

**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

DE Käseudeln mit Röstzwiebeln

EN Cheese Pasta with Roasted Onions

FR Pâtes au fromage et aux oignons frits

IT Pasta al formaggio con cipolle fritte

NL Pasta met kaas en gebakken uien

ES Pasta con queso y cebolla frita

PL Makaron z serem i smazona cebulka

CZ Testoviny se sýrem a smaženou cibulkou

HU Sajtos tészta pirított hagymával

RU Макароны с сыром и жареным луком

DK Ostepasta med ristede løg

FI Juustonudelit paistetun sipulin kera

NO Ostepasta med stekt løk

SE Ostnudlar med stekt lök

Art.-Code:	30904001	HS-Code:	19023010
EAN Code:	4015753904013	CoO:	DE
e	210 g		

[DE] Käseudeln mit Röstzwiebeln

Zutaten: Nudeln 50% (**Hartweizengrieß**, **Ei**, Salz), Röstzwiebeln 16% (enthält **Gluten**), Gouda 6,5% (enthält **Milch**), Edamer 6,5% (enthält **Milch**), Käsesoße 6,5% (enthält **Milch**), **Sahnepulver**, modifizierte Kartoffelstärke, Würzmischung (enthält **Sellerie**), Pfeffer, Salz.

Zubereitung: Kochendes Wasser bis zu 10cm auf der Skala (410ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 10 Min ziehen lassen.

Allergene: **Gluten, Ei, Milch, Sellerie**

[EN] Cheese Pasta with Roasted Onions

Ingredients: pasta 50% (durum **wheat** semolina, **egg**, salt), roasted onion 16% (contains **gluten**), Gouda cheese 6.5% (contains **milk**), Edam cheese 6.5% (contains **milk**), cheese sauce 6.5% (contains **milk**), **cream** powder, modified potato starch, seasoning (contains **celery**), pepper, salt.

Directions: Pour boiling water up to 10cm on the indicator scale (410ml) directly into the bag, stir thoroughly, close the bag and leave it to steep for 10 minutes.

Allergens: **gluten, egg, milk, celery**

[FR] Pâtes au fromage et aux oignons frits

Ingédients: pâtes 50% (**semoule**, **œuf**, sel), oignons frits 16% (contient du **gluten**), gouda 6,5% (contient du **lait**), Edam 6,5% (contient du **lait**), sauce au fromage 6,5% (contient du **lait**), **crème en poudre**, amidon de pomme de terre modifié, mélange de condiments (contient du **céleri**), poivre, sel.

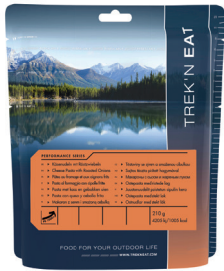
Préparation: Verser de l'eau bouillante jusqu'à une hauteur de 10 cm (410 ml) directement dans le sachet, mélanger soigneusement, refermer le sachet et laisser reposer 10 min. **Allergènes:** **Gluten, œuf, lait, céleri**

[IT] Pasta al formaggio con cipolle fritte

Ingredienti: pasta 50% (**semola di grano duro**, **uovo**, sale), cipolle fritte 16% (contiene **glutine**), gouda 6,5% (contiene **latte**), edam 6,5% (contiene **latte**), salsa di formaggio 6,5% (contiene **latte**), **panna** in polvere, amido di patate modificato, condimento (contiene **sedano**), pepe, sale.

Preparazione: Versare acqua bollente fino ai 10 cm indicati nella scala (410 ml) direttamente nel sacchetto, mescolare con cura, chiudere il sacchetto e lasciare in infusione per 10 minuti.

Allergeni: **glutine, uovo, latte, sedano**



**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

(NL) Pasta met kaas en gebakken uien

Ingrediënten: pasta 50% (harde tarwegriesmeel, ei, zout), gebakken uien 16% (bevat **gluten**), Goudse kaas 6,5% (bevat **melk**), Edammer kaas 6,5% (bevat **melk**), kaassaus 6,5% (bevat **melk**), slagroompoeder, gemodificeerd aardappelzetmeel, kruidenmix (bevat **selderij**), peper, zout.

Bereiding: Vul de zak met kokend water tot 10 cm op de vullijn (410 ml), goed roeren, zak afsluiten en 10 min. laten wellen.

Allergenen: **gluten, ei, melk, selderij**

(ES) Pasta con queso y cebolla frita

Ingredientes: pasta 50% (sémola de trigo duro, huevo, sal), cebolla frita 16% (contiene **gluten**), Gouda 6,5% (contiene **leche**), Edam 6,5% (contiene **leche**), salsa de queso 6,5% (contiene **leche**), nata en polvo, fécula de patata modificada, mezcla de condimentos (contiene **apio**), pimienta, sal.

Instrucciones: Verter agua hirviendo hasta 10 cm en la escala (410 ml) directamente en la bolsa, remover con cuidado, cerrar la bolsa y dejar reposar durante 10 minutos.

Allergénos: **gluten, huevo, leche, apio**

(PL) Makaron z serem i smażoną cebulką

Składniki: makaron 50% (semolina z pszenicy durum, jajko, sól), cebula smażona 16% (zawiera **gluten**), Gouda 6,5% (zawiera **mleko**), Edam 6,5% (zawiera **mleko**), sos serowy 6,5% (zawiera **mleko**), śmietana w proszku, modyfikowana skrobia ziemniaczana, mieszanka przypraw (zawiera **seler**), pieprz, sól. **Przyrządzenie:** Wlać wrzącą wodę do wysokości 10 cm na skali (410 ml) bezpośrednio do torebki, dokładnie wymieszać, zamknąć torebkę i pozostawić do zaparzenia na 10 minut.

Allergeny: **gluten, jajko, mleko, seler**

(CZ) Těstoviny se sýrem a smaženou cibulkou

Složení: Těstoviny 50% (krupice z tvrdé pšenice, vejce, sůl), smažená cibulka 16% (neobsahuje **lepek**), gouda 6,5% (obsahuje **mléko**), eidamský sýr 6,5% (obsahuje **mléko**), sýrová omáčka 6,5% (obsahuje **mléko**), sušená smetana, modifikovaný bramborový škrob, kořenící směs (obsahuje **celer**), pepř, sůl. **Příprava:** Nalijte vařící vodu přímo do sáčku až k značce 10 cm na stupnici (410ml), pečlivě zamíchejte, sáček zavěte a nechte stát 10 minut. **Allergeny:** **lepek, vejce, mléko, celer**

(HU) Sajtos tészta pirított hagymával

Összetevők: tészta 50% (durumbúza dara, tojás, só), pirított hagyma 16% (tartalmaz **glutént**), gouda sajt 6,5% (tartalmaz **tejet**), edami sajt 6,5% (tartalmaz **tejet**), sajtmártás 6,5% (tartalmaz **tejet**), tejszínpör, módosított burgonya keményítő, fűszerkeverék (tartalmaz **zellert**), bors, só.

Útmutatások: Hideg vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 10 cm magasságig (410 ml), gondosan elkeverjük, a tasakot lezárjuk és 10 percig pihentetjük. **Allergének:** **glutén, tojás, tej, zeller**

(RU) Макароны с сыром и жареным луком

Состав: макаронные изделия 50% (крупа из твердых сортов пшеницы, яйцо, соль), жареный лук 16% (содержит **глютен**), гауда 6,5% (содержит **молоко**), эдам 6,5% (содержит **молоко**), сырный соус 6,5% (содержит **молоко**), сухие сливки, модифицированный картофельный крахмал, смесь приправ (содержит **сельдерей**), перец, соль. **Способ:** заполнить пакет кипятком на уровень 10 см до контрольной линии (410 мл), тщательно перемешать, закрыть пакет и дать настояться 10 мин

Аллергены: **глютен, яйцо, молоко, сельдерей**

(DK) Ostepasta med ristede løg

Ingredienser: pasta 50% (semulegryn, æg, salt), ristede løg 16% (indeholder **gluten**), gouda 6,5% (indeholder **mælk**), edamer 6,5% (indeholder **mælk**), ostesovs 6,5% (indeholder **mælk**), flødepulver, modificeret kartoffelstivelse, krydderblanding (indeholder **selleri**), peber, salt.

Tilberedelse: Fyld posen med kogende vand op til 10 cm-mærket (410ml), rør grundigt, luk posen, og lad indholdet trække i 10 min.

Allergener: **gluten, æg, mælk, selleri**

(FI) Juustonudelit paistetun sipulin kera

Ainekset: nuudeleita 50% (durumvehnäijauho, kananmuna, suola), paistettu sipuli 16% (sisältää **gluteenia**), Gouda 6,5% (sisältää **maitoa**), Edam 6,5% (sisältää **maitoa**), juustokastike 6,5% (sisältää **maitoa**), kermajauhe, modifioitu perunatärkkelys, mausteseos (sisältää **selleriä**), pippuri, suola.

Valmistus: Kaada kiehuvan kuumaa vettä suoraan pussiin kunnes vesi saavuttaa 10 cm:n korkeuden asteikossa (410 ml), sekoita huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 10 minuuttia.

Allergeenit: **gluteeni, kananmuna, maito, selleri**

(NO) Ostepasta med stekt løk

Ingredienser: pasta 50% (semulegryn av hardhvete, egg, salt), stekt løk 16% (inneholder **gluten**), goudaost 6,5% (inneholder **melk**), edamerost 6,5% (inneholder **melk**), ostesaus 6,5% (inneholder **melk**), flødepulver, modifisert potetstivelse, krydderblanding (inneholder **selleri**), pepper, salt.

Tilberedning: Hell kokende vann opp til 10 cm på skalaen (410 ml) rett ned i posen, rør godt, lukk posen og la trekke i 10 minutter.

Allergener: **gluten, egg, melk, selleri**

(SE) Ostnudlar med stekt lök

Ingredienser: Nudlar 50% (durumvete, ägg, salt), stekt lök 16% (inneholder **gluten**), Gouda 6,5% (inneholder **mjölk**), Edam 6,5% (inneholder **mjölk**), ostsås 6,5% (inneholder **mjölk**), gräddpulver, modifierad potatisstärkelse, kryddblandning (inneholder **selleri**), peppar, salt.

Tillagning: Häll kokande hett vatten direkt i påsen upp till 10 cm på skalan (410 ml), rör om försiktigt, stäng påsen och låt den dra i 10 minuter. **Allergener:** **gluten, ägg, mjölk, selleri**

**5 YEARS
SHELF LIFE**

TREK'N EAT
PERFORMANCE SERIES

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/ 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: 570 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: 810 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 1754/419

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 tydyttyneitä rasvahappoja/derav mettede fettsyrer/
därav mättade fettsyrer 4,5 g

**Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/
Węglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Углеводы г/ Kulhydrat/Hiihihydraatteja/karbohy-
drater/Kolhydrat** 58,0 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 3,6 g

**Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/Błonnik pokarmowy/Vláknina/
Ballasztanyagok/ Пищевые волокна/ Kostfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/ Fiber** 1,7 g

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

Salz/Salt/Sel/Sale/Zout/Sal/Sól/Sül/Só/Соль/ Salt/Suola 3,2 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