von **Soya**, **Senf** und **Schalenfrüchten** enthalten. **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 8 cm auf der Skala (490 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 8 Min. ziehen lassen.

(EN) Mixed vegetable pasta Ingredients: Pasta 50 % (**durum wheat semolina**, **egg**, salt), cheese sauce (maltodextrin, modified starch, vegetable oil and fat (sunflower, rapeseed and coconut), **cream powder**, cheese powder, salt, sugar, seasoning, garlic, flavoring (contains **milk**), smoke flavoring), **cream powder**, fat powder (sunflower oil, glucose syrup, **milk protein**), vegetable mix in variable proportions 15 % by weight (corn, carrots, peas, leek, zucchini, broccoli, onions, cauliflower), modified starch, starch, vegetable stock (salt, starch, sugar, spices (contains **celery**), rapeseed oil, fructose), yeast extract, pepper. May contain traces of **soy**, **mustard** and **nuts**. **Preparation:** Pour boiling water up to 8 cm on the scale (490 ml) directly into the bag, stir carefully, close the bag and leave to infuse for 8 minutes.

(FR) Pâtes Primavera aux légumes variés Ingrédients: Pâtes 50 % (**semoule de blé dur**, **œuf**, sel), sauce au fromage (maltodextrine, amidon modifié, huile et graisse végétales (tournesol, colza et coco), **poudre de crème**, poudre de fromage, sel, sucre, condiments, huile, arôme (contient **lait**), arôme fumé), **poudre de crème**, poudre grasse (huile de tournesol, sirop de glucose, **protéine de lait**), mélange de légumes en proportions variables 15 % (maïs, carottes, pois, poireaux, courgettes, brocolis, oignons, choux-fleur), amidon modifié, amidon, bouillon de légumes (sel, amidon, sucre, épices (contient du **céleri**), huile de colza, fructose), extrait de levure, poivre. Peut contenir des traces de **soja**, **moutarde** et **fruits à coque**. **Préparation:** Verser 490 ml d'eau bouillante jusqu'à 8 cm sur l'échelle directement dans le sachet, bien remuer, refermer le sachet et laisser reposer 8 minutes.

(IT) Pasta alla salsa di verdura Ingredienti: Pasta 50 % (**semola di grano duro**, **uovo**, sale), salsa al formaggio (maltodestrina, amido modificato, oli e grassi vegetali (girasole, colza e cocco), **polvere di panna**, polvere di formaggio, sale, zucchero, spezie, aglio, aroma (contiene **latte**), aroma affumicato), **polvere di panna**, polvere grassa (olio di girasole, sciroppo di glucosio, **proteine del latte**), mix di verdure proporzioni variabili 15 % (mais, carote, piselli, porri, zucchine, broccoli, cipolle, cavolfiore), amido modificato, amido, brodo vegetale (sale, amido, zucchero, spezie (contiene **sedano**), olio di colza, fruttosio), estratto di lievito, pepe. Può contenere tracce di **soia**, **senape** e **frutta a guscio**. **Preparazione:** Versare 490 ml di acqua bollente fino a 8 cm sulla scala direttamente nella busta, mescolare bene, chiudere la busta e lasciare riposare per 8 minuti.

(NL) Pasta in groentesaus Ingrediënten: Pasta 50 % (**gries van harde tarwe**, **ei**, zout), kaassaus (maltodextrine, gemodificeerd zetmeel, plantaardige oliën en vetten (zonnenbloem, koolzaad en kokos), **roompoeder**, kaaspulver, zout, suiker, kruiden, knoflook, aroma (bevat **melk**), rookaroma), **roompoeder**, vetpoeder (zonnenbloemolie, glucosetroop, **melkeiwit**), groentemix in variabele gewichtsverhoudingen 15 % (maïs, wortelen, erwten, prei, courgette, broccoli, uien, bloemkool), gemodificeerd zetmeel, zetmeel, groentebouillon (zout, zetmeel, suiker, kruiden (bevat **selderij**), koolzaadolie, fructose), gist-extract, peper. Kan sporen bevatten van **soja**, **mosterd** en **noten**. **Bereiding:** Giet 490 ml kokend water tot 8 cm op de schaal direct in de zak, roer goed, sluit de zak en laat 8 minuten staan.

(ES) Pasta en salsa de legumbres Ingredientes: Pasta 50 % (**sémola de trigo duro**, **huevo**, sal), salsa de queso (maltodextrina, almidón modificado, aceites y grasas vegetales (girasol, colza y coco), **polvo de nata**, polvo de queso, sal, azúcar, condimentos, ajo, aroma (contiene **leche**), aroma ahumado), **polvo de nata**, polvo graso (aceite de girasol, jarabe de glucosa, **proteína de leche**), mezcla de verduras en proporciones variables 15 % (maíz, zanahorias, guisantes, puerros, calabacines, brócoli, cebollas, coliflor), almidón modificado, almidón, caldo de verduras (sal, almidón, azúcar, especias (contiene **apio**), aceite de colza, fructosa), extracto de levadura, pimienta. Puede contener trazas de **soja**, **mostaza** y **frutos secos**. **Preparación:** Verter 490 ml de agua hirviendo hasta los 8 cm de la escala directamente en la bolsa, remover bien, cerrar la bolsa y dejar reposar durante 8 minutos.



TECHNICAL DATA

(PL) Makaron w sosie warzywnym Składniki: Makaron 50 % (**semolina z pszenicy twardej, jajka, sól**), sos serowy (maltodekstryna, skrobia modyfikowana, oleje i tłuszcze roślinne (słonecznikowy, rzepakowy i kokosowy), **proszek śmietankowy**, proszek serowy, sól, cukier, przyprawy, czosnek, aromat (zawiera **mleko**), aromat dymu wędzarniczego), **proszek śmietankowy**, proszek tłuszczowy (olej słonecznikowy, syrop glukozowy, **biedko mleka**), mieszanka warzyw w zmiennych proporcjach 15 % (kukurydza, marchew, groszek, por, cukinia, brokuły, cebula, kalafior), skrobia modyfikowana, skrobia, bulion warzywny (sól, skrobia, cukier, przyprawy (zawiera **seler**), olej rzepakowy, fruktозa), ekstrakt drożdżowy, pieprz. Może zawierać sładowe ilości **soi, gorczyce i orzechów**. **Przygotowanie:** Wlać 490 ml wrzącej wody do poziomu 8 cm w skali; wymieszać, zamknąć torbkę i odstawić na 8 minut.

(CS) Těstoviny v zeleninové omáčce Složení: Těstoviny 50 % (**krupice z tvrdé pšenice vejce, sůl**), sýrová omáčka (maltodextrin, modifikovaný škrob, rostlinné oleje a tuky (slunečnice, řepka a kokos), **smetanový prášek**, sýrový prášek, sůl, cukr, koření, česnek, aroma (obsahuje **mléko**), kouřové aroma), **smetanový prášek**, tukový prášek (slunečnicový olej, glukózový sirup, **mléčné bílkoviny**), směs zeleniny v proměnlivém poměru 15 % (kukurice, mrkev, hrášek, pörék, cuketa, brokolice, cibule, květák), modifikovaný škrob, škrob, zeleninový vývar (sůl, škrob, cukr, koření (obsahuje **celer**), řepkový olej, fruktóza), extrakt z kvasic, pepř. Může obsahovat stopy **sójí, hořčice a skořápkových plodů**. **Příprava:** Nalijte 490 ml vroucí vody po značce 8 cm přímo do sáčku, dobíte promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 8 minut odstát.

(RO) Paste cu amestec de legume Ingrediente: Paste 50 % (**grîș din grâu dur, ou, sare**), sos de brânză (maltodextrină, amidon modificat, uleiuri și grăsimi vegetale (floarea-soarelui, rapita și cocos), **smântână praf**, brânză pudră, sare, zăhăr, condimente, usturoi, aromă (conține lăptă), aromă de fum), **smântână praf**, grăsimă pudră (ulei de floarea-soarelui, sirop de glucoză **proteine din lăptă**), amestec de legume în proporții variabile 15 % (porumb, morcov, mazăre, praz, dovleci, broccoli, ceapă, conopidă), amidon modificat, amidon, supă de legume (sare, amidon, zăhăr, condimente (conține **telină**), ulei de rapita, fructoză), extract de drojdie, piper. Poate conține urme de **soia, muștar și fructe cu coacă lemnoasă**. **Preparare:** Turnați apă clocoitoară până la marcajul de 8 cm de pe gradat (490 ml) direct în pachet, amestecați cu grăsimea, închideți pachetul și lăsați să se infuzeze timp de 8 minute.

(HU) Vegyes zöldséges tézsza Összetevők: Tészta 50 % (**durumbúzadara, tojás, só**), sajtoszós (maltodextrin, módosított keményítő, növényi olajok és zsírok (napraforgó, repce és kókusz), **tejszínpor**, sajtpep, só, cukor, fűszerek, fokhagyma, aroma (**tejartalmú**, fűsítő aroma), **tejszínpor**, zsíros por (napraforgóolaj, glükózszirup, **tejfehérje**), zöldségeketől valózó arányban 15 % (kukoricá, sárgarépa, borsó, pöréhagyma, cukkini, brokkoli, hagyma, karfiol), módosított keményítő, zöldségleves (só, keményítő, cukor, fűszerek (**zellert** tartalmaz), repceolaj, fruktóz), élesztőkivonat, bors. **Szóját, mustárt és dióféléket** nyomokban tartalmazhat. **Elkészítés:** Óntszen 490 ml forró vizet a tásakba a 8 cm-es jelzésig, keverje össze alaposan. Zárja le a tasakot, és hagyja állni 8 percig.

(UK) Макарони в овочевому соусі Інгредієнти: Макарони 50 % (**твердая пшеница, яйце, соль**), сирний соус (мальтодекстрин, модифікований крохмаль, рослинні олії та жири (соняшник, ріпак і кокос), **сухі вершки**, сирний порошок, сіль, цукор, спеції, часник, ароматизатор (містить **молоко**), димовий ароматизатор), **сухі вершки**, жирова суміш (соняшникова олія, глукозний сироп, **молочний білок**), овочева суміш у змінних пропорціях 15 % (кукурудза, морква, горох, цибуля-порей, цукрі, броколі, цибуля, цвітна капуста), модифікований крохмаль, крохмаль, овочевий бульйон (сіль, крохмаль, цукор, спеції (містить **сладкий перець**), ріпакова олія, фруктоза), дріжджовий екстракт, перець. Може містити сліди **сої, горічці та горіхів**. **Приготування:** Додаіть 490 ml кип'яченої води до позначки 8 см у пакет, ретельно перемішайте. Закрійте пакет і дайте настоятися 8 хвилин.

(DA) Pasta i gemyse sauce Ingredienser: Pasta 50 % (**durumhvete, æg, salt**), ostsesauce (maltodextrin, modifieret stivelse, vegetabiliske olier og fedtstoffer (solsikke, raps og kokos), **fødeprodukter**, ostspulver, salt, sukker, krydderier, hvitløk, aroma (indeholder mælk), røgaroma), **fødeprodukt**, fedtpulver (solsikkeolie, glukosesirup, **mælkeprotein**), grøntsagsblanding i varierende forhold 15 % (majis, gulrødder, ærter, porre, zucchini, broccoli, løg, blomkål), modifieret stivelse, stivelse, grøntsagsbouillon (salt, stivelse, sukker, krydderier (indeholder **selleri**), rapsolie, fruktose), gær-ekstrakt, peber. Kan indeholde spor af **soja, senneb** og **nødder**. **Tilberedning:** Hæld 490 ml kogende vand op til 8 cm på skalaen i posen, rør grundigt rundt. Luk posen, og lad den trække i 8 minutter.

(FI) Pasta vihanneskastikkeessa Ainekset: Pasta 50 % (**durumvehnä, kananmuna**, suola), juustokastike (maltodekstriini, muunnettu tärkkelys, kasviöljyt ja -rasvat (aurinkonukka, rypsi ja kookos), **kermaajahe**, juustojauhu, suola, sokeri, mausteet, valkosipuli, aromi (sisältää **maitoa**), savuarami), **kermaajahe**, rasvajauhe (aurinkonukkaojil, glukoosisiirappi, **maidon proteiini**), vihannekseseitikki vaihteluvia osuuksia 15 % (maissi, porkkanan, herneet, purjo, kesäkurpitsa, parsakaali, sipuli, kukkakaali), muunnettu tärkkelys, tärkkelys, kasvisliemi (suola, tärkkelys, sokeri, mausteet (**selleri**), rypsiöljy, fruktosi), hiivauute, pipuri. Saattaa sisältää jäämiä **soijasta, sinapista ja pähkinöstä**. **Valmistus:** Kaada 490 ml kiehuvaan vettä pussin 8 cm merkkiin asti, sekoita huollosesesti. Sulje pussi ja anna hautua 8 minuuttia.

(NO) Pasta i grønnsakssaus Ingredienser: Pasta 50 % (**durumvetemjøl, egg, salt**), ostsesaus (maltodextrin, modifisert stivelse, vegetabiliske oljer og fettstoffer (solsikke, raps og kokos), **fløtepulver**, ostspulver, salt, sukker, krydder, hvitløk, aroma (inneholder melk), røykaroma), **fløtepulver**, fettpulver (solsikkeolie, glukosesirup, **mælkeprotein**), grønnsaksblanding i varierende mengder 15 % (mai, gulrøter, erter, purreløk, squash, brokkoli, løk, blomkål), modifisert stivelse, stivelse, grønnsaksbuljong (salt, stivelse, sukker, krydder (inneholder **selleri**), rapsolie, fruktose), gjærekstrakt, pepper. Kan inneholde spor av **soja, senap** og **nøtter**. **Tilberedning:** Hell 490 ml kokende vann opp til 8 cm på skalaen i posen, rør godt rundt. Lukk posen, og la stå i 8 minutter.

(SV) Pasta i grönssakssås Ingredienser: Pasta 50 % (**durumvetemjöl, ägg, salt**), ostssås (maltodextrin, modifierad stärkelse, vegetabiliska oljor och fett (solrosa, raps och kokos), **gräddpulver**, ostspulver, salt, socker, krydder, vitlök, arom (inneholder mjölk), rökaroma), **gräddpulver**, fettpulver (solrosolja, glukosirap, **mjölkprotein**), grönssaksblandning i varierande proportioner 15 % (mai, gulrötter, erter, purrlök, squash, brokkoli, lök, blomkål), modifierad stärkelse, stärkelse, grönssaksbuljong (salt, stärkelse, socker, kryddor (**selleri**), rapsolja, fruktos), jästextrakt, peppar. Kan innehålla spår av **soja, senap** och **nötter**. **Tillagning:** Häll 490 ml kokande vatten upp till 8 cm på skalan i påsen, rör om noggrant. Försätt påsen och låt stå i 8 minuter.

(PT) Massa com molho de legumes Ingredientes: Massa 50 % (**sêmola de trigo duro, ovo, sal**), molho de queijo (maltodextrina, amido modificado, óleos e gorduras vegetais (girassol, colza e coco), **pô de nata**, pô de queijo, sal, açúcar, especiarias, alho, aroma (contém leite), aroma de fumo), **pô de nata**, pô de gordura (óleo de girassol, xarope de glicose, **proteína do leite**), mistura de legumes em proporções variáveis 15 % (milho, cenouras, ervilhas, alho-francês, curgete, brócolis, cebolas, couve-flor), amido modificado, amido, caldo de legumes (sal, amido, açúcar, especiarias (**cipo**), óleo de colza, frutose), extrato de levedura, pimenta. Pode conter vestígios de **soja, mostarda e frutos de casca rija**. **Preparação:** Adicione 490 ml de água a ferver até à marca de 8 cm no saco, mexa bem. Feche o saco e deixe repousar durante 8 minutos.

(SI) Testenine v zelenjavni omaki Sestavine: Testenine 50 % (**durum pšenični zdrob, jajca, sol**), sirova omaka (maltodekstrin, modificiran škrob, rastlinska olja in maščobe (sončnično, repično in kokosovo), **smetanova moka**, sirni prah, sol, sladkor, začimber, česen, aroma (vsebuje **mleko**), dimna aroma), **smetanova moka**, maščobni prah (sončnično olje, glukozni sirup, **mlečne beljakovine**), zelenjavna mešanica v spremenljivih razmerjih 15 % (korenica, korenje, grah, por, bučke, brokoli, češnja, cvetica), modificiran škrob, škrob, zelenjavna juha (sol, škrob, sladkor, začimber (**zelena**), repično olje, fruktosa), ekstrakt kvasa, poper. Lahko vsebuje sledi **soje, gorčice in oreščkov**. **Priprava:** Nalijte 490 ml vrele vode do oznake 8 cm neposredno v vrečko, dobro premešajte. Zaprite vrečko in pustite stati 8 minut.

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	150g
Wasserzugabe/Added water/Eau ajoutée/ Aggiunta di acqua/ Toevoeging van water/ Adición de agua/ Dodatek wody/ Přídavek vody/ Adaois de apă/ Víz hozzáadása/ Добавання води/ Tilsætning af vand/ Veden lisääminen/ Tilsetning av vann/ Tillsats av vatten/ Adição de água/ Dodajanje vode	490ml
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	640g
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 / Gennemsnittlige 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/ Énergie/ Energia/ Energie/ Energía/ Energia/ Energie/ Energie/ Energi- a/ енергія/ Energi/ Energia/ Energi/ Energi/ Energia/ Energiya	1778kJ/425 kcal
Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vet/ Grasa/ Tłuszcz/ Tuk/ Gräsime/ Fat/ Жир./ Fedt/ Fat/ Fett/ Fett/ Gordura/ Maščoba	15,8g
- 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 насищених жирних кислот / heraf mættede fedtsyrer/ joista tydyttyneitä rasvahapoja/ hvarav mettede fedtsyrer/ varav mättade fedtsyror/ dos quais ácidos gordos saturados/ od tega nasičene maščobne kisline	7,5g
Kohlenhydrate/Carbohydrates/ Glucides/ Carboidrati /Koolhydraten/Carbohidratos/ Węglowodany/ Sacharidy/ Carbohidrati/ Szénhidrátok/ Вуглеводы/ Kulhydrater/ Hiilihydraatit/ Karbohydrater/ Kolhydrater/ Hidratos de carbono/ Ogljikovi hidrati	55,4g
- 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	7,0g
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	3,8g
Eiweiss/Protein/Protéines/ Proteine/ Eiwit/ Proteína / Białko/ Protein/ Proteine /Protein / Белок / Protein / Proteiini / Protein/ Protein/ Proteína / Proteini	11,4g
Salz/Salt/Sel/Sale/ Zout/Sal /Sól /Sól /Sare /Só / Сіль/ Salt/ Suola/ Salt/ Sal/ Sol	2,4g

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 4 58 77 | sales@katadyn.de | www.katadyngroup.com