



**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

EN Pasta with creamy mushrooms and beef

DE Nudeln in Rahmchampignon u. Rindfleisch

FR Pâtes champignons, à la crème et au bœuf

IT Pasta ai funghi e manzo

NL Pasta in champignonroomsaus met rundvlees

ES Pasta con crema de champiñones y ternera

PL Makaron w śmietanie z grzybami i wołowiną

CS Těstoviny s hovězím v krémové houbové omáčce

RO Paste cu ciuperci cremoase și carne de vită

HU Tejszínes gombás tészta marhahússal

UK Локшина в кремі з печериць та яловичини

DA Pasta med stuvende champignoner og oksekød

FI Naudanliha-nuudelit herkkusienikastikkeessa

NO Pasta med sjampinjong i fløtesaus og storfekjøtt

SV Nudlar med nötkött och champinjoner i gräddsås

PT Massa com cogumelos cremosos e carne de vaca

SI Testenine v kremni omaki z gobami in govedino

Art.-Code:	30902002	HS-Code:	19023010
EAN Code:	4015753902026	CoO:	DE
e	240g		

(EN) Pasta with creamy mushrooms and beef Ingredients: Pasta 50 % (**durum wheat semolina**, water, **egg**, salt), gravy (maltodextrin, starch, iodized table salt, flavourings, tomato powder, caramel sugar syrup, corn oil, onion powder, spices), fat powder (sunflower oil, glucose syrup, **milk protein**), beef 9 %, **whey protein concentrate**, maltodextrin, starch, mushrooms, modified starch, vegetable stock (table salt, starch, sugar, spices (contains **celery**), rapeseed oil, fructose), herbs, pepper, antioxidant: Rosemary extract, salt, natural flavor. May contain traces of **soy, mustard and nuts**. **Preparation:** Pour boiling water up to 12 cm on the scale (720 ml) directly into the bag, stir carefully, close the bag and leave to infuse for 10 minutes. Do not tear open the "Tear to Eat" laser perforation at the bottom!

(DE) Nudeln in Rahmchampignon und Rindfleisch Zutaten: Nudeln 50 % (**Hartweizengrieß**, Wasser, **Ei**, Salz), Bratensauce (Maltodextrin, Stärke, jodiertes Speisesalz, Aromen, Tomatenpulver, Karamellzuckersirup, Maiskeimöl, Zwiebelpulver, Gewürze), Fettpulver (Sonnenblumenöl, Glukosesirup, **Milchprotein**), Rindfleisch 9 %, **Molkeneiweißkonzentrat**, Maltodextrin, Stärke, Champignons, modifizierte Stärke, Gemüsebrühe (Speisesalz, Stärke, Zucker, Gewürze (enthält **Sellerie**), Rapsöl, Fruktose), Kräuter, Pfeffer, Antioxidationsmittel: Extrakt aus Rosmarin, Salz, natürliches Aroma. Kann Spuren von **Soja, Senf und Schalenfrüchte** enthalten. **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 12 cm auf der Skala (720 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 10 Min. ziehen lassen. Untere Laser-Perforation „Tear to Eat“ nicht Aufreißen!

(FR) Pâtes champignons, à la crème et au bœuf Ingrédients: Pâtes 50 % (**semoule de blé dur**, eau, **œuf**, sel), sauce brune (maltodextrine, amidon, sel iodé, arômes, poudre de tomate, sirop de caramel, huile de germe de maïs, poudre d'oignon, épices), poudre grasse (huile de tournesol, sirop de glucose, **protéines de lait**), bœuf 9 %, **protéines de lactosérum concentrées**, maltodextrine, amidon, champignons, amidon modifié, bouillon de légumes (sel, amidon, sucre, épices (contient du **céleri**), huile de colza, fructose), herbes, poivre, antioxydant: extrait de romarin, sel, arôme naturel. Peut contenir des traces de **soja, moutarde et fruits à coque**. **Préparation:** Verser 720 ml d'eau bouillante jusqu'à 12 cm sur l'échelle directement dans le sachet, bien remuer, refermer le sachet et laisser reposer 10 minutes. Ne pas déchirer la perforation laser inférieure « Tear to Eat » !

(IT) Pasta ai funghi e manzo Ingredienti: Pasta 50 % (**semola di grano duro**, acqua, **uovo**, sale), salsa marrone (maltodestrina, amido, sale iodato, aromi, polvere di pomodoro, sciroppo di caramello, olio di germe di mais, polvere di cipolla, spezie), polvere grassa (olio di girasole, sciroppo di glucosio, **proteine del latte**), manzo 9 %, **proteine concentrate del siero di latte**, maltodestrina, amido, funghi, amido modificato, brodo vegetale (sale, amido, zucchero, spezie (contiene **sedano**), olio di colza, fruttosio), erbe aromatiche, pepe, antiossidante: estratto di rosmarino, sale, aroma naturale. Può contenere tracce di **soia, senape e frutta a guscio**. **Preparazione:** Versare 720 ml di acqua bollente fino a 12 cm sulla scala direttamente nella busta, mescolare bene, chiudere la busta e lasciare riposare 10 minuti. Non strappare la perforazione laser inferiore « Tear to Eat » !

(NL) Pasta in champignonroomsaus met rundvlees Ingrediënten: Pasta 50 % (**griesmeel van harde tarwe**, water, **ei**, zout), bruine saus (maltodextrine, zetmeel, geijodeerd zout, aroma's, tomatenpoeder, karamelsiroop, maiskiemolie, vrienpoeder, kruiden), vetpoeder (zonnebloemolie, glucosestroop, **melkeiwit**), rundvlees 9 %, **geconcentreerd wei-eiwit**, maltodextrine, zetmeel, champignons, gemodificeerd zetmeel, groentebouillon (zout, zetmeel, suiker, kruiden (bevat **selderij**), koolzaadolie, fructose), kruiden, peper, antioxidant: rozemarijnextract, zout, natuurlijk aroma. Kan sporen bevatten van **soja, mosterd en noten**. **Bereiding:** Giet 720 ml kokend water tot 12 cm op de schaal direct in de zak, roer goed, sluit de zak en laat 10 minuten staan. Scheur de onderste laserperforatie « Tear to Eat » niet af!

(ES) Pasta con crema de champiñones y ternera Ingredientes: Pasta 50 % (**semola de trigo duro**, agua, **huevo**, sal), salsa marrón (maltodextrina, almidón, sal yodada, aromas, polvo de tomate, jarabe de caramelo, aceite de germen de maíz, polvo de cebolla, especias), polvo graso (aceite de girasol, jarabe de glucosa, **proteína de leche**), carne de res 9 %, **proteína concentrada de suero de leche**, maltodextrina, almidón, champiñones, almidón modificado, caldo de verduras (sal, almidón, azúcar, especias (contiene **apio**), aceite de colza, fructosa), hierbas, pimienta, antioxidante: extracto de romero, sal, aroma natural. Puede contener trazas de **soja, mostaza y frutos secos**. **Preparación:** Verter 720 ml de agua hirviendo hasta los 12 cm de la escala directamente en la bolsa, remover bien, cerrar la bolsa y dejar reposar durante 10 minutos. ¡No rasgar la perforación láser inferior « Tear to Eat » !



**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

(PL) Makaron w śmietanie z grzybami i wołowiną Składniki: Makaron 50 % (**kaszka z pszenicy durum**, woda, **jajko**, sól), sos pieczeniowy (maltodekstryna, skrobia, sól jodowana, aromaty, proszek pomidorowy, syrop karmelowy, olej z kielków kukurydzy, proszek cebulowy, przyprawy), proszek tłuszczowy (olej słonecznikowy, syrop glukozowy, **białko mleka**), wołowina 9 %, **koncentrat białek serwatkowych**, maltodekstryna, skrobia, pieczarki, skrobia modyfikowana, bulion warzywny (sól, skrobia, cukier, przyprawy [zawiera **seler**]), olej rzepakowy, fruktoza, ziola, pieprz, przeciwutleniacz: ekstrakt z rozmarynu, sól, naturalny aromat. Może zawierać śladowe ilości **soi**, **gorczycy** i **orzechów**. **Przygotowanie:** Wlać 720 ml wrzącej wody do poziomu 12 cm w skali, wymieszać, zamknąć torebkę i odstawić na 10 minut. Nie rozrywać dolnej perforacji laserowej « Tear to Eat » !

(CS) Těstoviny s hovězím v krémové houbové omáčce Složení: Těstoviny 50 % (**krupice z tvrdé pšenice**, voda, **vejce**, sůl), omáčka (maltodextrin, škrob, jodizovaná sůl, aroma, rajčatový prášek, karamelový sirup, kukuřičný klíčkový olej, cibulový prášek, koření), tukový prášek (slunečnicový olej, glukózový sirup, **mléčné bílkoviny**), hovězí maso 9 %, **koncentrát bílkovin syrovátky**, maltodextrin, škrob, žampiony, modifikovaný škrob, zeleninový vývar (sůl, škrob, cukr, koření [obsahuje **celer**]), řepkový olej, fruktóza), bylinky, pepř, antioxidant: rozmarýnový extrakt, sůl, přírodní aroma. Může obsahovat stopy **soji**, **hořčice** a **skořápkových plodů**. **Příprava:** Nalijte 720 ml vroucí vody po značku 12 cm přímo do sáčku, dobře promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 10 minut odstát. Neroztrhávejte dolní laserovou perforaci « Tear to Eat » !

(RO) Paste cu ciuperci cremoase și carne de vită Ingrediente: Paste 50 % (**grîș de grâu** dur, apă, **ou**, sare), sos (maltodextrină, amidon, sare iodată, arome, pulbere de roșii, sirop de caramel, ulei de germeni de porumb, pulbere de ceapă, condimente), pudră grasă (ulei de floarea-soarelui, sirop de glucoză, **proteine din lapte**), **proteine din lapte**, carne de vită 9 %, **concentrat proteic din zer**, maltodextrină, amidon, ciuperci champignon, amidon modificat, supă de legume [sare, amidon, zahăr, condimente (conține **țelină**)], ulei de rapiță, fructoză), ierburi aromatice, piper, antioxidant: extract de rozmarin, sare, aromă naturală. Paste conține urme de **soia**, **muștar** și **fructe cu coajă lemnoasă**. **Preparare:** Turnați 720 ml apă clocotită până la marca de 12 cm în pachet, amestecați bine. Închideți pachetul și lăsați să stea 10 minute. Nu rupeți perforația laser inferioară « Tear to Eat » !

(HU) Tejszínes gombás tészta marhahússal Összetevők: Tészta 50 % (**durumbúzadara**, víz, **tojás**, só), mártás (maltodextrin, keményítő, jódzott só, aromák, paradicsompör, karamellszirup, kukoricacsíraolaj, hagymapor, fűszerek), zsírpör (napraforgóolaj, glükózsír, **tejszín**), marhahús 9 %, **tejszínfehérjekoncentrátum**, maltodextrin, keményítő, csiperkegomba, módosított keményítő, zöldséglevés (só, keményítő, cukor, fűszerek [**zeller** tartalmaz], repcelaj, fruktóz), fűszerek, bors, antioxidáns: rozmarínkivonat, só, természetes aroma. **Szóját, mustárt és dióféléket** nyomokban tartalmazhat. **Elkészítés:** Öntsön 720 ml forró vizet a tasakba a 12 cm-es jelzésig, keverje meg alaposan. Zárja le a tasakot, és hagyja állni 10 percig. Ne tépje el az alsó lézeres perforációt « Tear to Eat » !

(UK) Макароны в вершковому соусі з грибами та яловичиною Інгредиенты: Макароны 50 % (**крупа твердих сортів пшениці**, вода, **яйце**, сіль), коричневий соус (мальтодекстрин, крохмаль, йодована сіль, ароматизатори, томатний порошок, карамельний сироп, олія кукурудзяного зародка, порошок цибулі, спеції), жирова суміш (соняшникова олія, глюкозний сироп, **молочний білок**), яловичина 9 %, **концентрований сироватковий білок**, мальтодекстрин, крохмаль, шампінйони, модифікований крохмаль, овочевий бульйон (сіль, крохмаль, цукор, спеції [містить **селера**]), ріпакова олія, фруктоза), трави, перець, антиоксидант: екстракт розмарину, сіль, натуральний ароматизатор. Може містити сліди **сої**, **гірчиці** та **горіхів**. **Приготування:** Додайте 720 мл кип'яченої води до позначки 12 см у пакет, ретельно перемішайте. Закрийте пакет і дайте настоятися 10 хвилин. Не розривайте нижню лазерну перфорацію « Tear to Eat » !

(DA) Pasta med stuvende champignoner og oksekød Ingredienser: Pasta 50 % (**durumhvedemel**, vand, **æg**, salt), brunsauce (maltodextrin, stivelse, jodberiget salt, aromaer, tomatpulver, karamelsirup, majskeolier, løgpulver, krydderier), fedtpulver (solsikkeolie, glukosesirup, **mælkeprotein**), oksekød 9 %, **valleproteinkoncentrat**, maltodextrin, stivelse, champignoner, modificeret stivelse, grøntsagsbouillon (salt, stivelse, sukker, krydderier (**selleri**), rapsolie, fruktose), urter, peber, antioxidant: rosmarinekstrakt, salt, naturlig aroma. Kan indeholde spor af **soja**, **sennep** og **nødder**. **Tilberedning:** Hæld 720 ml kogende vand op til 12 cm på skalaen i posen, rør grundigt rundt. Luk posen, og lad den trække i 10 minutter. Riv ikke den nederste laserperforering « Tear to Eat » op!

(FI) Naudanliha-nuudelit herkkusienikastikkeessa Ainekset: Pasta 50 % (**durumvehnäja**ho, vesi, **kananmuna**, suola), ruskeakastike (maltodekstriini, tärkkelys, jodioitu suola, aromit, tomaattijauhe, karamellisiirappi, maissialkioölly, sipulijauhe, mausteet), rasvajauhe (auringonkukkaölly, glukosiisiirappi, **maidon proteiini**), naudanliha 9 %, **hera proteiinitiviste**, maltodekstriini, tärkkelys, herkkusienet, muunneltu tärkkelys, kasvisliemi (suola, tärkkelys, sokeri, mausteet (**selleri**), rypsiölly, fruktoosi), yrtit, pippuri, antioksidantit: rosmariinivute, suola, luonnollinen aromi. Saattaa sisältää **soijasta**, **sinapista** ja **pähkinöistä**. **Valmistus:** Kaada 720 ml kiehuvaa vettä pussin 12 cm merkkiin asti, sekoita huolellisesti. Sulje pussi ja anna hautua 10 minuuttia. Älä revi laserleikkausta alareunaa « Tear to Eat » auki!

(NO) Pasta med sjampinjong i fløtesaus og storfekjøtt Ingredienser: Pasta 50 % (**durumhvetegryn**, vann, **egg**, salt), brun saus (maltodextrin, stivelse, jodberiket salt, aromaer, tomatpulver, karamellsirup, maiskeolier, løkpulver, krydder), fettpulver (solsikkeolier, glukosesirup, **melkeprotein**), storfekjøtt 9 %, **myseproteinkoncentrat**, maltodextrin, stivelse, sjampinjong, modificert stivelse, grønnsaksbuljong (salt, stivelse, sukker, krydder (**selleri**), rapsolier, fruktose), urter, pepper, antioxidant: rosmarinekstrakt, salt, naturlig aroma. Kan inneholde spor av **soya**, **sennep** og **nøtter**. **Tilberedning:** Hell 720 ml kokende vann opp til 12 cm på skalaen i posen, rør godt rundt. Lukk posen, og la stå i 10 minutter. Ikke riv den nederste laserperforeringen « Tear to Eat » opp!

(SV) Nudlar med nötkött och champinjoner i gräddsås Ingredienser: Pasta 50 % (**durumvetemjöl**, vatten, **ägg**, salt), brun sås (maltodextrin, stärkelse, jodberikat salt, aromer, tomatpulver, karamellsirap, majsoljefråolja, lökpulver, kryddor), fettpulver (solasolja, glukossirap, **mjölkprotein**), nötkött 9 %, **vassleproteinkoncentrat**, maltodextrin, stärkelse, champinjoner, modifierad stärkelse, grönsaksbuljong (salt, stärkelse, socker, kryddor (**selleri**), rapsolja, fruktos), örter, peppar, antioxidant: rosmarinextrakt, salt, naturlig arom. Kan innehålla spår av **soja**, **senap** och **nöter**. **Tillagning:** Häll 720 ml kokande vatten upp till 12 cm på skalan i påsen, rör om noggrant. Färsult påsen och låt stå i 10 minuter. Riv inte upp den nedre laserperforeringen « Tear to Eat »!

(PT) Massa com cogumelos cremosos e carne de vaca Ingredientes: Massa 50 % (**sêmola de trigo duro**, água, **ovo**, sal), molho castanho (maltodextrina, amido, sal iodado, aromas, pó de tomate, xarope de caramelo, óleo de germen de milho, pó de cebola, especiarias), pó gordo (óleo de girassol, xarope de glicose, **proteína do leite**), carne de vaca 9 %, **concentrado proteico de soro de leite**, maltodextrina, amido, cogumelos, amido modificado, caldo de legumes (sal, amido, açúcar, especiarias (**aipo**), óleo de colza, frutose), ervas, pimenta, antioxidante: extrato de alecrim, sal, aroma natural. Pode conter vestígios de **soja**, **mostarda** e **frutos de casca rija**. **Preparação:** Adicione 720 ml de água a ferver até à marca de 12 cm no saco, mexa bem. Feche o saco e deixe repousar durante 10 minutos. Não rasgue a perfuração inferior a laser « Tear to Eat »!

(SI) Testenine v kremni omaki z gobami in govedino Sestavine: Testenine 50 % (**zdrob iz trde pšenice**, voda, **jajce**, sol), rijava omaka (maltodekstrin, škrob, jodirana sol, aroma, paradiznikov prah, karamelni sirup, olje koruznih kalčkov, čebulni prah, začimbe), masčobni prah (sončnično olje, glukozni sirup, **mlečne beljakovine**), govedina 9 %, **koncentrat beljakovin sirotke**, maltodekstrin, škrob, šampinjoni, modificiran škrob, zelenjavna juha (sol, škrob, sladkor, začimbe (**zelena**), repično olje, fruktoza), zelišča, poper, antioksidant: izvleček rozmarina, sol, naravna aroma. Lahko vsebuje sledi **soje**, **gorčice** in **oreškov**. **Priprava:** Nalijte 720 ml vrele vode do oznake 12 cm neposredno v vrečko, dobro premešajte. Zaprite vrečko in pustite stati 10 minut. Ne trgajte spodnje laserske perforacije « Tear to Eat »!

**5 YEARS
SHELF LIFE**

TREK'N EAT

Net filling weight/Nettofüllgewicht/Poids net/ Peso netto di riempimento/ Netto vulgewicht/ Peso neto de llenado/ Masa wypelnienia 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

240g

Added water/Wassergugabe/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

720ml

Ready quantity/Fertige Menge/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

960g

Average nutritional values per 100 g dried product/Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt/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/ Gennomsnittlige næringsverdier 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

**Energy| Brennwert| Énergétique| Energia| Energie| Energía| Energia| Energie| Energie| Energi-
a| енергія| Energi| Energia| Energi| Energi| Energia| Energija**

1744kJ/417 kcal

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

14,1g

- of which saturated fatty acids/davon gesättigte Fettsäuren/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/ ebból 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

4,2g

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

54,4g

- of which sugar/davon Zucker/dont sucres/ lo zucchero/ daarvan suiker/ del mismo azúcar/ jego cukier/ z toho cukr/ zahăr din acestă/ ebból cukor/ з нього цукру/ heraf sukker/ siitä sokeri/ derav sukker/ därav socker/ do mesmo açúcar/ od tega sladkor

6,1g

Fibre/Ballaststoffe/ Fibres alimentaires / Fibra alimentare/ Voedingsvezels/ Fibra alimentaria/ Błonnik pokarmowy/ Vlákna/ Fibre dietetice/ Élelmi rostok/ Харчові волокна / Kostfibre/ Ravintokuitu/ Kostfiber/ Kostfiber/ Fibra alimentar/ Prehranska vlaknina

2,1g

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

16,0g

2,7g

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

Best before end/Mindestens haltbar bis Ende/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 years/Jahre/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