

**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

DE **Rührei mit Zwiebeln**

EN Scrambled Eggs with Onions

FR Oeufs brouillés aux oignons

IT Uova strapazzate con cipolle

NL Roerei met uien

ES Huevos revueltos con cebollas

PL Jajecznica z cebula

CZ Míchaná vejce s cibulí

HU Hagymás tojásrántotta

RU Яичница-болтуня с луком

DK Røræg med løg

FI Munakokkeli sipulilla

NO Eggerøre med løk

SE Äggröra med lök

Art.-Code:	30101020	HS-Code:	2106 9098
EAN Code:	4015753101207	CoO:	DE
e	125 g		

(DE) Rührei mit Zwiebeln

Zutaten: **Valleipulver** 45%, Sonnenblumenölpulver (enthält **Milch**, E551), **Vollmilchpulver**, Zwiebeln 8%, Tomatenflocken, Speisesalz, Petersilie, Schnittlauch, Pfeffer.

Zubereitung: Inhalt in 185 ml kaltem Wasser anrühren und in heißer Pfanne braten. Fettzugabe nicht erforderlich.

Allergene: Ei, Milch

(EN) Scrambled Eggs with Onions

Ingredients: whole **egg** powder 45%, sunflower oil powder (contains **milk**, E551), **whole milk**, onions 8%, tomato flakes, table salt, parsley, chives, pepper.

Directions: Mix contents into 185 ml cold water and fry in a hot pan. No fat required.

Allergens: eggs, milk

(FR) Oeufs brouillés aux oignons

Ingredients: poudre **d'oeufs** entiers 45%, huile de tournesol en poudre (contient du **lait**, E551), **lait** entier, oignons 8%, flocons de tomate, sel de table, persil, ciboulette, poivre. **Préparation:** Délayer le contenu dans 185 ml d'eau froide et faire frire dans une poêle chaude.

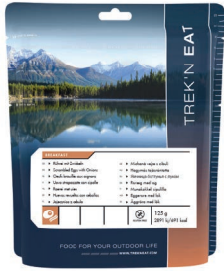
L'ajout de graisse n'est pas indispensable.

Allergènes: oeufs, lait

(IT) Uova strapazzate con cipolle

Ingredienti: **uovo** intero in polvere 45%, olio di girasole in polvere (contiene **latte**, E551), **latte** intero, cipolle 8%, fiocchi di pomodoro, sale, prezzemolo, erba cipollina, pepe. **Preparazione:** Diluire il contenuto in 185 ml di acqua fredda e rosolare in una padella calda. Non è necessario aggiungere grasso.

Allergeni: uova, latte



5 YEARS SHELFLIFE

TECHNICAL DATA

(NL) **Roerei met uien**

Ingrediënten: heeleipoeder 45%, zonnebloemoliepoeder (bevat melk, E551), volle melk, uien 8%, tomatenvlokken, zout, peterselie, bieslook, peper.

Bereiding: Inhoud in 185 ml koud water mengen en in hete pan braden. Vet toevoegen niet vereist.

Allergenen: eieren, melk

(ES) **Huevos revueltos con cebollas**

Ingredientes: huevo entero en polvo 45%, aceite de girasol en polvo (contiene leche, E551), leche entera, cebollas 8%, copos de tomate, sal común, perejil, cebollino, pimienta. **Instrucciones:** Remover el contenido en 185 ml agua fría y freír en una sartén caliente. No es necesario añadir grasa.

Allergénos: huevos, leche

(PL) **Jajecznicza z cebula**

Składniki: jaja w proszku 45%, olej słonecznikowy w proszku (zawiera mleko, E551), mleko pełne, cebula prażona 8%, płatki pomidorowe, sól, pietruszka, szczypiorek, pieprz. **Przyrządzenie:** Zawartość wymieszać z 185 ml zimna woda i smaczyć na mocno rozgrzanej patelni. Dodanie tłuszczu nie jest konieczne.

Allergeny: jaja, mleko

(CZ) **Michaná vejce s cibulí**

Přísady: prášek z celého vejce 45%, prášek ze slunečnicového oleje (obsahuje mléko, E551), plnotučné mléko, cibule 8%, rajčatové vločky, jedlá sůl, petrželka, pažitka, pepř. **Příprava:** Obsah rozmíchejte ve 185 ml studené vody a osmažte na horké pánvi. Není třeba přidávat tuk.

Allergeny: vejce, mléko

(HU) **Hagymás tojásrántotta**

Összetevők: egész tojáspor 45%, porított napraforgóolaj (tartalmaz tejet, E551), teljes tej, hagyma 8%, paradicsompehely, étkezési só, petrezselyemzöld, snidling, bors.

Útmutatások: A tartalmat 185 ml hideg vízbe keverjük és forró serpenyőben kisütjük. Zsír nem kell hozzáadni.

Allergének: egész tojáspor, tej

(RU) **Яичница-болтуня с луком**

Состав: Целый яичный порошок 45%, сухое подсолнечное масло (содержит молоко, E551), цельное молоко, лук 8%, томатные хлопья, столовая соль, петрушка, шнитт-лук, перец. **Способ применения:** Размешать содержимое в 185 мл холодной воды и пожарить на горячей сковороде без добавления жиров.

Аллергены: яйца, молоко

(DK) **Røræg med løg**

Ingredienser: heleægspulver 45%, solsikkeolie pulver (indeholder mælk, E551), sødmælk, løg 8%, tomatflager, salt, persille, purløg, peber.

Tilberedelse: Rør indholdet op i 185 ml koldt vand og steg på en varm pande. Det er ikke nødvendigt at tilsætte fedt.

Allergener: æg, mælk

(FI) **Munakokkeli sipulilla**

Ainekset: kokomunajauhe 45%, aurinkokukkaöljyjauhe (sisältää maitoa, E551), täysmaito, sipuli 8%, tomaattihiutaleita, suola, persilja, ruohosipuli, pippuri.

Valmistus: Sekoita 185 ml kylmään veteen ja paista kuumalla pannulla. Rasvaa ei tarvitse lisätä.

Allergeenit: kokomuna, maito

(NO) **Eggerøre med løk**

Ingredienser: heleggpulver 45%, solsikkeoljepulver (inneholder melk, E551), helmelk, løk 8%, tomatflak, salt, persille, gressløk, pepper.

Tilberedning: Rør posens innhold i 185 ml kaldt vann og stek det i en varm stekepanne. Det er ikke nødvendig å tilsette fett.

Allergener: egg, melk

(SE) **Ägggröra med lök**

Ingredienser: heläggspulver 45%, pulver av solrosolja (innehåller mjölk, E551), helmjölk, lök 8%, tomatflingor, salt, persilja, gräslök, peppar.

Tillagning: Rör ner innehållet i 185 ml kallt vatten och stek i het panna. Fett behövs inte.

Allergener: ägg, mjölk

**5 YEARS
SHELF LIFE**

TREK'N EAT

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/Nettovekt/Fyllnadsvikt netto: 125 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**/ Vandtilsætning/Lisättäva vesimäärä/Vannfylllegg/ Vattentillsats: 185 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 mængde/Färdig kvantitet: 310 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 produktu/ Průměrné nutriční hodnoty ve 100 g suché směsi/ á ftagos 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 2312/553

Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Tłuszcz/Tuky/Zsir / Жиры г/Fedstof/Rasvaa/Fett 41,5 g
- davon gesättigte Fettsäuren/of which saturated fatty acids/dont acides gras /di cui acidi grassi saturati/ 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 mettede fettsyrer/därav mättade fettsyrer 10,4 g

Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/Węglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Углеводы г/ Kulhydrat/Hiilihydraatteja/karbohydrater/Kolhydrat 16,0 g

- davon Zucker/of which sugar/dont sucs/di cui: zuccheri/ waarvan suikers/de los cuales azúcares/w tym cukry/z toho cukry/ ebból cukor / **в т.ч. Сахара**/ heraf sukkerarter/josta sokereita/hvorav sukkerarter/varav sockerarter 12,4 g

Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/Bionnik pokarmowy/Vláknina/Ballasztanyagok/ Пищевые волокна/ Kosfibre/Ravintokuitu/Kosfiber/ Fiber 4,5 g

Eiweiss/Protein/Protéines/Proteina/Eiwitten/Proteína/Białko/Bilkoviny/Fehérje/ Белки г/ Protein/Valkuaista/protein/Protein 28,2 g

Salz/Salt/Sel/Sale/Zout/Sal/Sól/Sül/Só/Соль/ Salt/Suola 1,9 g

Mindestens haltbar bis Ende/Best before end/A consommer de préférence avant le/Da consumare preferibilmente entro 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