

protect
the most
important

EMERGENCY FOOD
BY TREK'N EAT



15 YEARS
SHELF LIFE

TECHNICAL DATA

DE Gemüsepatty

EN Vegetable Patty

FR Galettes végétariennes

IT Patty vegetariano

NL Groenteburger

ES Hamburguesa de verduras

DK Grøntsags-bøf

FI Kasvispaistos

NO Vegetarburger

SE Grönsaksburgare

Art.-Code:	736101.01	HS-Code:	2103 9000
EAN Code:	4015753736010	CoO:	DE
e	500 g		

(DE) Gemüsepatty

Zutaten: Gemüsemischung in veränderlichen Gewichtsanteilen 20% (Kichererbsen, Zwiebeln, Lauch), **Volleipulver**, Sonnenblumeneiweiß, **Weizenmehl**, **Hühnereiweiß**, Stärke, Gemüsebrühe (enthält **Sellerie**), **Milcheiweiß**, Sonnenblumenöl (enthält **Milch**, E551), Zucker, Salz, Hefeextrakt, Gewürze. **Zubereitung:** Inhalt in 550 ml kaltes Wasser sorgfältig einröhren und 10 min ziehen lassen. Masse in ca. 4 gleich große Portionen aufteilen und in der Pfanne bei mittlerer Hitze goldgelb braten. **Allergene:** **Eier, Gluten-haltig, Milch, Sellerie** [EN] **Vegetable Patty Ingredients:** mixed vegetables in varying quantities 20% (chickpeas, onions, leeks), **whole egg powder**, sunflower protein, **wheat flour, chicken egg white**, starch, vegetable broth (contains **celery**), **milk** protein, sunflower oil (contains **milk**, E551), sugar, salt, yeast extract, spices. **Directions:** Fill the bag up to the 7-cm fill line indicator (165ml) with cold water, stir thoroughly and leave it to steep for 10 min. Divide the mixture into 4 equal portions and fry in a pan over medium heat until golden brown. **Allergens: Eggs, contains gluten, Milk, Celery** [FR] **Galettes végétariennes Ingrédients:** 20% de légumes variés en quantités différentes (pois chiches, oignons, poireaux), poudre d'**œuf** entier, protéines de tourneol, farine de **blé**, **protéines de poulet**, amidon, bouillon de légumes (contient du **céleri**), **protéines de lait**, huile de tourneol (contient du **lait**, E551), sucre, sel, extrait de levure, épices. **Préparation:** Verser le contenu dans 550 ml d'eau froide et bien mélanger, puis laisser reposer 10 minutes. Partager la préparation en 4 portions à peu près égales et faire doré à feu moyen dans une poêle. **Allergènes : œufs, gluten, lait, céleri** [IT] **Patty vegetariano Ingredienti:** verdure miste in quantità variabili 20% (ceci, cipolla, porri), **uova intere in polvere**, proteine di girasole, **farina di frumento, albumi d'uovo**, amido, brodo vegetale (contiene **sedano**), **proteine del latte**, olio di semi di girasole (contiene **latte**, E551), zucchero, sale, estratto di lievito, spezie. **Preparazione:** Mescolare accuratamente il contenuto in 550 ml di acqua fredda e lasciar riposare per 10 minuti. Dividere la massa in 4 porzioni uguali e far dorare in una padella a fuoco medio. **Allergeni:** **uova, contiene glutine, latte, sedano** [ES] **Hamburguesa de verduras Ingredientes:** Mezcla de verduras en proporciones variables 20% (garbanzos, cebollas, pueros), **huevo entero en polvo**, proteínas de girasol, **harina de trigo**, **proteínas de pollo**, almidón, caldo vegetal (contiene **ajo**), **proteínas de leche**, aceite de girasol (contiene **leche**, E551), azúcar, sal, extracto de levadura, especias. **Instrucciones:** Disolver el contenido del paquete en 550 ml de agua fría removiendo con cuidado y dejar reposar la mezcla durante 10 minutos. Dividir la mezcla en 4 porciones aproximadamente iguales y freír en una sartén a fuego medio hasta que se doren. **Allergenos:** **huevos, con gluten, leche, ajo** [NL] **Groenteburger Ingrediënten:** groentemix in wisselende verhouding 20% (kikkererwt, uien, prei), **heleipoeder**, zonnebloemolie (bevat **melk**, E551), suiker, zout, gjistextract, specerijen. **Bereiding:** Meng de inhoud zorgvuldig met 550 ml koud water en laat 10 minuten wellen. Verdeel de massa in ca. 4 gelijke porties en bak de groenteburgers in een koekenpan op middelhoog vuur tot ze goudbruin zijn. **Allergenen:** **eieren, glutenhoudend, melk, sellerij** [DK] **Grøntsags-bøf Ingredienser:** grøntsagsblanding i forskellige vægtandele 20% (kikærter, løg, porrer), **helægspulver**, solsikkeæg-gehvide, **hvedemel**, æggehvide, stivelse, grøntsagssuppe (indeholder **selleri**), **mælkeæggehvide**, solsikkeolie (indeholder **mælk**, E551), sukker, salt, gærerestakt, krydderier. **Tilberedelse:** Rør indholdet omhyggeligt op i 550 ml kaldt vand og lad det stå og trække i 10 min. Del massen i ca. 4 lige store portioner og steg dem gylden-gule i panden ved middel varme. **Allergener:** **aeg, gluten, mælk, selleri** [FI] **Kasvispaistos Ainekset:** vihanessekoite – painoosienvaiheliaessa 20% (kikherne, sipuli, purjo), **kokonuajauhe**, aurinkokukkaproteiini, **vehnäjauho**, munanvalkuaisista, tärkkelys, kasvisleimi (sis. **selleri**), **maitoproteiini**, aurinkokukkaöly (sis. **maitoa**, E551), sokeri, suola, hiivautava, mausteet. **Valmistus:** Sekoita sisältö huolellisesti kylmään veteen (550 ml) ja anna hautua 10 minuuttia. Jaa sisältö noin 4:än samankokoiseen annokseen ja paista annokset pannussa kullankeltaisiksi keskilämpötilassa. **Allergeenit:** **munat, gluteenipitoinen, maito, selleri** [NO] **Vegetarburger Ingredienser:** grønsaksblanding i varierende vektandeler 20% (kikærter, løg, purreløk), **heleggypulver**, solsikkeprotein, **hvetemel**, **kyllingprotein**, stivelse, grønsaksbuljong (indeholder **selleri**), **melkeprotein**, solsikkeolie (indeholder **melk**, E551), sukker, salt, gjærekrestakt, krydder. **Tilberedning:** Bland innholdet godt med 550 ml kaldt vann og la trekke i 10 minutter. Del massen i ca. 4 like store porsjoner og stek i pannen på middels varme til de blir gyldne. **Allergener:** **egg, inneholder gluten, melk, selleri** [SE] **Grönsaksburgare Ingredienser:** grönsaks-mix med variabla viktandeler 20% (kikärter, lök, purjor), **heläggspulver**, solsoprotein, **vetermjölk**, **öggvita från hönsägg**, stärkelse, buljong, (indeholder **selleri**), **mjölkprotein**, solrosolja (indeholder **mjölk**, E551), socker, salt, gjästextract, kryddor. **Tillagning:** Rör ner innehållet omsorgsfullt i kallt vatten (550 ml) och låt svilla i 10 min. Dela upp massan i ca. 4 lika stora portioner och stek dem i pannan gyllenbruna på medelvärme. **Allergener:** **ägg, innehåller gluten, 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/Nettotäytöpaino/Netto fyllvekt/Fyllnadsvikt netto 500 g

Wasserzugabe/Added water/Eau ajoutée/Aaggiunta d'acqua/ Toegevoegd water/Agua a agregar/ Vandtilsætning/Lisättävä vesimäärä/Vanntillegg/ Vattentillsats 550 ml

Fertige Menge/Ready quantity/Poids total/Quantità preparata/ Totaalgewicht/Cantidad cocida/ Færdig mængde/Valmis annos/ Ferdig mengde/Färdig kvantitet 1050 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 tillhandahåller 4 portions

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/ Gennemsnittlig næringsværdi pr. 100 g Tørprodukt/Annoksen keskimääritnen ravintosisältö per 100 g kuivatute/Gjennomsnittlig næringsverdi pro 100 g tørrprodukt/Genomsnittlig näringssärde per 100 g Torrprodukt:

kJ/kcal 1579/377

Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Fedtstof/Rasvaa/Fett 12,3 g
- davon gesättigte Fettsäuren/of which saturated fatty acids/ 2,8 g
dont acides gras /di cui acidi grassi saturi/ waarvan verzadigde vetzuren/de los cuales ácidos grasos saturados/ deraf mættede fedtsyrer/tästä tydytynneitä rasvahappoja/ derav mettede fettsyrer/därav mättade fettsyror

Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carbohidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/Kulhydrat/Hiiilihydraatteja/karbohydrater/Kolhydrat 30,4 g
- davon Zucker/of which sugar/dont sures/di cui: zuccheri/ waarvan suikers/de los cuales azúcares/ heraf sukkerarter/josta sokereita/hvorav sukkerarter/varav sockerarter 7,5 g

Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/ Kostfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/Fiber 9,2 g

Eiweiss/Protein/Protéines/Proteina/Eiwitten/Proteína/ Protein/Valkuaista/protein/Protein 31,2 g

Salz/Salt/Sel/Sale/Zout/Sal/Suola 5,8 g

Mindesthaltbarkeit/ Expire date/ Date d'expiration/ Data di scadenza/ Vervaldatum/ Fecha de caducidad/
Udløbsdato/ Viimeinen käyttöpäivä/ Utlopsdato/ 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 indiquées 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./ Ilmoitutut määät ja kaloreiden määärä voivat muuttua hieman erästää riippuen./ De angitte mengdene og antall kalorier kan endres noe avhengig av partiet./ De angivna kvantiteterna och kalorierna kan variera något beroende på partiet.