



**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

DE **Chicken Tikka Masala**

EN Chicken Tikka Masala

FR Poulet Tikka Masala

IT Pollo Tikka Masala

NL Kip tikka masala

ES Pollo Tikka Masala

PL Kurczak tikka masala

CZ Chicken Tikka Masala

HU Tikka Masala csirke

RU Курица Тикка Масала

DK Chicken Tikka Masala

FI Chicken Tikka Masala

NO Chicken Tikka Masala

SE Chicken Tikka Masala

Art.-Code:	30202011	HS-Code:	1904 9010
EAN Code:	4015753202119	CoO:	DE
e	150 g		

(DE) **Chicken Tikka Masala**

Zutaten: Langkornreis, Hühnerfleisch 15%, Sonnenblumenölpulver (enthält **Milch**, E551), Tomatenpulver, Würzmischung (enthält **Sellerie**), **Molkeneiweißkonzentrat**, modifizierte Stärke, Kartoffelmehl, Maltodextrin, Zwiebeln, Tomaten, Hefeextrakt, Petersilie, Ingwer, Paprika, Salz, Chillipulver, Knoblauchpulver, Pfeffer, natürliches Aroma. Fleischinwaage trocken: 22 g (entspricht ca. 78,7 g Frischfleisch). **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 8 cm auf der Skala (320 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 8 Min. ziehen lassen. **Allergene: Milch, Sellerie**

(EN) **Chicken Tikka Masala**

Ingredients: long grain rice, chicken 15%, sunflower oil powder (contains **milk**, E551), tomato powder, seasoning (contains **celery**), **whey** protein concentrate, modified starch, potato flour, maltodextrin, onions, tomatoes, yeast extract, parsley, ginger, bell pepper, salt, chilli powder, garlic powder, pepper, natural flavouring. Dried meat content: 22 g (equals approx. 78,7 g fresh meat). **Directions:** Pour boiling water directly into the bag up to 8 cm on the scale (320 ml), stir thoroughly. Close the bag and let it rest for 8 minutes. **Allergens: milk, celery**

(FR) **Poulet Tikka Masala**

Ingrédients: riz long, poulet 15%, huile de tournesol en poudre (contient du **lait**, E551), tomates en poudre, mélange de condiments (contient du **céleri**), concentré protéique de **lactosérum**, amidon modifié, fécule de pommes de terre, maltodextrine, oignons, tomates, extrait de levure, persil, gingembre, poivrons, sel, chili en poudre, poudre d'ail, poivre, arôme naturel. Poids en viande: Viande déshydratée 22 g soit env. 78,7 g de viande fraîche. **Préparation:** Verser de l'eau bouillante jusqu'au trait 8 cm de l'échelle (320 ml) directement dans le sachet, puis remuer délicatement, refermer le sachet et laisser reposer 8 minutes. **Allergènes: lait, céleri**

(IT) **Pollo Tikka Masala**

Ingredienti: riso a grani lunghi, carne di pollo 15%, olio di girasole in polvere (contiene **latte**, E551), pomodoro in polvere, mix di spezie (contiene **sedano**), proteine del **siero del latte** concentrate, amido modificato, farina di patate, maltodestrina, cipolle, pomodori, estratto di lievito, prezzemolo, zenzero, peperoni, sale, peperoncino in polvere, aglio in polvere, pepe, aromi naturali. Contenuto di carne disidratata: 22 g (l'equivalente di circa 78,7 g di carne fresca). **Preparazione:** Versare acqua bollente nella busta fino a raggiungere gli 8 cm indicati (320 ml) e agitare bene. Richiudere la busta e lasciare riposare per 8 minuti. **Allergeni: latte, sedano**



**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

(NL) Kip tikka masala

Ingrediënten: langkorrelrijst, kippenvlees 15%, zonnebloemoliepoeder (bevat **melk**, E551), tomatenpoeder, kruidenmix (bevat **selderij**), **wei-eiwitconcentraat**, gemodificeerd zetmeel, aardappelmeel, maltodextrine, uien, tomaten, gistextract, peterselie, gember, paprika, zout, chilipoeder, knoflookpoeder, peper, natuurlijk aroma. Droog vleesgewicht: 22 g (komt overeen met ca. 78,7 g vers vlees). **Bereiding:** Vul de zak met kokend water tot 8 cm op de vullijn (320 ml), goed roeren, zak afsluiten en 8 min. laten wellen. **Allergenen: melk, selderij**

(ES) Pollo Tikka Masala

Ingredientes: arroz de grano largo, pollo 15%, aceite de girasol en polvo (contiene **leche**, E551), tomate en polvo, condimentos (contiene **apio**), concentrado de proteínas de **suero**, almidón modificado, fécula de patata, maltodextrina, cebolla, tomate, extracto de levadura, perejil, jengibre, pimiento, sal, guindilla en polvo, ajo en polvo, pimentita, aroma natural. Peso de la carne en seco: 22 g (corresponde a aprox. 78,7 g de carne fresca). **Forma de preparar:** Verter en el sobre agua hirviendo hasta alcanzar 8 cm indicados (320 ml) y agitar bien. Cerrar el sobre y dejar reposar durante 8 minutos. **Alérgenos: leche, apio**

(PL) Kurczak tikka masala

Składniki: ryż długoziarnisty, mięso kurczaka 15%, olej słonecznikowy w proszku (zawiera **mleko**, E551), pomidor w proszku, mieszanka przypraw (zawiera **seler**), koncentrat **białka serwatk**, skrobia modyfikowana, mąka ziemniaczana, maltodextryna, cebula, pomidory, ekstrakt drożdżowy, pietruszka, imbir, papryka, sól, chili w proszku, czosnek w proszku, pieprz, aromat naturalny. Mięso liofilizowane: 22 g (odpowiada ok. 78,7 g świeżego mięsa). **Przyrządzenie:** Wlać zagotowaną wodę do wysokości 8 cm na skali (320 ml) bezpośrednio do torebki i dobrze wymieszać. Zamknąć torebkę i odstawić na 8 min. **Alergeny: mleko, seler**

(CZ) Chicken Tikka Masala

Prísady: dlouhozrná rýže, kuřecí maso 15%, prášek ze slunečnicového oleje (obsahuje **mléko**, E551), rajčatový prášek, koření směs (obsahuje **celer**), koncentrát **syrovátkové bílkoviny**, modifikovaný škrob, bramborová moučka, maltodextrin, cibule, rajčata, kvasnicový výtažek, petrželka, zázvor, paprika, sůl, chili v prášku, česnekový prášek, pepř, přírodní aroma. Čistá hmotnost sušeného masa: 22 g (odpovídá cca 78,7 g čerstvého masa). **Příprava:** Vroucí vodu nalijte do výšky 8 cm (320 ml) přímo do sáčku a pečlivě promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 8 minut odstát. **Alergeny: mléko, celer**

(HU) Tikka Masala csirke

Összetevők: hosszú szemű rizs, csirkehús 15%, porított napraforgóolaj (tartalmaz **tejet**, E551), paradicsompör, fűszerkeverék (tartalmaz **zellert**), **tejsavóprotein** koncentrátum, módosított keményítő, burgonyaliszt, maltodextrin, hagyma, paradicsom, élesztő kivonat, petrezselyemzöld, gyömbér, paprika, só, őrölt chili, fokhagymapor, bors, természetes aroma. Szárított hús tartalma: 22 g (kb. 78,7 g friss hús). **Utmutatók:** Forrásban levő vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 8 cm-ig (320 ml), gondosan elkeverjük. A tasakot lezárjuk és 8 percig pihentetjük. **Allergének: tejet, zellert**

(RU) Курица Тикка Масала

Состав: рис длиннозерный, мясо курицы 15%, сухое подсолнечное масло (содержит **молоко**, E551), томатный порошок, приправа (содержит **сельдерей**), концентрат **сывороточного протеина**, модифицированный крахмал, картофельная мука, мальтодекстрин, лук, помидоры, дрожжевой экстракт, петрушка, имбирь, сладкий перец, соль, молотый чили, чесночный порошок, перец, натуральный ароматизатор. Масса сухого мяса: 22 г (эквивалентно 78,7 г свежего мяса). **Способ приготовления:** Кипяток залить непосредственно в пакет до отметки 8 см (320 мл), тщательно размешать, пакет закрыть и дать постоять 8 мин. **Аллергены: молоко, сельдерей**

(DK) Chicken Tikka Masala

Ingredienser: langkornris, hønsekød 15%, solsikkeolie pulver (indeholder **mælk**, E551), tomatpulver, krydderiblanding (indeholder **selleri**), **valleprotein koncentrat**, modifiseret stivelse, kartoffelmel, maltodextrin, løg, tomat, gærekstrakt, persille, ingefær, paprika, salt, chilipulver, hvidlødspulver, peber, naturlig aroma. Tørret kødindhold: 22 g (svarer til ca. 78,7 g fersk kød). **Tilberedelse:** Hæld kogende vand direkte i posen op til 8 cm på skalaen (320 ml), rør omhyggeligt rundt, luk posen og lad indholdet trække i 8 min. **Allergene: melk, selleri**

(FI) Chicken Tikka Masala

Ainekset: pitkäjyvärisiä, kananlihaa 15%, aurinkokukkaöljyjauhe (sisältää **maitoa**, E551), tomaattijauhe, makuainesekoitus (sisältää **selleriä**), **heraproteiiniitivist**, modifioitu täkkelys, perunajauho, maltodextriini, sipuli, tomaatti, hiivavuute, persilja, inkivääri, paprika, suola, chilijauhe, valkosipulijauhe, pippuri, luontainen aromi. Kuivattu liha: 22 g (vastaa n. 78,7 g tuoretta lihaa). **Valmistus:** Kaada kiehuvan kuumaa vettä suoraan pussiin kunnes vesi saavuttaa 8 cm korkeuden asteikossa (320 ml). Sekoita pussin sisältö huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 8 minuuttia. **Allergeneja: maito, selleri**

(NO) Chicken Tikka Masala

Ingredienser: langkornet ris, kyllingkjøtt 15%, solsikkeoljepulver (inneholder **melk**, E551), tomatpulver, krydderiblanding (inneholder **selleri**), **myseproteinkoncentrat**, modifisert stivelse, potetmel, maltodekstrin, løk, tomat, gjærekstrakt, persille, ingefær, paprika, salt, chilipulver, hvitløkspulver, pepper, naturlig aroma. Kjøttandel tørrvekt: 22 g (tilsvarer ca. 78,7 g fersk kjøtt). **Tilberedning:** Hell kokende vann opp til 8 cm på skalaen (320 ml), rør godt, lukk posen og la trekke i 8 minutter. **Allergener: melk, selleri**

(SE) Chicken Tikka Masala

Ingredienser: långkornigt ris, kycklingkött 15%, pulver av solrosolja (innehåller **mjölk**, E551), tomatpulver, smakmedelblanding (innehåller **selleri**), **vassleproteinkoncentrat**, modifierad stärkelse, potatismjöl, maltodextrin, lök, tomat, jästextrakt, persilja, ingefära, paprika, salt chilipulver, viktlökspulver, peppar, naturlig arom. Tillsatt kött: 22 g (motsvarar ca. 78,7 g färskt kött). **Tillagning:** Häll kokande helt vatten direkt i påsen ända till en höjd på 8 cm på skalan (320 ml) och rör om påsens innehåll ordentligt. Stäng påsen och låt efterdra 8 minuter. **Allergener: mjölk, selleri**

**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: 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**/ Vandilsætning/Lisättävä
vesimäärä/Vannitillegg/Vattentillsats: 320 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: 470 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 1581 / 377

Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Tłuszcz/Tuky/Zsir / Жиры г/Fedtstof/Rasvaa/Fett 8,0 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 tydyttyneitä rasvahappoja/derav mettede fettsyrer/
därav mättade fettsyrer

**Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/
Węglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Углеводы г/ Kulhydrat/Hiihihydraatteja/karbohy-
drater/Kolhydrat** 58,4 g

- davon Zucker/of which sugar/dont sucres/di cui: zucchini/ 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

**Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/Błonnik pokarmowy/Vláknina/
Ballasztanyagok/ Пищевые волокна/ Kostfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/ Fiber** 2,2 g

**Eiweiss/Protein/Protéines/Proteína/ Eiwitten/Proteína/Białko/Bilkoviny/Fehérje/ Белки г/
Protein/Valkuaista/protein/Protein** 17,2 g

Salz/Salt/Sel/Sale/ Zout/Sal/Sól/Sùl/Só/Соль/ Salt/Suola 2,6 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