



**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

DE **Sahnenudeln mit Hühnchen und Spinat**

EN Creamy Pasta with Chicken and Spinach

FR Poulet à la crème, pâtes et épinards

IT Pasta alla panna con pollo e spinaci

NL Roomnoedels met kip en spinazie

ES Fideos en nata con pollo y espinaca

PL Makaron w sosie smietanowym

CZ Testoviny s krehkým kuretem

HU Csirkehús tejszínes tésztával és spenóttal

RU Сливочная паста с курицей и шпинатом

DK Flødenudler med kylling og spinat

FI Kanapasta pinaattikastikkeelle

NO Kremet Pasta Med Kylling Og Spinat

SE Gräddig pasta med kyckling och spenat

Art.-Code:	30202008	HS-Code:	1902 4090
EAN Code:	4015753202065	CoO:	DE
e	200 g		

[DE] **Sahnenudeln mit Hühnchen und Spinat**

Zutaten: Nudeln 50% (**Hartweizengrieß**, Ei, Salz), **Sahnepulver** 9%, Bratensauce, **Molkeneiweißkonzentrat**, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Hühnerfleisch 3%, Mais, Tomaten, Spinat 3%, Zwiebeln, Würzmischung (enthält **Sellerie**), Salz, Pfeffer, natürliches Aroma Fleischinwaage trocken: 4,5 g (entspricht ca. 15,7 g Frischfleisch)

Zubereitung: Kochendes Wasser bis zu 8 cm auf der Skala (490 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 5 Min. ziehen lassen.

Allergene: Eier, glutenhaltig, Milch, Sellerie

[EN] **Creamy Pasta with Chicken and Spinach**

Ingredients: pasta 50% (durum **wheat** semolina, **egg**, salt), **cream** powder 9%, gravy, **whey** protein concentrate, modified starch, maltodextrin, chicken 3%, corn, tomatoes, spinach 3%, onions, seasoning (contains **celery**), salt, pepper, natural flavouring Dried meat content: 4,5 g (equals approx. 15,7 g fresh meat) **Directions:** Pour boiling water directly into the bag up to 8 cm on the scale (490 ml), stir thoroughly. Close the bag and let it rest for 5 minutes. **Allergens:** eggs, contains gluten, milk, celery

[FR] **Poulet à la crème, pâtes et épinards**

Ingédients: Pâtes 50% (semoule de **blé** dur, **œuf**, sel), **crème** en poudre 9%, jus de viande, concentré de protéines de **lactosérum**, amidon modifié, maltodextrine, poulet 3%, maïs, tomates, épinards 3%, oignons, mélange de condiments (contient du **céleri**), sel, poivre, arôme naturel. Poids en viande: Viande déshydratée 4,5 g soit env. 15,7 g de viande fraîche. **Préparation:** Verser de l'eau bouillante jusqu'au trait 8 cm de l'échelle (490 ml) directement dans le sachet, puis remuer délicatement. Refermer le sachet et laisser reposer 5 minutes. **Allergènes:** œuf, blé, crème, céleri

[IT] **Pasta alla panna con pollo e spinaci**

Ingredienti: pasta 50% (semola di **grano** duro, **uova**, sale), **panna** in polvere 9%, salsa gravy, proteine del **siero del latte** concentrate, amido modificato, maltodestrina, pollo 3%, mais, pomodori, spinaci 3%, cipolle, mix di condimento (contiene **sedano**), sale, pepe, aromi naturali Contenuto di carne disidratata: 4,5 g (l'equivalente di circa 15,7 g di carne fresca) **Preparazione:** Versare acqua bollente nella busta fino a raggiungere gli 8 cm indicati (490 ml) e agitare bene. Richiudere la busta e lasciare riposare per 5 minuti. **Allergeni:** uova, contiene glutine, latte, sedano



**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

(NL) Roomnoedels met kip en spinazie

Ingrediënten: pasta 50% (gries van harde tarwe, ei, zout), slagroompoeder 9%, jus, weieiwitconcentraat, gemodificeerd zetmeel, maltodextrine, kippenvlees 3%, mais, tomaten, spinazie 3%, uien, kruidenmix (bevat selderij), zout, peper, natuurlijk aroma. Droog vleesgewicht: 4,5 g (komt overeen met ca. 15,7 g vers vlees). **Bereiding:** Vul de zak met kokend water tot 8 cm op de vullijn (490 ml), goed roeren, zak afsluiten en 5 min. laten wellen. **Allergenen:** eieren, glutenvoedend, melk, selderij

(ES) Fideos en nata con pollo y espinaca

Ingredientes: pasta 50% (sémola de trigo duro, huevo, sal), nata en polvo 9%, salsa de carne, concentrado de proteínas de suero, almidón modificado, maltodextrina, pollo 3%, maíz, tomates, espinacas 3%, cebollas, condimentos (contiene apio), sal, pimienta, aroma natural. Peso de la carne en seco: 4,5 g (corresponde a aprox. 15,7 g de carne fresca). **Forma de preparar:** Verter en el sobre agua hirviendo hasta alcanzar 8 cm indicados (490 ml) y agitar bien. Cerrar el sobre y dejar reposar durante 5 minutos. **Allergénos:** huevos, con gluten, leche, apio

(PL) Makaron w sosie smietanowym

Składniki: makaron 50% (grysiak pszenicy durum, jaja, sól), Śmietana w proszku 9%, sos pieczeniowy, koncentrat białka serwatki, skrobia modyfikowana, maltodekstryna, kurczak 3%, kukurydza, pomidory, szpinak 3%, cebula, mieszanka przypraw (zawiera seler), sól, pieprz, aromat naturalny. Mięso liofilizowane: 4,5 g (odpowiada ok. 15,7 g świeżego mięsa). **Przyrządzenie:** Wlać zagotowaną wodę do wysokości 8 cm na skali (490 ml) bezpośrednio do torebki i dobrze wymieszać. Zamknąć torebkę i odstawić na 5 min. **Allergeny:** jaja, zawiera gluten, mleko, seler

(CZ) Těstoviny s křehkým kuřetem, smetanou a listovým špenátem

Prísady: nudle 50% (krupice z tvrdé pšenice, vajíčko, sůl), sušená smetana 9%, omáčka z pečeného masa, koncentrát syrovátkové bílkoviny, modifikovaný škrob, maltodextrin, kuřecí maso 3%, kukuřice, rajčata, špenát 3%, cibule, kořenící směs (obsahuje celer), sůl, pepř, přírodní aroma. Čistá hmotnost sušeného masa: 4,5 g (odpovídá cca 15,7 g čerstvého masa). **Příprava:** Vroucí vodu nalijte do výšky 8 cm (490 ml) přímo do sáčku a pečlivě promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 5 minut odstát. **Allergeny:** vejce, lepek, mléko, celer

(HU) Csirkehús tejszínes tésztaval és spenóttal

Összetevők: tészta 50% (durum búzadara, tojás, só), tejszínpor 9%, peccsenyelé, tejsavóprotein koncentrátum, módosított keményítő, maltodextrin, csirkehús 3%, kukorica, paradicsom, spenót 3%, hagyma, fűszerkeverék (tartalmaz zellerit), só, bors, természetes aroma. Szárított hús tartalma: 4,5 g (kb. 15,7 g friss hús). **Utmutatások:** Forrásban levő vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 8 cm-ig (490 ml), gondosan elkeverjük. A tasakot lezárjuk és 5 percig pihentetjük. **Allergének:** tojás, tartalmaz glutént, tej, zellerit

(RU) Сливочная паста с курицей и шпинатом

Состав: паста 50% (крупа из твердых сортов пшеницы, яйцо, соль), порошковая сметана 9%, подливка, концентрат сыровоточного протеина, модифицированный крахмал, мальтодекстрин, мясо курицы 3%, кукуруза, помидоры, шпинат 3%, лук, приправа (содержит сельдерей), соль, перец, натуральный ароматизатор. Масса сухого мяса: 4,5 г (эквивалентно 15,7 г свежего мяса). **Способ приготовления:** Кипяток залить непосредственно в пакет до отметки 8 см (490 мл), тщательно размешать, пакет закрыть и дать постоять 5 мин. **Аллергены:** яйца, глютен, молоко, сельдерей

(DK) Flødenudler med kylling og spinat

Ingredienser: nudler 50% (hårdhvedegryn, æg, salt), flødepulver 9%, skysovs, valleprotein koncentrat, modificeret stivelse, maltodextrin, hønsekød 3%, majs, tomat, spinat 3%, løg, krydderblanding (indeholder selleri), salt, peber, naturlig aroma. Tøret kødindhold: 4,5 g (svarer til ca. 15,7 g fersk kød). **Tilberedelse:** Hæld kogende vand direkte i posen op til 8 cm på skalaen (490 ml), rør omhyggeligt rundt, luk posen og lad indholdet trække i 5 min. **Allergene:** æg, glutenholdig, mælk, selleri

(FI) Kanapasta pinaattikastikkeelle

Ainekset: nuudeleita 50% (durumvehnä, kananmuna, suola), kermajauhe 9%, paistinkastike, heraproteiiniitivist, modifioitu tärkkelys, maltodekstriini, kananlihaa 3%, maissi, tomaatti, pinaattia 3%, sipuli, makuainesekoitus (sisältää selleriä), suola, pippuri, luontainen aromi. Kuivattu liha: 4,5 g (vastaa n. 15,7 g tuoretta lihaa). **Valmistus:** Kaada kiehuvan kuumaa vettä suoraan pussiin kunnes vesi saavuttaa 8 cm korkeuden asteikossa (490 ml). Sekoita pussin sisältö huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 5 minuuttia. **Allergeeneja:** munat, gluteenipitoinen, maito, selleri

(NO) Kremet Pasta Med Kylling Og Spinat

Ingredienser: pasta 50% (semulegryn av hardhvet, egg, salt), fløtepulver 9%, stekesaus, myseproteinkonsentrat, modifisert stivelse, maltodextrin, kyllingkjøtt 3%, mais, tomat, spinat 3%, løk, krydderiblanding (inneholder selleri), salt, pepper, naturlig aroma. Kjøttandel tørrvekt: 4,5 g (tilsvarer ca. 15,7 g fersk kjøtt). **Tilberedning:** Hell kokende vann opp til 8 cm på skalaen (490 ml), rør godt, lukk posen og la trekke i 5 minutter. **Allergener:** egg, inneholder gluten, melk, selleri

(SE) Gräddig pasta med kyckling och spenat

Ingredienser: nudlar 50% (durumvete, ägg, salt), gräddpulver 9%, skysås, vasseproteinkonsentrat, modifierad stärkelse, maltodextrin, kycklingkött 3%, majs, tomat, spenat 3%, lök, smakmedelblandning (inneholder selleri), salt, peppar, naturlig arom. Tillsatt kött: 4,5 g (motsvarar ca. 15,7 g färskt kött). **Tillagning:** Häll kokande hett vatten direkt i påsen ända till en höjd på 8 cm på skalan (490 ml) och rör om påsens innehåll ordentligt. Stäng påsen och låt efterdra 5 minuter. **Allergener:** ägg, innehåller gluten, mjölk, selleri

**5 YEARS
SHELF LIFE**

TREK'N EAT

Nettofüllgewicht/Net filling weight/Poids net/Peso netto del ripieno/Nettovulgewicht/Peso neto de llenado/Waga gotowej potrawy/Cistá váha/ Töltésúly nettó/ **ЧИСТЫЙ ВЕС НЕТТО**/ Nettovægt/Nettotäyttöpaino/Nettovekt/Fyllnadsvikt netto: 150 g

Wasserzugabe/Added water/Eau ajoutée/Aggiunta d'acqua/ Toegevoegd water/Agua a agregar/ Ilość wody/Množství přidané vody/Víz hozzáadás / **Объем добавляемой воды в мл**/ Vandtilsætning/Lisättäva vesimäärä/Vannfylllegg/ Vattentillsats: 490 ml

Fertige Menge/Ready quantity/Poids total/Quantità preparata/ Totaalgewicht/Cantidad cocinada/Gotowa potrawa/Hmotnost hotového pokrmu/ Kész mennyiség / **Масса готового продукта в г**/ Færdig mængde/Valmis annos/ Ferdig mængde/Färdig kvantitet: 640 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt/Average nutritional values per 100 g dried product/Valeur nutritive moyenne pour 100 g de produit sec/Potere nutritivo medio per 100 g prodotto a secco/ Gemiddelde voedingswaarde per 100 g gedroogd product/Valor nutritivo medio por cada 100 g producto en polvo/ Średnia wartość odżywcza na 100 g suchego produktu/ Průměrné nutriční hodnoty ve 100 g suché směsi/ á ftagos tápérték 100 g száraz termékre vonatkoztatva/ **Средняя пищевая ценность на 100 г. сухого продукта**/ Gennemsnitlig næringsværdi pr. 100 g Tørprodukt/Annoksen keskimääräinen ravintosisältö per 100 g kuivatute/Gjennomsnittlig næringsverdi per 100 g tørrprodukt/Genomsnittligt näringsvärde per 100 g Torrprodukt:

KJ/kcal 1644/393

Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Tłuszcz/Tuky/Zsir / Жиры г/Fedstof/Rasvaa/Fett 11,0 g
- 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/z tego nasycone kwasy tłuszczowe /z toho nasycené mastné kyseliny/ ebból telített zsírsavak / **из них насыщенные жирные кислоты**/ deraf mættede fedtsyrer/tästä tyydyttyneitä rasvahappoja/derav mettede fettsyrer/därav mättade fettsyrer 5,2 g

Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/Węglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Углеводы г/ Kulhydrat/Hiilihydraatteja/karbohydrater/Kolhydrat 58,0 g

- davon Zucker/of which sugar/dont sucs/di cui: zuccheri/ waarvan suikers/de los cuales azúcares/w tym cukry/z toho cukry/ ebból cukor / **в т.ч. Сахара**/ heraf sukkerarter/josta sokereita/hvorav sukkerarter/varav sockerarter 9,4 g

Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/Bionnik pokarmowy/Vláknina/Ballasztanyagok/ Пищевые волокна/ Kosfibre/Ravintokuitu/Kosfiber/ Fiber 2,2 g

Eiweiss/Protein/Protéines/Proteina/Eiwitten/Proteína/Białko/Bilkoviny/Fehérje/ Белки г/ Protein/Valkuaista/protein/Protein 12,8 g

Salz/Salt/Sel/Sale/Zout/Sal/Sól/Sül/Só/Соль/ Salt/Suola 3,0 g

Mindestens haltbar bis Ende/Best before end/A consommer de préférence avant le/Da consumare preferibilmente entro fine/ Mindest holdbar til/Vähimmäissäilytysaika/Best før/Minsta hållbarhetstid/ Ten minste houdbaar tot/A consumir de preferencia antes de/A Należy spożyć przed upływem/Minimální trvanlivost/Minőségét megőrzi / **Минимальный срок годности:**

5 Jahre/years/ans/anni/jaren/años/flere år/lat/ let/ évek/ **лет**/ flere år/ vuotta/ år/ år

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

Manufacturing facility:

Katadyn Europe Food GmbH | Dieselstr. 23 | 61239 Ober-Mörlen | Germany
Tel: +49 6105 45 67 89 | Fax: +49 6105 458 77 | order@katadyn.de | www.katadyngroup.com

ISO2200:2005

Print Nr. 20201203