

## (DE) Reispfanne Balkan Art

**Zutaten:** Langkornreis 42%, Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln, Sonnenblumenölpulver (enthält **Milch**, E551), Lauch, Tomaten, Würzmischung (enthält **Sellerie**), modifizierte Stärke, Kartoffelmehl, Maltodextrin, Salz, Pfeffer, Hefeextrakt, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Kümmel, Rosmarinextrakt. Fleischeinwaage 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

**Ingédients:** 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, féculde de pommes de terre, maltodextrine, sel, poivre, extrait de levure, poudre de paprika, poudre d'aïl, 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'au trait 8,5 cm de l'échelle (460 ml) directement dans le sachet, puis remuer délicatement. Refermer le sachet et laisser reposer 10 à 12 minutes. **Allergènes: lait, céleri**

## (EN) "Balkan" Risotto

**Ingredients:** long grain rice 42%, beef, capsicum, onions, sunfl over oil powder (contains **milk**, E551), leeks, tomatoes, seasoning (contains **celery**), 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 spezie (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 disidratata: 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:

<b>Brennwert/kJ/kcal</b>	1536 / 367	Nettofüllgewicht/Net filling weight/Poids net/Peso netto del ripieno	190 g
<b>Fett/Fat/Lipides/Grasso</b>	9 g	Wasserzugabe/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
<b>Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati</b>	55,0 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: zucheri	9,8 g	Mindestens haltbar bis Ende/Best before end/A consommer de préférence avant le/ Da consumare preferibilmente entro fine/ Mindest holdbar til/Vähimmäissäilyvyysaika/ Best før/Minsta hållbarhetstid/ Ten minste holdbaar tot/A consumir de preferencia antes de/A Należy spożyć przed upływem/Minimální trvanlivost/ Minőségét megőrzi / Минимальный срок годности	
<b>Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra</b>	4,3 g	<b>60 Monate ab Produktionsdatum/ 60 months after production date / 60 mois après la date de production/60 mesi dalla data di produzione</b>	
<b>Eiweiss/Protein/Protéines/Proteina</b>	15,6 g		
<b>Salz/Salt/Sel/Sale</b>	2,2 g		

## TREK'N EAT

### (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) goe roeren, zak afsluiten en 10-12 min. laten wellen. **Allergenen:** melk, selderij

### (PL) Danie z ryzu po balkansku

**Składniki:** ryż długoziarnisty 42%, wołowina, papryka, cebula, olej słonecznikowy w proszku (zawiera mleko, E551), por, pomidory, mieszanina przypraw (zawiera seler), skrobia modyfikowana, mąka ziemniaczana, maltodekstryna, sól, pieprz, ekstrakt drożdżowy, papryka w proszku, czosnek w proszku, kminek, ekstrakt z rozmarynu. Mieso liofilizowane: 20,9 g (odpowiada ok. 82,9 g świeżego mięsa). **Przyrządzenie:** Wlać 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, porított napraforgóolaj (tartalmaz tejét, E551), póréhagyma, paradicsom, fűszerkeverék (tartalmaz zellert), módosított keményítő, burgonyaliszt, maltodextrin, só, bors, élesztő kivonat, fűszerpaprika, fokhagyma por, kömény, rozmaryn kivonat. Szárított hús tartalma: 20,9 g (kb. 82,9 g friss hús). **Utmutatások:** Forrásban levő vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 8,5 cm-ig (460 ml), gondosan elkeverjük. A tasakat lezárjuk és 10-12 percig pihentetjük. **Allergének:** tejét, 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. **Alergénos:** leche, apio

### (CZ) Barevné rizoto na balkánský způsob

**Prísady:** dlouhozrnná rýže 42%, hovězí, paprika, cibule, přášek ze slunečnicového oleje (obsahuje mléko, E551), pórek, rajčata, koření směs (obsahuje celer), modifikovaný škrob, bramborová moučka, maltodextrin, sůl, pepř, kvasnicový výtažek, paprikový přášek, česnekový přášek, kmín, výtažek z rozmarýnu Čistá hmotnost sušeného masa: 20,9 g (odpovídá cca 82,9 g čerstvého masa) **Příprava:** Vriouci vodu nalijete 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

**Состав:** 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: 20,9 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 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 tlagos tápérték 100 g száraz termékre vonatkoztatva/Средняя пищевая ценность на 100 г. сухого продукта:

<b>kJ/kcal</b>	1536 / 367	<b>Netto/vulgewicht/Peso neto de llenado/Waga gotowej potrawy/Cista váha/Töltésűly nettó/ ЧИСТЫЙ ВЕС НЕТО</b>	190 g
<b>Vetten/Grasa/Tłuszcz/Túky/Zsír / Жиры г</b>	9,0 g		
- waarvan verzadigde vetzuren/de los cuales ácidos grasos saturados/z tego nasycone kwasy tłuszczowe /z toho nasycené mastné kyseliny/ebből telített zsírsavak / из них насыщенные жирные кислоты	2,2 g		
<b>Koolhydraten/Hidrato de carbono/Węglowodany/Sacharidyl/Szénhidrátok / Углеводы г</b>	55,0 g	<b>Toegevoegd water/Agua a agregar/llošč vody/Množství přidávané vody/Víz hozzáadás / Объем добавляемой воды в мл</b>	460 ml
- waarvan suikers/de los cuales azúcares/w tym cukry/z toho cukry/ebből cukor / в т.ч. Сахара	9,8 g	<b>Teljes/gewicht/Cantidad cocinada/Gotolva potrawa/Hmotnost hotového pokrmu/ Kész mennyiség / Масса готового продукта в г</b>	650 g
<b>Vezels/Fibra/Błonnik pokarmowy/Vláknina/Ballasztanyagok/ Пищевые волокна</b>	4,3 g	<b>Verpackt onder beschermde atmosfeer/Preparado en atmosfera protectora/ W celu zapewnienia trwałości produktu zapakowany próżniowo/Balenó pod ochronną atmosferą/A szállítási biztonság érdekében védőgázas csomagolásban / Упакован в специальных условиях</b>	
<b>Eiwitten/Proteina/Białko/Bilkoviny/Fehérje/ Белки г</b>	15,6 g	<b>60 maanden na productiedatum/60 meses después de la producción/60 miesięcy od daty produkcji/60 hónap a gyártási dátumtól kezdve/60 месеца с даты изготовления</b>	
<b>Zout/Sal/Sól/Sül/Só/ Соль</b>	2,2 g		

[DK] **Rispane „Balkan art“**

**Ingredienser:** langkornris 42%, oksekød, paprika, løg, solsikkeolie pulver (indeholder **mælk**, E551), porrer, tomater, krydderiblanding (indeholder **selleri**), modificeret stivelse, kartoffelmel, maltodextrin, salt, peber, gærrestrakt, paprikapulver, hvidløgpulver, kommen, rosmarinrestrakt. Tørrret kældindhold: 20,9 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] **Balkan Risotto**

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

[FI] **Balkanilainen risotto**

**Ainekset:** pitkäjyväriisiä 42%, naudanhilaa, paprika, sipuli, aurinkokukkaöljy (sisältää **maitoa**, E551), purjo, tomaatti, makuai-nesekoitus (sisältää **selleriä**), modifioitu tärkkelys, perunajauho, maltodekstriini, suola, pippuri, hiivaute, paprikajauhe, valkosipulijauhe, kumina, rosmariiniuute Kuivattu liha: 20,9 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. **Allergeneja:** maito, selleri

[SE] **Balkan Risotto**

**Ingredienser:** långkornigt ris 42%, nötkött, paprika, lök, pulver av solrosolja (innehåller **mjölk**, E551), purjolök, tomat, smakmedelblandning (innehåller **selleri**), modifierad stärkelse, potatismjöl, maltodekstrin, salt, peppar, jöstextrakt, paprikapulver, vitlökspulver, kummin, rosmarinextrakt. Tillsatt kött: 20,9 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. **Allergener:** mjölk, selleri

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:

<b>kJ/kcal</b>	1536 / 367	Nettovægt/Nettoäytläpaina/Nettovekt/Fyllnadsvikt netto	190 g
<b>Fedstof/Rasva/Fett</b>	9,0 g	Vandtilsætning/Lisättävå vesimäärå/Vanntillegg/Vattentillsats	460 ml
- deraf mættede fedtsyrer/tåstå tydyttyneitå rasvahappoja/derav mættede fedtsyrer/dårav mættade fedtsyrer	2,2 g	Færdig mængde/Valmis annos/ Færdig mængde/Færdig kvantitet	650 g
<b>Kulhydrat/Hiihhydratitåja/karbohydrater/Kalhydrat</b>	55,0 g	Pakket i beskyttende atmosfære/Pakattu suojailemipiirissa/Pakket i en beskyttende atmosfære/Förpackat i en skyddande atmosfår	
- heraf sukkerarter/jostå sokereita/hvorav sukkerarter/varav sockerarter	9,8 g	<b>60 måneder efter produktionsdato/60 måneder fra produktionsdato</b>	
<b>Kostfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/Fiber</b>	4,3 g	<b>60 kuukautta valmistuspåvåstå kaskien/60 månader från tillverkningsdagen</b>	
<b>Protein/Valkuaista/protein/Protein</b>	15,6 g		
<b>Salt/Suola</b>	2,2 g		