

(DE) **Wald-Gourmet-Topf mit Rind**

Zutaten: Nudeln 50% (**Hartweizengrieß, Ei, Salz**), Wild Sauce (enthält **Soja, Milch, Weizen**), Rindfleisch 6,5%, Karotten, Paprika, Tomaten, Champignons, Zwiebeln, Sonnenblumenölpulver (enthält **Milch, E551**), Heidelbeere, Steinpilze. Fleischinwaage trocken: 11 g (entspricht ca. 43,6 g Frischfleisch). **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 8 cm auf der Skala (320 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 5 Min. ziehen lassen. **Allergene: Eier, Glutenhaltig, Milch, Soja**

(FR) **Civet de bœuf forestier**

Ingédients: Pâtes 50% (semoule de **blé** dur, **œuf**, sel), sauce forestière (peut contenir des traces de **soja**, de **lait** et de **blé**), viande de bœuf 6,5%, carottes, poivrons, tomates, champignons, oignons, huile de tournesol en poudre (contient du **lait**, E551), myrtilles, cèpes. Poids en viande: Viande déshydratée 11 g soit env. 43,6 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 5 minutes. **Allergènes: oeufs, gluten, lait, soja**

(EN) **Gourmet Forest Stew with meat**

Ingredients: pasta 50% (durum **wheat** semolina, **egg**, salt), game sauce (contains **soy, milk, wheat**), beef 6,5%, carrots, bell pepper, tomatoes, mushrooms, onions, sunflower oil powder (contains **milk**, E551), blueberries, Porcini mushrooms. Dried meat content: 11 g (=equals approx. 43,6 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 5 minutes. **Allergens: eggs, contains gluten, milk, soy**

(IT) **Stufato alla cacciatora con manzo**

Ingredienti: pasta 50% (semola di **grano** duro, **uova**, sale), salsa di selvaggina (contiene **soia, latte, frumento**), manzo 6,5%, carote, peperoni, pomodori, champignon, cipolle, olio di girasole in polvere (contiene **latte**, E551), mirtillo, funghi porcini. Contenuto di carne disidratata: 11 g (l'equivalente di circa 43,6 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 5 minuti. **Allergeni: uova, contiene glutine, latte, soia**

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:

Brennwert/kJ/kcal	1331 / 318	Nettofüllgewicht/Net filling weight/Poids net/Peso netto del ripieno	170 g
Fett/Fat/Lipides/Grasso	4,6 g	Wasserzugabe/Added water/Eau ajoutée/Aggiunta d'acqua	320 ml
- davon gesättigte Fettsäuren/of which saturated fatty acids/ dont acides gras /di cui acidi grassi saturi	1,6 g	Fertige Menge/Ready quantity/Poids total/Quantità preparata	490 g
Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati	53,8 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	6,0 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	
Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra	1,8 g	60 Monate ab Produktionsdatum/ 60 months after production date / 60 mois après la date de production/60 mesi dalla data di produzione	
Eiweiss/Protein/Protéines/Proteina	12,8 g		
Salz/Salt/Sel/Sale	0,3 g		

TREK'N EAT

(NL) Luxe herfstschotel met rundvlees

Ingrediënten: pasta 50% (gries van harde tarwe, ei, zout), wildsaus (bevat soja, melk, tarwe), rundvlees 6,5%, wortelen, paprika, tomaten, champignons, uien, zonnebloemoliepoeder (bevat melk, E551), blauwe bosbessen, eekhoornpjesbrood. Droog vleesgewicht: 11 g (komt overeen met ca. 43,6 g vers vlees). **Bereiding:** Vul de zak met kokend water tot 8 cm op de vullijn (320 ml), goed roeren, zak afsluiten en 5 min. laten wellen. **Allergenen:** eieren, glutenhoudend, melk, soja

(PL) Leśny gulasz dla smakoszy

Składniki: makaron 50% (grysik pszenicy durum, jaja, sól), sos do dziczyzny (zawiera soję, mleko, pszenica), wolowina 6,5%, marchew, papryka, pomidory, pieczarki, cebula, olej slonecznikowy w proszku (zawiera mleko, E551), jagody, borowiki. Mieso liofilizowane: 11 g (odpowiada ok. 43,6 g swiezego miesa). **Przyrządzenie:** Wlać zagotowaną wodę do wysokości 8 cm na skali (320 ml) bezpośrednio do torebki i dobrze wymieszać. Zamknąć torebkę i odstawić na 5 min. **Alergeny:** jaja, zawiera gluten, mleko, soja

(HU) Ínyenc vadas marhahústál

Összetevők: tészta 50% (durum búzadara, tojás, só), vadasmártás (tartalmaz szóját, tejet, búzát), marhahús 6,5%, sárgarépa, paprika, paradicsom, csiperkegomba, hagyma, porított napraforgóolaj (tartalmaz tejet, E551), feketekömény, vargánya gomba. Szárított hús tartalma: 11 g (kb. 43,6 g friss hús). **Utmutatók:** Forrásban levő vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 8 cm-ig (320 ml), gondosan elkeverjük. A tasakot lezárjuk és 5 percig pihentetjük. **Allergének:** tojás, tartalmaz glutén, tej, szója

(ES) Estofado de buey a la montañesa gourmet

Ingredientes: pasta 50% (sémola de trigo duro, huevo, sal), salsa montañesa (contiene soja, leche, trigo), carne de vacuno 6,5%, zanahorias, pimiento, tomates, champiñones, cebollas, aceite de girasol en polvo (contiene leche, E551), arándanos, ajo. Peso de la carne en seco: 11 g (corresponde a aprox. 43,6 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 5 minutos. **Allergenos:** huevos, con gluten, leche, soja

(CZ) Lesní gurmánský hrniec s hovézím

Prísady: nudle 50% (krupice z tvrdé pšenice, vajíčko, sůl), zvěřinová omáčka (obsahuje soju, mléko, pšeniici), hovézí 6,5%, mrkev, paprika, rajčata, žampiony, cibule, přáček ze slunečnicového oleje (obsahuje mléko, E551), borůvky, hřib smrkový. Čistá hmotnost sušeného masa: 11 g (odpovídá cca 43,6 g čerstvého masa). **Příprava:** Vroucí vodu nalijte do výtšky 8 cm (320 ml) přímo do sáčku a pečlivě promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 5 minut odstát. **Alergeny:** vejce, lepek, mléko, sója

(RU) Пару лесное, высший сорт с говядиной

Состав: паста 50% (крупа из твердых сортов пшеницы, яйцо, соль), соус из дичи (содержит сою, молоко, пшеницу), говядина 6,5%, морковь, сладкий перец, помидоры, шампиньоны, лук, сухое подсолнечное масло (содержит молоко, E551), черника, белые грибы. Масса сухого мяса: 11 г (эквивалентно 43,6 г свежего мяса). **Способ приготовления:** Кипяток залить непосредственно в пакет до отметки 8 см (320 мл), тщательно размешать, пакет закрыть и дать постоять 5 мин. **Аллергены:** яйца, глютен, молоко, соя

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:

kJ/kcal	1331 / 318	Netto/vulgewicht/Peso neto de llenado/Waga gotowej potrawy/Cista váha/Töltésűly nettó/ ЧИСТЫЙ ВЕС НЕТО	170 g
Vetten/Grasa/Tuszcz/Tukey/Zsír / Жиры g	4,6 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	1,6 g		
Koolhydraten/Hidrato de carbono/Węglowodany/Sacharidyl/Szénhidrátok / Углеводы g	53,8 g	Toegevoegd water/Agua a agregar/Ilość wody/Množství přidané vody/Víz hozzáadás / Объем добавляемой воды in ml	320 ml
- waarvan suikers/de los cuales azúcares/w tym cukry/z toho cukry/ebből cukor / в т.ч. сахара	6,0 g	Tájalagewicht/Cantidad cocinada/Golova potrawa/Hmotnost hotového pokrmu/ Kész mennyiség / Масса готового продукта in g	490 g
Vezels/Fibra/Bionnik pokarmowy/Vláknina/Ballasztanyagok/ Пищевые волокна	1,8 g	Verpakt onder beschermde atmosfeer/Preparado en atmosfera protectora/ W celu zapewnienia trwałości produkt zapakowany próżniowo/Balenó pod ochronną atmosferą/A szállítás biztonság érdekében védőgázas csomagolásban / Упакован в специальных условиях	
Eiwitten/Proteina/Białko/Bilkoviny/Fehérje/ Белки g	12,8 g	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	
Zout/Sal/Sól/Sól/Só/ Соль	0,3 g		

TRÉK'N EAT

[DK] Gourmet-skovgryde med oksekød

Ingredienser: nudler 50% (hårdhvedegryn, æg, salt), vildtsovs (indeholder **soja, mælk, hvede**), oksekød 6,5%, gulerødder, paprika, tomater, champignons, løg, solsikkeolie pulver (indeholder **mælk**, E551), blåbær, karljohansvampe. Tørret kødindhold: 11 g (svarer til ca. 43,6 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 5 min.

Allergene: æg, glutenholdig, mælk, soja

[NO] Gourmet skogsgryte med storfekjøtt

Ingredienser: pasta 50% (semulegryn av hardhvet, egg, salt), viltsaus (inneholder **soya, melk, hvete**), storfekjøtt 6,5%, gulrøtter, paprika, tomater, sjampinjong, løk, solsikkeoljepulver (inneholder **melk**, E551), blåbær, steinsopp. Kjøttandel tørrvekt: 11 g (tilsvarer ca. 43,6 g fersk kjøtt).

Tilberedning: Hell kokende vann opp til 8 cm på skalaen (320 ml), rør godt, lukk posen og la trekke i 5 minutter. **Allergener:** æg, glutenholdig, mælk, soja

[FI] Herkullinen nautanlihapata metsämarjoilla

Ainekset: nuudeleita 50% (durumvehnä, kananmuna, suola), riistakastike (sisältää **soijaa, maitoa, vehnää**), nautanlihaa 6,5%, porkkana, paprika, tomaatti, herkkusieniä, sipuli, aurinkokukkaöljyjuuhea (sisältää **maitoa**, E551), mustikka, herkkutatteja. Kuivattu liha: 11 g (vastaa n. 43,6 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 5 minuuttia. **Allergeneja:** munat, gluteenipitoinen, maito, soija

[SE] Gourmet köttgryta

Ingredienser: nudlar 50% (durumvete, ägg, salt), vild säs (inneholder **soja, mjölk, vete**), nötkött 6,5%, morot, paprika, tomat, champinjoner, lök, pulver av solrosolja (inneholder **mjölk**, E551), blåbär, stensopp. Tillsatt kött: 11 g (motsvarar ca. 43,6 g färskt kött). **Tillagning:** Häll kokande hett 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 5 minuter. **Allergener:** ägg, innehåller gluten, mjölk, soja

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 1331 / 318

Fedtstof/Rasva/Fett 4,6 g
- deraf mættede fedtsyrer/tästä tyydyttyneitä rasvahappoja/derav mättade fettsyrer/därav mättade fettsyror 1,6 g

Kulhydrat/Hiilihydraatteja/karbohydrater/Kolhydrat 53,8 g
- heraf sukkerarter/josta sokereita/hvora sukkerarter/varav sockerarter 6,0 g

Kostfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/Fiber 1,8 g

Protein/Valkuaista/protein/Protein 12,8 g

Salt/Suola 0,3 g

Nettovægt/Nettotäytipaino/Nettovekt/Fyllnadsvikt netto 170 g

Vandtilsætning/Lisättävä vesimäärä/Vanntillegg/Vattentillsats 320 ml

Færdig mængde/Valmis annos/ Ferdig mengde/Färdig kvantitet 490 g

Pakket i beskyttende atmosfære/Pakattu suojailemapiirissa/Pakket i en beskyttende atmosfære/Förpackat i en skyddande atmosfär

60 måneder efter produktionsdato/60 måneder fra produktionsdato
60 kuukautta valmistuspäivästä laskien/60 månader från tillverkningsdagen