

[DE] Reispfanne Balkan Art

Zutaten: Langkornreis 42%, Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln, Sonnenblumen-Ölpulver (enthält **Milch**, E551), Lauch, Tomaten, Würzmischung (enthält **Sellerie**), modifizierte Stärke, Kartoffelmehl, Maltodextrin, Salz, Pfeffer, Hefeextrakt, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Kümmel, Rosmarinextrakt. Fleischinwaage trocken: 20,9 g (entspricht ca. 82,9 g Frischfleisch). **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 8,5 cm auf der Skala (460 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren. Beutel verschließen und 10-12 Min. ziehen lassen. **Allergene:** Milch, Sellerie

[FR] Risotto des Balkans au bœuf

Ingrédients: Riz long 42%, viande de bœuf, poivrons, oignons, huile de tournesol en poudre (contient du **lait**, E551), poireaux, tomates, condiment (contient du **céleri**), amidon modifié, féculé de pommes de terre, maltodextrine, sel, poivre, extrait de levure, poudre de paprika, poudre d'ail, cumin, extrait de romarin. Poids en viande: Viande déshydratée 20,9 g soit env. 82,9 g de viande fraîche. **Préparation:** Verser de l'eau bouillante jusqu'à un trait 8,5 cm de l'échelle (460 ml) directement dans le sachet, puis remuer délicatement. Refermer le sachet et laisser infuser 10 à 12 minutes. **Allergènes:** lait, céleri

[EN] "Balkan" Risotto

Ingredients: long grain rice 42%, beef, capsicum, onions, sunflower oil (contains **milk**, E551), leeks, tomatoes, seasoning (contains **celeriac**), modified starch, potato flour, maltodextrin, salt, pepper, yeast extract, paprika powder, garlic powder, caraway, rosemary extract Dried meat content: 20,9 g (equals approx. 82,9 g fresh meat). **Directions:** Pour boiling water directly into the bag up to 8.5 cm on the scale (460 ml), stir thoroughly. Close the bag and let it rest for 10-12 minutes. **Allergens:** Milk, Celery

[IT] Pietanza "balcana" a base di riso

Ingredienti: riso a grani lunghi 42%, carne bovina, peperoni, cipolle, olio di girasole in polvere (contiene **latte**, E551), porro, pomodori, mix di condimento (contiene **sedano**), amido modificato, farina di patate, maltodestrina, sale, pepe, estratto di lievito, paprika in polvere, aglio in polvere, cumino, estratto di rosmarino. Contenuto di carne secca: 20,9 g (l'equivalente di circa 82,9 g di carne fresca). **Preparazione:** Versare acqua bollente nella busta fino a raggiungere gli 8,5 cm indicati (460 ml) e agitare bene. Richiudere la busta e lasciare riposare per 10-12 minuti. **Allergeni:** latte, sedano

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:

Brennwert/kJ/kcal	1519 / 363	Nettofüllgewicht/net filling weight/Poids net/peso netto del ripieno	190 g
Fett/Fat/Lipides/Grasso	8,9 g	Wassergugabe/Added water/Eau ajoutée/Aggiunta d'acqua	460 ml
- davon gesättigte Fettsäuren/of which saturated fatty acids/ dont acides gras /di cui acidi grassi saturi	2,2 g	Fertige Menge/Ready quantity/Poids total/Quantità preparata	650 g
Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati	54,5 g	Zur Expeditionssicherheit unter Schutzatmosphäre abgepackt/Packaged in a protective atmosphere/Conditionné sous atmosphère protectrice/Condizionato in atmosfera protettiva	
- davon Zucker/of which sugar/dont sucres/di cui: zuckeri	9,6 g	Mindestens haltbar bis Ende/Best before end/A consommer de préférence avant le/ Da consumare preferibilmente entro fine/ Mindest haltbar til/Vähinnmääsällyvyysaika/ Best för/Minsta hållbarhetstid/ Ten minste holdbaar tid/A consumir de preferencia antes de/ANależy spożyć przed upływem/Minimalní trvanlivost/ Minőségét megőrző	
Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires	3,9 g	Minimálny termín spotreby	
Eiweiss/Protein/Protéines/Proteina	15,3 g		
Salz/Salt/Sel/Sale	2,3 g		

(NL) Rijstpan „Balkan Aard“

Ingrediënten: langkorrelrijst 42%, rundvlees, paprika, uien, Zonnebloemoliepoeder (bevat melk, E551), prei, tomaten, kruidenmix (bevat selderij), gemodificeerd zetmeel, aardappelmeel, maltodextrine, zout, peper, gistextract, paprikapoeder, knoflookpoeder, karwijzaad, rozemarijnextract Droog vleesgewicht: 20,9 g (komt overeen met ca. 82,9 g vers vlees).

Bereiding: Vul de zak met kokend water tot 8,5 cm op de vullijn (460 ml) goed roeren, zak afsluiten en 10-12 min. laten wellen. **Allergenen:** melk, selderij

(PL) Danie z ryzu po balkansku

Składniki: ryż długoziarnisty 42%, wolowina, papryka, cebula, olej słonecznikowy w proszku (zawiera mleko, E551), por, pomidory, mieszanka przypraw (zawiera seler), skrobka modyfikowana, mąka ziemniaczana, maltodekstryna, sól, pieprz, ekstrakt drożdżowy, papryka w proszku, czosnek w proszku, kminek, ekstrakt z rozmarynu Mieso liofilizowane: 20,5 g (odpowiada ok. 82,9 g swiezego miesa) **Przyrządzenie:** Włóż zagotowaną wodę do wysokości 8,5 cm na skali (460 ml) bezpośrednio do torebki i dobrze wymieszać. Zamknąć torebkę i odstawić na 10-12 min. **Allergeny:** mleko, seler

(HU) Rizses tál balkáni módon

Összetevők: hosszú szemű rizs 42%, marhahús, paprika, hagyma, vadas marhahússal és térszállal (tartalmaz tejét, E551), póréhagyma, paradicsom, fűszerkeverék (tartalmaz zellert), módosított keményítő, burgonyaliszt, maltodextrin, só, bors, élesztő kivonat, fűszerpaprika, fokhagyma por, kömény, rozmarin kivonat. Szárított hús tartalma: 20,5 g (kb. 82,9 g friss hús). **Útmutatások:** Forrásban levő vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 8,5 cm-ig (460 ml), gondosan elkeverjük. A tasakot lezárjuk és 10-12 percig pihentetjük. **Allergének:** tej, zellert

(ES) Plato de arroz „Los Balcanes“

Ingredientes: arroz de grano largo 42%, carne de vacuno, pimiento, cebolla, Aceite de girasol en polvo (contiene leche, E551), puerro, tomate, condimentos (contiene apio), almidón modificado, fécula de patata, maltodextrina, sal, pimienta, extracto de levadura, pimentón, ajo en polvo, comino, extracto de romero Peso de la carne en seco: 20,9 g [corresponde a aprox. 82,9 g de carne fresca]. **Forma de preparar:** Verter en el sobre agua hirviendo hasta alcanzar 8,5 cm indicados (460 ml) y agitar bien. Cerrar el sobre y dejar reposar durante 10-12 minutos. **Allergénos:** leche, apio

(CZ) Barevné rizoto na balkánský způsob

Prísady: dlhohozrná ryže 42%, hovädzí, paprika, cibule, prášok ze slunečnicového oleje (obsahuje mléko, E551), pórek, rajčata, kořenici směs (obsahuje celer), modifikovaný škrob, bramborová moučka, maltodextrin, sůl, pepř, kvasnicový výtažek, paprikový prášek, česnekový prášek, kmín, výtažek z rozmarýnu Čistá hmotnost sušeného masa: 20,9 g (odpovídá cca 82,9 g čerstvého masa) **Příprava:** Vraouci vodu nalijte do výšky 8,5 cm (460 ml) přímo do sáčku a pečlivě promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 10-12 minut odstát. **Allergeny:** mléko, celer

(RU) Ризотто по-балкански

Ингредиенты: рис длиннозерный 42%, говядина, сладкий перец, лук, сухое подсолнечное масло (содержит молоко, E551), лук-порей, помидоры, приправа (содержит сельдерей), модифицированный крахмал, картофельная мука, мальтодекстрин, соль, перец, дрожжевой экстракт, паприка, чесночный порошок, тмин, экстракт розмарина Масса сухого мяса: 20,5 г (эквивалентно 82,9 г свежего мяса). **Способ приготовления:** Кипяток залить непосредственно в пакет до отметки 8,5 см (460 мл), тщательно размешать. Пакет закрыть и дать постоять 10-12 мин. **Аллергены:** молоко, сельдерей

Gemiddelde voedingswaarde per 100 g droog product/Valor nutritivo medio por cada 100 g producto en polvo/ Srednia wartosc odzywcza na 100 g suchego produktu/ Průměrné nutriční hodnoty ve 100 g suché směsi/ á tlagos tórétték 100 g száraz termékre vonatkoztatva/ Средняя пищевая ценность на 100 г. сухого продукта:

kJ/kcal	1519 / 363	Nettovulgewicht/Peso neto de llenado/waga netto w opakowa-	190 g
Vetten/Grasa/Тuszcz/Туку/Зsir / Жиры г	8,9 g	niu/císta váha/ iötlösúly nettó/ чистый вес нетто	
- waarvan verzadigde vetzuren/de los cuales ácidos grasos saturados/z tego nasycone kwasy tłuszczowe /z toho nasýnené mastné kyseliny/ ebból telített zsírsavak / из них насыщенные жирные кислоты	2,2 g	Toevoeged water/Agua a agregar/Ilosc wody/Mnozství pítané vody/Víz hozzáadás / Объем добавляемой воды в мл	460 ml
Koolhydraten/Hidrato de carbono/Weglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Углеводы г	54,5 g	Total gewicht/Cantidad cocinada/Gotowa potrawa/Hmotnost holového pokrmu/ Kész mennyiség / Massa готового продукта в г	650 g
- waarvan suikers/de los cuales azúcares/w tym cukry/z toho cukor / ebból cukor / в т.ч. Сахара	9,6 g	Verpakt onder beschermde atmosfeer/Preparado en atmosfera protectora/VV celu zapewnienia trwałości produktu zapakowany próżniowo/Baleno pod ochrannou atmosférou/A szállítás biztonsága érdekében védőgázos csomagolásban / Упакован в специальных условиях	
Vezels/Fibra/Bionnik pokarmowy/Vláknina/Ballasztanyagok/ Пищевые волокна	3,9 g		
Eiwitten/Proteína/Białko/Bilkoviny/Fehérje/ Белки г	15,3 g		
Zout/Sal/Sól/Sül/Só/Соль	2,3 g		

(DK) Rispende „Balkan art“

Ingredienser: langkornris 42%, oksekød, paprika, løg, solsikkeolie (indeholder **mælk**, E551), porrer, tomater, krydderiblanding (indeholder **selleri**), modificeret stivelse, kartoffelmel, maltodextrin, salt, peber, gæerekstrakt, paprikapulver, hvidløgspulver, kommen, rosmarinekstrakt.
Tørret kødindhold: 20,5 g (svarer til ca. 82,9 g fersk kød) **Tilberedelse:** Hæld kogende vand direkte i posen op til 8,5 cm på skalaen (460 ml) og rør omhyggeligt rundt. Luk posen og lad indholdet trække i 10-12 min. **Allergene:** **mælk, selleri**

(NO) Balkangryte

Ingredienser: langkornet ris 42%, storfekjøtt, paprika, løk, solsikkeolie (inneholder **melk**, E551), purreløk, tomater, krydderiblanding (inneholder **selleri**), modificert stivelse, potetemel, maltodekstrin, salt, pepper, gjærekstrakt, paprikapulver, hvitløkpulver, karve, rosmarinekstrakt Kjøttandel tørrvekt: 20,5 g (tilsvarer ca. 82,9 g fersk kjøtt) **Tilberedning:** Hell kokende vann opp til 8,5 cm på skalaen (460 ml) rett ned i posen, rør godt. Lukk posen og la trekke i 10–12 minutter. **Allergener:** **melk, selleri**

(FI) Balkanilainen risotto

Ainekset: pitkäjyvärisiä 42%, naudanhilaa, paprika, sipuli, aurinkokukkaöljy (sisältää **maitoa**, E551), purjo, tomaatti, makuainesekoitus (sisältää **selleriä**), modifioitu tärkkelys, perunajauho, maltodekstriini, suola, pippuri, hiivaute, paprikajauhe, valkosipulijauhe, kumina, rosmariiniuute Kuivattu liha: 20,5 g (vastaa n. 82,9 g tuoretta lihaa) **Valmistus:** Kaada kiehuvan kuumaa vettä suoraan pussiin kunnes vesi saavuttaa 8,5 cm korkeuden asteikossa (460 ml). Sekoita pussin sisältö huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 10-12 minuuttia. **Allergeeneja:** **maito, selleri**

(SE) Balkan Risotto

Ingredienser: långkornigt ris 42%, nötkött, paprika, lök, solrosolja (innehåller **mjölk**, E551), purjolök, tomat, smakmedelblandning (innehåller **selleri**), modifierad stärkelse, potatismjöl, maltodextrin, salt, peppar, jästextrakt, paprikapulver, vitlökspulver, kummin, rosmarinetrakt Tillsatt kött: 20,5 g (motsvarar ca. 82,9 g färskt kött) **Tillagning:** Häll kokande hett vatten direkt i påsen ända till en höjd på 8,5 cm på skalan (460 ml) och rör om påsens innehåll ordentligt. Stäng påsen och låt efterdra 10-12 minuter. **Allergenen:** **mjölk, selleri**

Gennemsnitlig næringsværdi pr. 100 g Tørprodukt/Annoksen keskimääräinen ravintosisältö per 100 g kuivatute/Gjennomsnittlig næringsverdi pr 100 g tørrprodukt/Genomsnittligt näringsvärde per 100 g Torrprodukt:

kJ/kcal 1331 / 318

Nettovægt/Nettoäytytpaino/netto fyllvekt/fyllnadsvikt netto 170 g

Fedtstof/Rasvua/Fett

- deraf mættede fedtsyrer/tästä tyydyttyneitä rasvahappoja/ 4,6 g
derav mättade fettsyrer/därav mättade fettsyror 1,6 g

Vandtilsætning/Lisättävä vesimäärä/vannillegg/Vattentillsats 320 ml

Kulhydrat/Hiilihydraatteja/karbohydrater/Kolhydrat

53,8 g
- heraf sukkerarter/josta sokereita/hvorav sukkerarter/varav 6,0 g
sockerarter

Færdig mængde/Valmis annos/ferdig mengde/Färdiga kvantitet 490 g

Pakket i beskyttende atmosfære/Pakattu suojailmapiirissa/Pakket under skytsatmosphäre/Förpackat i en skyddande atmosfär

Kostfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/ Fiber

1,8 g

Protein/Valkuaista/protein/Äggvita

12,8 g

Salt/Suola

0,3 g
