



**5 YEARS  
SHELFLIFE**

## TECHNICAL DATA

### DE **Rindfleisch Stroganoff mit Reis**

EN Beef Stroganoff with Rice

FR Boeuf stroganoff au riz

IT Manzo "Stroganoff" con riso

NL Rundvlees stroganoff met rijst

ES Buey Stroganoff con arroz

PL Strogonow wołowy z ryżem

CZ Hovězí maso Stroganoff s rýží

HU Marhahús Stroganoff-módra rizzsel

RU Бѳстрогонов с рисом

DK Oksekød Stroganoff med ris

FI Stroganoff riisillä

NO Biff stroganoff med ris

SE Biffstroganoff med ris

Art.-Code:	30202001	HS-Code:	1904 9010 000
EAN Code:	4015753202010	CoO:	DE
<b>e</b>	160 g		

#### [DE] Rindfleisch Stroganoff mit Reis

**Zutaten:** Langkornreis 47%, Bratensoße, Sonnenblumenölpulver (enthält **Milch**, E551), Rindfleisch 10%, Maltodextrin, Champignons, Kartoffelmehl, modifizierte Stärke, **Molkeneiweißkonzentrat**, Paprika, Tomaten, Salz, Petersilie, Pfeffer, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Rosmarinextrakt, natürliches Aroma. Fleischeinwaage trocken: 16 g (entspricht ca. 63,5 g Frischfleisch). **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 8 cm auf der Skala (380 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 10 Min. ziehen lassen. **Allergene: Milch**

#### [EN] Beef Stroganoff with Rice

**Ingredients:** long grain rice 47%, gravy, sunflower oil powder (contains **milk**, E551), beef 10%, maltodextrin, mushrooms, potato flour, modified starch, **why** protein concentrate, bell pepper, tomatoes, salt, parsley, pepper, acidifier: citric acid, rosemary extract, natural flavouring. Dried meat content: 16 g (equals approx. 63,5 g fresh meat). **Directions:** Pour boiling water directly into the bag up to 8 cm on the scale (380 ml), stir thoroughly. Close the bag and let it rest for 10 minutes. **Allergens: milk**

#### [FR] Boeuf stroganoff au riz

**Ingrédients:** riz long 47%, jus de viande, huile de tournesol en poudre (contient du **lait**, E551), viande de boeuf 10%, maltodextrine, champignons, féculé de pommes de terre, amidon modifié, concentré de protéines de **lactosérum**, poivrons, tomates, sel, persil, poivre, acidifiant: acide citrique, extrait de romarin, arôme naturel. Poids en viande: Viande déshydratée 16 g soit env. 63,5 g de viande fraîche. **Préparation:** Verser de l'eau bouillante jusqu'au trait 8 cm de l'échelle (380 ml) directement dans le sachet, puis remuer délicatement, refermer le sachet et laisser reposer 10 minutes. **Allergènes: lait**

#### [IT] Manzo "Stroganoff" con riso

**Ingredienti:** riso a grani lunghi 47%, salsa gravy, olio di girasole in polvere (contiene **latte**, E551), manzo 10%, maltodestrina, champignon, farina di patate, amido modificato, **proteine del siero del latte**, paprika, pomodori, sale, prezzemolo, pepe, acidificante: Acido citrico, estratto di rosmarino, aromi naturali. Contenuto di carne secca: 16 g (l'equivalente di circa 63,5 g di carne fresca). **Preparazione:** Versare acqua bollente nella busta fino a raggiungere gli 8 cm indicati (380 ml) e agitare bene. Richiudere la busta e lasciare riposare per 10 minuti. **Allergeni: latte**



**5 YEARS  
SHELFLIFE**

## TECHNICAL DATA

### (NL) Rundvlees stroganoff met rijst

**Ingrediënten:** langkorrelrijst 47%, jus, Zonnebloemoliepoeder (bevat **melk**, E551), rundvlees 10%, maltodextrine, champignons, aardappelmeel, gemodificeerd zetmeel, **wei-eiwitconcentraat**, paprika, tomaten, zout, peterselie, peper, voedingszuur: citroenzuur, rozemarijnexttract, natuurlijk aroma Gedroogd vleesgehalte: 16 g (komt overeen met ongeveer 63,5 g vers vlees). Bereiding: Vul de zak met kokend water tot 8 cm op de vullijn (380 ml), goed roeren, zak afsluiten en 10 min. laten wellen. **Allergenen: melk**

### (PL) Strogonow wołowy z ryżem

**Składniki:** ryż długoziarnisty 47%, sos pieczeniowy, olej słonecznikowy w proszku (zawiera **mleko**, E551), mięso wołowe 10%, maltodextryna, pieczarki, mąka ziemniaczana, skrobia modyfikowana, koncentrat **białka z serwatki**, papryka, pomidory, sól, pietruszka, pieprz, substancja zakwaszająca: kwas cytrynowy, ekstrakt z rozmarynu, aromat naturalny. Zawartość mięsa suszonego: 16 g (co odpowiada ok. 63,5 g świeżego mięsa). **Przyrządzenie:** Wlać zagotowaną wodę do wysokości 8 cm na skali (380 ml) bezpośrednio do torebki i dobrze wymieszać. Zamknąć torebkę i odstawić na 10 min. **Allergeny: mleko**

### (ES) Buey Stroganoff con arroz

**Ingredientes:** arroz de grano largo 47%, Aceite de girasol en polvo (contiene **leche**, E551), carne de vacuno 10%, maltodextrina, champiñones, fécula de patata, almidón modificado, concentrado de proteínas de **suero**, pimienta, tomates, sal, perejil, pimienta, acidificante ácido cítrico, extracto de romero, aroma natural. Contenido de carne seca: 16 g (equivalente aproximadamente a 63,5 g de carne fresca). **Instrucciones:** Verter en el sobre agua hirviendo hasta alcanzar 8 cm indicados (380 ml) y agitar bien. Cerrar el sobre y dejar reposar durante 10 minutos. **Allergénos: leche**

### (CZ) Hovězí maso Stroganoff s rýží

**Přísady:** dlouhozrná rýže 47%, omáčka z pečeného masa, prášek ze slunečnicového oleje (obsahuje **mléko**, E551), hovězí maso 10%, maltodextrin, žampiony, bramborová moučka, modifikovaný škrob, koncentrát **syrovátkové bílkoviny**, paprika, rajčata, sůl, petrželka, pepř, okyselovací prostředek: kyselina citronová, výtažek z rozmarýnu, přírodní aroma. Obsah sušeného masa: 16 g (odpovídá přibližně 63,5 g čerstvého masa). **Příprava:** Vroucí vodu nalijte do výšky 8 cm (380 ml) přímo do sáčku a pečlivě promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 10 minut odstát. Zavěte sáček a nechte jej 10 minut odpočívat. **Allergeny: mléko**

### (HU) Marhahús Stroganoff-módra rizsszel

**Összetevők:** hosszú szemű rizs 47%, peccsenyelé, porított napraforgóolaj (tartalmaz **tejet**, E551), marhahús 10%, maltodextrin, csiperkegomba, burgonyaliszt, módosított keményítő, **tejsavóprotein** koncentrátum, paprika, paradicsom, só, petrezselyemzöld, bors, savanyító szerek: citromsav, rozmarin kivonat, természetes aroma. Száraz hús tartalom: 16 g (megfelel kb. 63,5 g friss húsnak). **Utmutatások:** Forrársban levő vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 8 cm-ig (380 ml), gondosan elkeverjük. A tasakot lezárjuk és 10 percig pihentetjük. **Allergének: tej**

### (RU) Бефстроганов с рисом

**Состав:** рис длиннозерный 47%, подливка, сухое подсолнечное масло (содержит **молоко**, E551), говядина 10%, мальтодекстрин, шампиньоны, картофельная мука, модифицированный крахмал, концентрат сывороточного протеина, **сладкий перец**, помидоры, соль, петрушка, перец. подкислитель: лимонная кислота, экстракт розмарина, натуральный ароматизатор. Содержание сушеного мяса: 16 г (примерно 63,5 г свежего мяса). **Способ применения:** Налить кипятка прямо в пакет до 8 см по шкале (380 мл), тщательно перемешать. Закройте пакет и дайте ему постоять 10 минут. **Аллергены: молоко**

### (DK) Oksekød Stroganoff med ris

**Ingredienser:** langkornris 47%, skysovs, solsikkeolie pulver (indeholder **mælk**, E551), oksekød 10%, maltodextrin, champignons, kartoffelmel, modificeret stivelse, **valleprotein koncentrat**, paprika, tomat, salt, persille, peber, syrningsmiddel: citronsyre, rosmarinekstrakt, naturlig aroma. Tørret kødindhold: 16 g (svarende til ca. 63,5 g frisk kød). **Tilberedelse:** Hæld kogende vand direkte i posen op til 8 cm på skalaen (380 ml), rør omhyggeligt rundt, luk posen og lad indholdet trække i 10 min. **Allergener: mælk**

### (NO) Biff stroganoff med ris

**Ingredienser:** langkornet ris 47%, stekesaus, solsikkeoljepulver (inneholder **melk**, E551), storfekjøtt 10%, maltodextrin, sjampinjong, potetmel, modifisert stivelse, **myseprotein konsentrat**, paprika, tomat, salt, persille, pepper, surhetsregulerende middel: sitronsyre, rosmarinekstrakt, naturlig aroma. Tørket kjøttinnhold: 16 g (tilsvarer ca. 63,5 g ferskt kjøtt). **Tilberedning:** Hell kokende vann opp til 8 cm på skalaen (380 ml), rør godt, lukk posen og la trekke i 10 minutter. **Allergener: melk**

### (FI) Stroganoff riisillä

**Ainekset:** pitkäjyväriisiä 47%, paistinkastike, aurinkokukkaöljypuuhe (sisältää **maitoa**, E551), naudanjauho 10 %, maltodekstriini, herkkusieniä, perunajauho, modifioitu tärkkelys, **heraproteiinitiviste**, paprika, tomaatti, suola, persilja, pippuri, hapotusaine: sitruunahappo, rosmariiniuute, luontainen aromi. Kuivatun lihan pitoisuus: 16 g (vastaa noin 63,5 g tuoretta lihaa). **Valmistus:** Kaada kiehuvan kuumaa vettä suoraan pussiin kunnes vesi saavuttaa 8 cm korkeuden asteikossa (380 ml). Sekoita pussin sisältö huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 10 minuuttia. **Allergeenit: maito**

### (SE) Biffstroganoff med ris

**Ingredienser:** långkornigt ris 47%, skysås, pulver av solrosolja (innehåller **mjölk**, E551), nötkött 10%, maltodextrin, champinjoner, potatismjöl, modifierad stärkelse, **vassleprotein koncentrat**, paprika, tomat, salt, persilja, peppar, syrningsmedel: citronsyra, rosmarinextrakt, naturlig arom. Torkat köttinnehåll: 16 g (motsvarar cirka 63,5 g färskt kött). **Tillagning:** Häll kokande hett vatten direkt i påsen ända till en höjd på 8 cm på skalan (380 ml) och rör om påsens innehåll ordentligt. Stäng påsen och låt efterdra 10 minuter. **Allergener: mjölk**

**5 YEARS  
SHELF LIFE**

**TREK'N EAT**

Nettofüllgewicht/Net filling weight/Poids net/Peso netto del ripieno/Nettovulggewicht/Peso neto de llenado/  
Waga gotowej potrawy/Cistá váha/ Töltésúly nettó/ **ЧИСТЫЙ ВЕС НЕТТО**/ Nettovægt/ Nettotäyttöpaino/ Netto-  
vekt/Fyllnadsvikt netto: 160 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**/ Vandilsætning/ Lisättävä  
vesimäärä/Vannitillegg/ Vattentillsats: 380 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 mengde/Færdig kvantitet: 540 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 pro-  
duktu/ Průměrné nutriční hodnoty ve 100 g suché směsi/ á tlagos 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** 1751/419

**Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Tłuszcz/Tuky/Zsír / Жиры г/Fedtstof/Rasvaa/Fett** 14,1 g  
- 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/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 mættede fettsyrer/  
därav mättade fettsyrer 2,2 g

**Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/  
Węglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Углеводы г/ Kulhydrat/Hiihihydraatteja/karbohy-  
drater/Kolhydrat** 57,9 g

- davon Zucker/of which sugar/dont sucres/di cui: zuccheri/ waarvan suikers/de los cuales  
azúcares/w tym cukry/z toho cukry/ ebból kókor / **в т.ч. Сахара**/ heraf sukkerarter/josta sokereita/  
hvorav sukkerarter/varav sockerarter 3,6 g

**Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/Błonnik pokarmowy/Vláknina/  
Ballasztanyagok/ Пищевые волокна/ Kostfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/ Fiber** 0,7 g

**Eiweiss/Protein/Protéines/Proteína/ Eiwitten/Proteína/Białko/Bilkoviny/Fehérje/ Белки г/  
Protein/Valkuaista/protein/Protein** 14,4 g

**Salz/Salt/Sel/Sale/ Zout/Sal/Sól/Sùl/Só/Соль/ Salt/Suola** 3,3 g

Mindestens haltbar bis Ende/Best before end/A consommer de préférence avant le/Da consumare preferi-  
bilmente ento 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