

protect
the most
important

EMERGENCY FOOD
BY TREK'N EAT



15 YEARS
SHELFLIFE

TECHNICAL DATA

DE Deftiger Kartoffeltopf mit Rind und Bohnen

EN Hearty Potato Stir Fry with Beef and green Beans

FR Sauté de boeuf aux pommes de terre et haricots verts

IT Patate alla toscana con manzo e fagiolini

NL Aardappelpannetje met rundvlees en bonen

ES Suculento guiso de papas con carne de vaca

DK Kraftig kartoffelgryde med oksekød og bønner

FI Mehevä perunapata naudanlihalla ja vihreillä pavuilla

NO Biffgryte med poteter

SE Potatis med nötkött och gröna bönor

Art.-Code:	724101.01	HS-Code:	1901 9095
EAN Code:	4015753724017	CoO:	DE
e	500 g		

(DE) Deftiger Kartoffeltopf mit Rind und Bohnen

Zutaten: Kartoffeln 28%, Schnittbohnen 15%, Rindfleisch 10%, Sonnenblumenölpulver (enthält **Milch**, E551), Favabohne, modifizierte Stärke, Kartoffelmehl, Karotten, Bratensauce, Würzmischung (enthält **Sellerie**), Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver, Kümmel, Ingwer, natürliches Aroma. Fleischeinwaage trocken: 50 g (entspricht ca. 198,2 g Frischfleisch). **Zubereitung:** Inhalt in 1630 ml kochendes Wasser einrühren und ca. 10 Min. ziehen lassen.

Allergene: Milch, Sellerie (EN) **Hearty Potato Stir Fry with Beef and green Beans Ingredients:** potatoes 28%, green beans 15%, beef 10%, sunflower oil powder (contains **milk**, E551), fava beans, modified starch, potato flour, carrots, gravy, seasoning (contains **celery**), salt, pepper, garlic powder, caraway, ginger, natural flavouring. Dried meat content: 50 g (equals approx. 198,2 g fresh meat). **Directions:** Stir contents into 1630 ml of boiling water and simmer the mixture for approx. 10 minutes. **Allergens: milk, celery** (FR) **Sauté de boeuf aux pommes de terre et haricots verts Ingrédients:**

potatoes 28%, haricots verts 15%, boeuf 10%, huile de tournesol en poudre (contient du **lait**, E551), fèves, amidon modifié, fécula de pommes de terre, carottes, jus de viande, mélange de condiments (contient du **céleri**), sel, poivre, cumin, gingembre, arôme naturel. Poids en viande: Viande déshydratée 50 g soit env. 198,2 g de viande fraîche. **Préparation:** Délayer le contenu dans 1630 ml d'eau bouillante et laisser reposer pendant 10 min. env. **Allergènes: lait, céleri** (IT) **Patate alla toscana con manzo e fagiolini Ingredienti:** patate 28%, fagiolini 15%, manzo 10%, olio di girasole in polvere (contiene **latte**, E551), fave, amido modificato, farina di patate, carote, salsa gravy, mix di condimento (contiene **sedano**), sale, pepe, aglio in polvere, cumino, zenzero, aromi naturali. Contenuto di carne secca: 50 g (l'equivalente di circa 198,2 g di carne fresca). **Preparazione:** Diluire il contenuto in 1630 ml di acqua bollente e lasciar riposare per circa 10 minuti. **Allergeni: latte, sedano** (NL) **Aardappelpannetje met rundvlees en bonen Ingrediënten:** aardappelen 28%, snijbonen 15%, rundvlees 10%, Zonnebloemoliepoeder (bevat **melk**, E551), favabonen, gemodificeerd zetmeel, aardappelmeel, wortelen, jus, kruidenmix (bevat **selderij**), zout, peper, knoflookpoeder, karwijzaad, gember, natuurlijk aroma. Droog vleesgewicht: 50 g (komt overeen met ca. 198,2 g vers vlees). **Bereiding:** inhoud in 1630 ml kokend water roeren en ca. 10 min. laten trekken. **Allergenen: melk, selderij** (ES) **Suculento guiso de papas con carne de vaca Ingredientes:** patatas 28%, judías verdes planas 15%, carne de vacuno 10%, Aceite de girasol en polvo (contiene **leche**, E551), habas, almidón modificado, fécula de patata, zanahorias, salsa de carne, condimentos (contiene **apio**), sal, pimienta, ajo en polvo, comino, jengibre, aroma natural. Peso de la carne en seco: 50 g (corresponde a aprox. 198,2 g de carne fresca). **Instrucciones:** Remover el contenido en 1630 ml agua hirviendo y cocer a fuego lento durante aprox. 10 minutos. **Allergénos: leche, apio** (DK) **Kraftig kartoffelgryde med oksekød og bønner Ingredienser:** kartofler 28%, snittebønner 15%, oksekød 10%, solsikkeolie pulver (indeholder **mælk**, E551), favabønner, modificeret stivelse, kartoffelmel, gulerødder, skyrsovs, krydderiblanding (indeholder **selleri**), salt, peber, hvidløgsulver, kommen, ingefær, naturlig aroma. Tørret kødindhold: 50 g (svarer til ca. 198,2 g fersk kød). **Tilberedelse:** Rør indholdet op i 1630 ml kogende vand og lad det stå og trække i ca. 10 min. **Allergener: mælk, selleri** (FI) **Mehevä perunapata naudanlihalla ja vihreillä pavuilla Ainekset:** perunaa 28%, leikkopapuja 15%, naudanlihaa 10%, aurinkokukkaöljy (sisältää **maitoa**, E551), härkäpapuja, modifioitu tärkkelys, perunajauho, porkkana, paistinkastike, makuainesekoitus (sisältää **selleriä**), suola, pippuri, valkospulijauhe, kumina, inkivääri, luontainen aromi. Kuivattu liha: 50 g (vastaa n. 198,2 g tuoretta lihaa). **Valmistus:** Sekoita sisältö kiehuvan kuumaan veteen (1630 ml) ja anna hautua n. 10 minuuttia. **Allergeenit: maito, selleri** (NO) **Biffgryte med poteter Ingredienser:** poteter 28%, snittebønner 15%, storfekjøtt 10%, solsikkeoljepulver (inneholder **melk**, E551), hestebønner, modifisert stivelse, potetemel, gulrøtter, stekesaus, krydderiblanding (inneholder **selleri**), salt, pepper, hvitløkpulver, karve, ingefær, naturlig aroma. Kjøttandel tørrvekt: 50 g (tilsvarende ca. 198,2 g fersk kjøtt). **Tilberedning:** Bland innholdet med 1630 ml kokende vann og la trekke i ca. 10 minutter. **Allergener: melk, selleri** (SE) **Potatis med nötkött och gröna bönor Ingredienser:** potatis 28%, skärbönor 15%, nötkött 10%, solrosolja (inneholder **mjölk**, E551), favabönor, modifierad stärkelse, potatismjöl, morot, skyrås, smakmedelblanding (inneholder **selleri**), salt, peppar, vitlökspulver, kummin, ingefära, naturlig arom. Tillsatt kött: 50 g (motsvarar ca. 198,2 g färskt kött). **Tillagning:** Rör ner innehållet i 1630 ml kokande vatten och låt efterdra 10 minuter. **Allergener: mjölk, selleri**

**15 YEARS
SHELF LIFE**

**EMERGENCY FOOD
BY TREK'N EAT**

Nettofüllgewicht/Net filling weight/Poids net/Peso netto del ripieno/ Netto-vulgewicht/Peso neto de llenado/ Nettovægt/Nettotäyttöpaino/Netto fyllvekt/Fyllnadsvikt netto 500 g

Wasserzugabe/Added water/Eau ajoutée/Aggiunta d'acqua/ Toegevoegd water/Agua a agregar/ Vandtilsætning/Lisättävä vesimäärä/Vanntillegg/ Vattentillsats 1630 ml

Fertige Menge/Ready quantity/Poids total/Quantità preparata/ Totaalgewicht/Cantidad cocinada/ Færdig mængde/Valmis annos/ Ferdig mengde/Färdig kvantitet 2130 g

Dose ergibt/ Can provides/ Le pack fournit l'équivalent de/ Il pacchetto fornisce/ Pakket biedt/ El paquete proporciona/ Pakken giver/ Paketti tarjoaa/ Pakken gir/ Paketet tilhandahåller 3 portions à 720 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/ Gennemsnitlig næringsværdi pr. 100 g Torrprodukt/Annoksen keskimääräinen ravintosisältö per 100 g kuivatute/Gjennomsnittlig næringsverdi pro 100 g tørrprodukt/Genomsnittligt näringsvärde per 100 g Torrprodukt:

kJ/kcal 1599/382

Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Fedstof/Rasvaa/Fett 11,1 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/ deraf mættede fedtsyrer/tästä tyydyttyneitä rasvahappoja/ derav mættede fettsyrer/därav mättade fettsyrer 2,0 g

Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/ Kulhydrat/Hiilihydraatteja/karbohydrater/Kolhydrat 51,8 g
- davon Zucker/of which sugar/dont sucres/di cui: zuccheri/ waarvan suikers/de los cuales azúcares/ heraf sukkerarter/josta sokereita/hvorav sukkerarter/varav sockerarter 6,5 g

Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/ Kostfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/Fiber 2,8 g

Eiweiss/Protein/Protéines/Proteina/Eiwitten/Proteína/ Protein/Valkuaista/protein/Protein 15,3 g

Salz/Salt/Sel/Sale/Zout/Sal/Salt/Suola 1,7 g

Mindesthaltbarkeit/ Expire date/ Date d'expiration/ Data di scadenza/ Vervaldatum/ Fecha de caducidad/ Udløbsdato/ Viimeinen käyttöpäivä/ Utløpsdato/ Utgångsdatum:

15 Jahre/years/ans/anni/ jaren/ años/ flere år/vuotta/ år

Die angeführten Füllmengen und Kalorienanzahl kann sich je nach Charge geringfügig ändern./ The stated quantities and calories number may change slightly depending on the lot./ Les quantités et le nombre de calories indiqués peuvent légèrement changer en fonction du lot./ Le quantità indicate e il numero di calorie possono variare leggermente a seconda del lotto./ De vermelde hoeveelheden en het aantal calorieën kunnen enigszins variëren, afhankelijk van de partij./ Las cantidades indicadas y el número de calorías pueden cambiar ligeramente según el lote./ De angivne mængder og kalorier kan variere lidt afhængigt af partiet./ Ilmoitetut määrät ja kaloreiden määrät voivat muuttua hieman erästä riippuen./ De angitte mængdene og antall kalorier kan endres noe avhengig av partiet./ De angivna kvantiteterna och kalorierna kan variera något beroende på partiet.