

**5 YEARS
SHELF LIFE**

TECHNICAL DATA

DE **Huhn mit Sahnegemüse und Reis**

EN Chicken with creamy vegetables and rice

FR Poulet à la crème, légumes et riz

IT Pollo con verdure alla panna e riso

NL Kip met groenten in roomsaus en rijst

ES Pollo con verduras a la crema y arroz

PL Kurczak z warzywami w smietanie i ryżem

CZ Kurecí s rýží a zeleninou na smetaně

HU Csirkehús tejszínes zöldséggel és rizzsel

RU **Курица с овощами под сливочным соусом и рисом**

DK Høns med stuede grøntsager og ris

FI Kanaa riisin ja kermavihannesten kera

NO Kylling med grønnsaker i fløtesaus og ris

SE Kyckling med ris och grönsaker i gräddsås

Art.-Code:	30902001	HS-Code:	19049010
EAN Code:	4015753902019	CoO:	DE
e	240 g		

[DE] Huhn mit Sahnegemüse und Reis

Zutaten: Langkornreis 38%, Gemüse Mischung in veränderlichen Gewichtsanteilen 13,2% (Kartoffeln, Karotten, Lauch, Mais), **Sahnepulver** 10,8%, Hühnerbrustwürfel 9%, Maltodextrin, Kartoffeln, modifizierte Kartoffelstärke, Champignons, Würzmischung (enthält **Sellerie**), Salz, Petersilie, Zitronensäure, Pfeffer. **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.

Allergene: Milch, Sellerie

[EN] Chicken with creamy vegetables and rice

Ingredients: long grain rice 38%, mixed vegetables in varying quantities 13.2% (potatoes, carrots, leek, corn), powdered **cream** 10.8%, diced chicken breast 9%, maltodextrin, potatoes, modified potato starch, mushrooms, seasoning (contains **celery**), salt, parsley, citric acid, pepper.

Directions: Pour boiling water up to 12cm on the indicator scale (720ml) directly into the bag, stir thoroughly, close the bag and leave it to steep for 10 minutes.

Allergens: milk, celery

[FR] Poulet à la crème, légumes et riz

Ingédients: riz long grain 38%, mélange de légumes variés en proportions variables 13,2% (pommes de terre, carottes, poireaux, maïs), **poudre de crème** 10,8%, cube de bouillon de poule 9%, maltodextrine, pommes de terre, amidon de pomme de terre modifié, champignons, mélange de condiments (contient du **céleri**), sel, persil, acide citrique, poivre.

Préparation: Verser de l'eau bouillante jusqu'à une hauteur de 12 cm (720 ml) directement dans le sachet, mélanger soigneusement, refermer le sachet et laisser reposer 10 min. **Allergènes:** lait, céleri

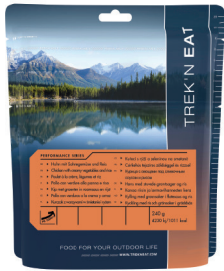
[IT] Pollo con verdure alla panna e riso

Ingredienti: riso a grani lunghi 38%, mix di verdure in proporzioni variabili 13,2% (patate, carote, porro, mais), **panna** in polvere 10,8%, cubetti di petto di pollo 9%, maltodestrina, patate, amido di patate modificato, funghi champignon, condimento (contiene **sedano**), sale, prezzemolo, acido citrico, pepe. **Preparazione:** Versare acqua bollente fino ai 12 cm indicati nella scala (720 ml) direttamente nel sacchetto, mescolare con cura, chiudere il sacchetto e lasciare in infusione per 10 minuti.

Allergeni: latte, sedano

TREK'N EAT

PERFORMANCE SERIES



**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

(NL) Kip met groenten in roomsaus en rijst

Ingrediënten: langkorrelrijst 38%, gemengde groenten in wisselende verhouding 13,2% (aardappelen, wortelen, prei, mais), **slagroompoeder** 10,8%, blokjes kipfilet 9%, maltodextrine, aardappelen, gemodificeerd aardappelzetmeel, champignons, kruidenmix (bevat **selderij**), zout, peterselie, citroenzuur, peper. **Bereiding:** Vul de zak met kokend water tot 12 cm op de vullijn (720 ml), goed roeren, zak afsluiten en 10 min. laten wellen. **Allergenen:** melk, selderij

(ES) Pollo con verduras a la crema y arroz

Ingredientes: arroz de grano largo 38%, verduras mixtas en proporciones variables 13,2% (patatas, zanahorias, puerro, maíz), **nata** en polvo 10,8%, pechuga de pollo en dados 9%, maltodextrina, patatas, fécula de patata modificada, champiñones, condimentos (contiene **apio**), sal, perejil, ácido cítrico, pimienta. **Instrucciones:** Verter agua hirviendo hasta 12 cm en la escala (720 ml) directamente en la bolsa, remover con cuidado, cerrar la bolsa y dejar reposar durante 10 minutos. **Allergénos:** leche, apio

(PL) Kurczak z warzywami w śmietanie i ryżem

Składniki: ryż długoziarnisty 38%, mieszanka warzywna w zmienionych proporcjach wagowych 13,2% (ziemniaki, marchew, por, kukurydza), **śmietana** w proszku 10,8%, kostki z piersi kurczaka 9%, maltodekstryna, ziemniaki, modyfikowana skrobia ziemniaczana, pieczarki, mieszanka przyprawowa (zawiera **seler**), sól, pietruszka, kwasek cytrynowy, pieprz. **Przyrządzenie:** Wlać wrzącą wodę do wysokości 12 cm na skali (720 ml) bezpośrednio do torebki, dokładnie wymieszać, zamknąć torebkę i pozostawić do zaparzenia na 10 minut. **Allergeny:** mleko, seler

(CZ) Kuřecí s rýží a zeleninou na smetaně

Složení: dlouhozrnná rýže 38%, zeleninová směs v proměnlivém hmotnostním poměru 13,2% (brambory, mrkev, pórek, kukuřice), sušená **smetana** 10,8%, kuřecí kostky 9%, maltodextrin, brambory, modifikovaný bramborový škrob, žampiony, kořenící směs (obsahuje **celer**), sůl, petrželka, kyselina citronová, pepř. **Příprava:** Nalijte vařící vodu přímo do sáčku až k značce 12 cm na stupnici (720ml), pečlivě zamíchejte, sáček zavěte a nechte stát 10 minut. **Allergeny:** mléko, celer

(HU) Csirkehús tejszínes zöldséggel és rizszel

Összetevők: hosszúszemű rizs 38%, zöldségkeverék változó súlyarányban 13,2% (burgonya, sárgarépa, póréhagyma, kukorica), **tejszínpor** 10,8%, csirkemell filé 9%, maltodextrin, burgonya, modifikált burgonyakeményítő, csiperkegomba, fűszerkeverék (tartalmaz **zellert**), só, petrezselyem, citromsav, bors. **Utmutatások:** Hideg vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 12 cm magasságig (720 ml), gondosan elkeverjük, a tasakot lezárjuk és 10 percig pihentetjük. **Allergének:** tej, zeller

(RU) Курица с овощами под сливочным соусом и рисом

Состав: рис длиннозерный 38%, овощи в переменных пропорциях 13,2% (картофель, морковь, лук-порей, кукуруза), сухие **сливки** 10,8%, кубики из филе куриной грудки 9%, патока, картофель, модифицированный картофельный крахмал, шампиньоны, смесь приправ (содержит **сельдерей**), соль, петрушка, лимонная кислота, перец. **Способ:** заполнить пакет кипятком на уровень 12 см до контрольной линии (720 мл), тщательно перемешать, закрыть пакет и дать настояться 10 мин. **Аллергены:** молоко, сельдерей

(DK) Høns med stuede grøntsager og ris

Ingredienser: langkornede ris 38%, grøntsagsblanding i forskellige andele 13,2% (kartofler, gulerødder, porrer, majs), **flødepulver** 10,8%, hønsebryststerner 9%, maltodextrin, kartofler, modificeret kartoffelstivelse, champignoner, krydderblanding (indeholder **selleri**), salt, persille, citronsyre, peber. **Tilberedelse:** Fyld posen med kogende vand op til 12 cm-mærket (720 ml), rør grundigt, luk posen, og lad indholdet trække i 10 min. **Allergener:** mælk, selleri

(FI) Kanaa riisin ja kermavihannesten kera

Ainekset: pitkäjyväinen riisi 38 %, kasvissekoitus paino-osien vaihdella 13,2 % (peruna, porkkana, purjo, maissi), **kermajauhe** 10,8%, kananrintaa kuutiaina 9 %, maltodekstriini, peruna, modifioitu perunatärkkelys, herkkusieniä, mausteseos (sisältää **selleriä**), suola, persilja, sitruunahappo, pippuri. **Valmistus:** Kaada kiehuvan kuumaa vettä suoraan pussiin kunnes vesi saavuttaa 12 cm:n korkeuden asteikossa (720 ml), sekoita huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 10 minuuttia. **Allergeenit:** maito, selleri

(NO) Kylling med grønnsaker i fløtesaus og ris

Ingredienser: langkornet ris 38%, grønnsaksblanding i varierende vektandeler 13,2% (poteter, gulrøtter, purreløk, mais), **fløtepulver** 10,8%, kyllingbryststerner 9%, maltodekstrin, poteter, modifisert potetstivelse, sjampinjong, krydderblanding (inneholder **selleri**), salt, persille, sitronsyre, pepper. **Tilberedning:** Hell kokende vann opp til 12 cm på skalaen (720 ml) rett ned i posen, rør godt, lukk posen og la trekke i 10 minutter. **Allergener:** melk, selleri

(SE) Kyckling med ris och grönsaker i gräddsås

Ingredienser: långkornigt ris 38%, grönsaksblandning med varierande viktandelar 13,2% (potatis, morot, purjolök, majs), **gräddpulver** 10,8%, kycklingbröst i tärningar 9%, maltodextrin, potatis, modifierad potatisstärkelse, champinjoner, kryddblandning (innehåller **selleri**), salt, persilja, citronsyra, peppar. **Tillagning:** Häll kokande hett vatten direkt i påsen upp till 12 cm på skalan (720 ml), rör om försiktigt, stäng påsen och låt den dra i 10 minuter. **Allergener:** mjölk, selleri

**5 YEARS
SHELF LIFE**

TREK'N EAT
PERFORMANCE SERIES

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: 240 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: 720 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: 960 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 1769/421

Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Tłuszcz/Tuky/Zsír / Жиры г/Fedtstof/Rasvaa/Fett 15,0 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** 55,2 g

- davon Zucker/of which sugar/dont sucres/di cui: zucchini/ waarvan suikers/de los cuales
azúcares/w tym cukry/z toho cukry/ ebból kórk / **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** 2,3 g

**Eiweiss/Protein/Protéines/Proteina/Eiwitten/Proteína/Białko/Bilkoviny/Fehérje/ Белки г/
Protein/Valkuaista/protein/Protein** 15,2 g

Salz/Salt/Sel/Sale/Zout/Sal/Sól/Sül/Só/Соль/ Salt/Suola 3,7 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