



**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

DE Vollkornbrotmischung

EN Whole grain bread mix

FR Préparation pour pain complet

IT Preparato per pane integrale

NL Volkorenbroodmix

ES Preparado para pan integral

PL Mieszanka na pieczywo pełnoziarniste

CS Směs na celozrnný chléb

RO Amestec pentru pâine integrală

HU Teljes kiorlésu kenyérliszt keverék

UK Суміш цільнозернового хліба

DA Fuldkorns brødblanding

FI Täysjyväleipäsekoitus

NO Fullkornsbrødblanding

SV Fullkornsbrödblandning

PT Mistura para pão integral

SI Mešanica za polnozrnatih kruh

Art.-Code:	30101040	HS-Code:	19012000
EAN Code:	4015753101405	CoO:	DE
e	500g		

(DE) Vollkornbrotmischung Zutaten: Weizenvollkornmehl (80 %), Hafergrütze (7 %), Roggenvollkornmehl (4 %), getrockneter Sauerteig (Roggenvollkornmehl, natürlich fermentiert), jodiertes Speisesalz, Trockenhefe, Gerstenmalzextrakt, Malzextrakt (Gerste, Roggen), Säureregulator: Natriumacetat, Säuerungsmittel: Apfelsäure, Traubenzucker, Mehlbehandlungsmittel: Calciumphosphate und Ascorbinsäure. Kann Spuren von Ei, Milch, Soja, Senf, Sellerie und Schalenfrüchten enthalten. **Zubereitung:** Inhalt in einem entsprechenden Gefäß mit 330 ml lauwarmen Wasser aufgießen, die Masse sorgfältig durchkneten bis ein Teig entsteht. Den Teig mindesten 20 Min. ruhen lassen und anschließend zu einem Laib Brot oder Brötchen formen. **Backtemperatur:** ca. 220 °C. **Backzeit:** Brot 40–50 Min., Brötchen 15–25 Min. Der Teig kann in einer feuerfesten Schale im entsprechenden Abstand zu einer Feuerstelle gebacken werden. Die feuerfeste Schale sollte leicht gefettet sein.

(EN) Whole Grain Bread Mix Ingredients: Whole wheat flour (80 %), oat grits (7 %), whole rye flour (4 %), dried sourdough (rye flour, naturally fermented), iodized salt, dry yeast, barley malt extract, malt extract (barley, rye), acidity regulator: sodium acetate, acidifier: malic acid, dextrose, flour treatment agents: calcium phosphates and ascorbic acid. May contain traces of egg, milk, soy, mustard, celery, and nuts. **Preparation:** Pour 330 ml of lukewarm water into a suitable container, add the mix, and knead thoroughly until a dough forms. Let the dough rest for at least 20 minutes, then shape it into a loaf or rolls. **Baking Temperature:** Approx. 220 °C. **Baking Time:** Bread 40–50 minutes, rolls 15–25 minutes. The dough can also be baked in a fireproof dish placed at an appropriate distance from a fire. The fireproof dish should be lightly greased.

(FR) Mélange pour pain complet Ingrédients: Farine complète de blé (80 %), gruau d'avoine (7 %), farine complète de seigle (4 %), levain séché (farine de seigle, naturellement fermentée), sel iodé, levure sèche, extrait de malt d'orge, extrait de malt (orge, seigle), régulateur d'acidité: acétates de sodium, acidifiant: acide malique, dextrose, agents de traitement de la farine: phosphates de calcium et acide ascorbique. Peut contenir des traces d'œuf, lait, soja, moutarde, céleri et fruits à coque. **Préparation:** Verser 330 ml d'eau tiède dans un récipient adapté, ajouter le contenu et pétrir soigneusement jusqu'à obtention d'une pâte. Laisser reposer au moins 20 minutes, puis façonner en pain ou en petits pains. **Cuisson:** Température environ 220 °C. **Temps de cuisson:** Pain 40–50 min., petits pains 15–25 min. Peut être cuit dans un récipient résistant au feu à proximité d'un foyer. Le récipient doit être légèrement graissé.

(IT) Miscela per pane integrale Ingredienti: Farina integrale di grano tenero (80 %), grana d'avena (7 %), farina integrale di segale (4 %), lievito madre essiccato (farina di segale, naturalmente fermentata), sale iodato, lievito secco, estratto di malto d'orzo, estratto di malto (orzo, segale), regolatore di acidità: acetati di sodio, acidificante: acido malico, destrosio, agenti di trattamento della farina: fosfati di calcio e acido ascorbico. Può contenere tracce di uova, latte, soia, senape, sedano e frutta a guscio. **Preparazione:** Versare 330 ml di acqua tiepida in un recipiente adeguato, aggiungere il contenuto e impastare bene fino a ottenere un impasto. Lasciare riposare per almeno 20 minuti, quindi formare un pane o dei panini. **Cottura:** Temperatura circa 220 °C. **Tempo di cottura:** Pane 40–50 min., panini 15–25 min. Può essere cotto in un recipiente resistente al fuoco vicino a una fonte di calore. Il recipiente deve essere leggermente unto.

(NL) Volkorenbroodmix Ingrediënten: Volkoren tarwemeel (80 %), haveremout (7 %), volkoren roggemeel (4 %), gedroogd zuurdesem (roggemeel, natuurlijk gefermenteerd), geijodeerd zout, droge gist, gerstemoutextract, moutextract (gerst, rogge), zuurteregelaar: natriumacetaat, zuurteregelaar: appelzuur, druivensuiker, meelverbeteraars: calciumfosfaten en ascorbinezuur. Kan sporen bevatten van ei, melk, soja, mosterd, selderij en noten. **Bereiding:** Giet 330 ml lauwarm water in een geschikte kom, meng zorgvuldig tot een deeg. Laat het deeg minimaal 20 minuten rusten en vorm vervolgens een brood of broodjes. **Baktijd:** Temperatuur ca. 220 °C. **Bakduur:** Brood 40–50 min., broodjes 15–25 min. Kan worden gebakken in een vuurvaste schaal dicht bij een vuurplaats. De schaal moet licht ingevet zijn.

(ES) Preparado para pan integral Ingredientes: Harina integral de trigo (80 %), avena troceada (7 %), harina integral de centeno (4 %), masa madre seca (harina de centeno, naturalmente fermentada), sal yodada, levadura seca, extracto de malta de cebada, extracto de malta (cebada, centeno), regulador de acidez: acetatos de sodio, acidulante: ácido málico, dextrosa, mejoradores de harina: fosfatos de calcio y ácido ascórbico. Puede contener trazas de huevo, leche, soja, mostaza, apio y frutos secos. **Preparación:** Añadir 330 ml de agua tibia en un recipiente adecuado, mezclar bien hasta formar una masa. Dejar reposar al menos 20 minutos, luego dar forma de pan o panecillos. **Horneado:** Temperatura aprox. 220 °C. **Tiempo de horneado:** Pan 40–50 min., panecillos 15–25 min. Se puede hornear en un recipiente resistente al calor cerca de una fuente de calor. El recipiente debe estar ligeramente engrasado.



**5 YEARS
SHELF LIFE**

TECHNICAL DATA

(PL) Mieszanka na pieczywo pełnoziarniste Składniki: Mąka pełnoziarnista pszenna (80 %), kasza owsiana (7 %), mąka żytnia pełnoziarnista (4 %), suszony zakwas (mąka żytnia, naturalnie fermentowana), sól jodowana, drożdże suszone, **ekstrakt słodowy jęczmienny**, ekstrakt słodowy (jęczmień, żyto), regulator kwasowości: octany sodu, regulator kwasowości: kwas jabłkowy, glukoza, środki do obróbki mąki: fosforany wapnia i kwas askorbinowy. Może zawierać śladowe ilości jajek, mleka, soi, gorczycy, selera i orzechów. **Przygotowanie:** Wlać 330 ml letniej wody do odpowiedniego naczynia, dodać mieszankę i zagnieść na jednolite ciasto. Pozostawić na co najmniej 20 minut, następnie uformować bochenek chleba lub bułki. **Pieczenie:** Temperatura około 220 °C. **Czas pieczenia:** Chleb 40–50 min., bułki 15–25 min. Można piec w ogniowatym naczyniu w pobliżu ognia. Naczynie należy lekko natłuścić.

(CS) Směs na celozrnný chléb Složení: Celozrnná pšeničná mouka (80 %), ovesná krupice (7 %), celozrnná žitná mouka (4 %), sušený kvásek (žitná mouka, přirozeně fermentovaná), jodizovaná sůl, sušené droždí, **extrakt z ječného sladu**, sladový extrakt (ječmen, žito), regulátor kyselosti: octany sodné, kyselina jablečná, hroznový cukr, zlepšující látky na úpravu mouky: fosforečnaný vápenatý a kyselina askorbová. Může obsahovat stopy vajec, mléka, sóji, hořčice, celeru a ořechů. **Příprava:** Smíchejte obsah s 330 ml vlažné vody ve vhodné nádobě a důkladně prohněťte, dokud nevznikne těsto. Nechte těsto alespoň 20 minut odpočívat, poté vytvarujte bochník nebo housky. **Pečení:** Teplota cca 220 °C. **Doba pečení:** Chléb 40–50 min., housky 15–25 min. Lze péct v žáruvzdorné nádobě v blízkosti ohně. Nádobu lehce vymažte.

(RO) Amestec pentru pâine integrală Ingrediente: Făină integrală de grâu (80 %), griș de ovăz (7 %), făină integrală de secară (4 %), maia uscată (făină de secară, fermentată natural), sare iodată, drojdie uscată, **extract de malț din orz**, extract de malț (orz, secară), regulator de aciditate: acetat de sodiu, acidifiant: acid malic, glucoză, agenți de tratare a făinii: fosfați de calciu și acid ascorbic. Poate conține urme de ouă, lapte, soia, muștar, țelină și nuci. **Preparare:** Turnați 330 ml de apă caldută într-un recipient adecvat, adăugați conținutul și frământați bine până obțineți un aluat. Lăsați-l să se odihnească cel puțin 20 de minute, apoi modelați-l sub formă de pâine sau chifle. **Coacere:** Temperatura aproximativ 220 °C. **Timp de coacere:** Pâine 40–50 min., chifle 15–25 min.

(HU) Teljes kiőrlésű kenyérkeverék Összetevők: Teljes kiőrlésű búzaliszt (80 %), zabdaragalya (7 %), teljes kiőrlésű rozsliszt (4 %), szárított kovász (rozsliszt, természetesen fermentált), jódzott só, szárított élesztő, **árpamaláta-kivonat**, malátakivonat (árpa, rozs), savszabályozó: nátrium-acetátok, savanyúságot szabályozó anyag: almasav, szőlőcukor, lisztkezelő szerek: kalcium-foszfátok és askorbinsav. Nyomokban tartalmazhat tojást, tejet, szóját, mustárt, zellert és dióféléket. **Elkészítés:** Öntsön 330 ml langyos vizet egy megfelelő edénybe, adja hozzá a keveréket, és alaposan gyúrja össze, amíg tészta nem képződik. Hagyja pihenni legalább 20 percig, majd formázzon cipőt vagy zsemleket. **Sütés:** Hőmérséklet kb. 220 °C. **Sütési idő:** Kenyér 40–50 perc, zsemle 15–25 perc.

(UK) Суміш для цільнозернового хліба Інгредиенты: Пшеничне цільнозернове борошно (80 %), вівсяна крупа (7 %), житнє цільнозернове борошно (4 %), суха закваска (житнє борошно, натурально ферментоване), йодована сіль, сухі дріжджі, **екстракт ячмінного солоду**, екстракт солоду (ячмінь, жито), регулятор кислотності: натрієві ацетати, підкислювач: яблучна кислота, глюкоза, поліпшувачі борошна: кальцієві фосфати та аскорбінова кислота. Може містити сліди яєць, молока, сої, гірчиці, селери і горіхів. **Приготування:** Додайте 330 мл теплої води у відповідну ємність, додайте суміш і ретельно вимісіть тісто. Залиште на 20 хвилин для відпочинку, потім сформуйте буханець або булочки. **Випікання:** Температура приблизно 220 °C. **Час випікання:** Хліб 40–50 хв., булочки 15–25 хв.

(DA) Fuldorns brødblanding Ingredienser: Fuldornshvedemel (80 %), havregryn (7 %), fuldkornsrugmel (4 %), tørret surdej (rugmel, naturligt fermenteret), jodiseret salt, tærgær, **byggmalt-ekstrakt**, maltsekstrakt (bygg, rug), surhedsregulerende middel: natriumacetater, surhedsregulerende middel: æblesyre, druesukker, melbehandlingsmidler: calciumphosphater og askorbinsyre. Kan indeholde spor af æg, mælk, soja, sennep, selleri og nødder. **Tilberedning:** Tilsæt 330 ml lunken vand i en egnet skål, tilsæt blandingen og ælt grundigt til en dej. Lad hvile i mindst 20 minutter, og form derefter et brød eller boller. **Bagetid:** Temperatur ca. 220 °C. **Bagetid:** Brød 40–50 min., boller 15–25 min.

(FI) Täysjyväleipäsekoitus Ainekset: Täysjyvävehnäjaouho (80 %), kaurarauhe (7 %), täysjyväruisjaouho (4 %), kuivattu juurileipätaikina (ruisjaouho, luonnollisesti fermentoitu), jodisuola, kuivahiiva, **ohramallasuute**, mallasuute (ohra, ruis), happamuudensäätöaine: natriumasetaatit, happamuudensäätöaine: omenahappo, glukoosi, jauhonparanteet: kalsiumfosfaatit ja askorbiinihapo. Saatava sisältää jämiä **kananmunasta, maidosta, soijasta, sinapista, selleristä** ja **pähkinöistä**. **Valmistus:** Kaada 330 ml kädenlämpöistä vettä sopivaan astiaan, lisää seos ja vaivaa huolellisesti taikinaksi. Anna levätä vähintään 20 minuuttia ja muotoile leiväksi tai sämpylöiksi. **Paistolämpötila:** Noin 220 °C. **Paistoaika:** Leipä 40–50 min., sämpylät 15–25 min.

(NO) Fullkornsbrødblanding Ingredienser: Fullkornshvetemel (80 %), havregryn (7 %), fullkornsrugmel (4 %), tørket surdeg (rugmel, naturlig fermentert), jodisert salt, tørrgjær, **byggmalt-ekstrakt**, maltsekstrakt (bygg, rug), surhetsregulerende middel: natriumacetater, surhetsregulerende middel: epleysyre, druesukker, melbehandlingsmidler: kalsiumfosfater og askorbinsyre. Kan inneholde spor av egg, melk, soja, sennep, selleri og nøtter. **Tilberedning:** Tilsett 330 ml lunken vann i en passende bolle, bland og kna godt til en deig. La deigen hvile i minst 20 minutter og form deretter et brød eller rundstykker. **Steketemperatur:** Ca. 220 °C. **Steketid:** Brød 40–50 min., rundstykker 15–25 min.

(SV) Fullkornsbrödblandning Ingredienser: Fullkornshvetemjöl (80 %), havregryn (7 %), fullkornsrågmjöl (4 %), torkad surdeg (rågmjöl, naturligt fermenterad), joderat salt, torrjäst, **kornmaltsextrakt**, maltsextrakt (korn, råg), surhetsreglerande medel: natriumacetater, surhetsreglerande medel: äppelsyra, druvsocker, mjölbearbetsmedel: kalciumfosfater och askorbinsyra. Kan innehålla spår av ägg, mjölk, soja, senap, selleri och nötter. **Tillagning:** Häll 330 ml ljummet vatten i en lämplig skål, tillsätt blandningen och knåda noggrant till en deg. Låt vila i minst 20 minuter och forma sedan till ett bröd eller bullar. **Gräddningstemperatur:** Cirka 220 °C. **Gräddningstid:** Bröd 40–50 min., bullar 15–25 min.

(PT) Mistura para pão integral Ingredientes: Farinha de trigo integral (80 %), gérmen de aveia (7 %), farinha de centeio integral (4 %), fermento seco (farinha de centeio, naturalmente fermentada), sal iodado, fermento seco, **extrato de malte de cevada**, extrato de malte (cevada, centeio), regulador de acidez: acetatos de sódio, acidificante: ácido málico, glucose, agentes de tratamento da farinha: fosfatos de cálcio e ácido ascórbico. Pode conter vestígios de ovo, leite, soja, mostarda, aipo e frutos de casca rija. **Preparação:** Adicione 330 ml de água morna a um recipiente adequado, misture e amasse bem até formar uma massa. Deixe repousar por pelo menos 20 minutos e molde em forma de pão ou pãesinhos. **Cozedura:** Temperatura aprox. 220 °C. **Tempo de cozedura:** Pão 40–50 min., pãesinhos 15–25 min.

(SI) Mešanica za polnozrnat kruh Sestavine: Polnozrnat pšenična moka (80 %), ovseni zдроб (7 %), polnozrnat ržena moka (4 %), suhi kvas (ržena moka, naravno fermentirana), jodirana sol, suhi kvas, **ječmenov sladni ekstrakt**, sladni ekstrakt (ječmen, rž), regulator kislosti: natrijev acetat, kislinški regulator: jabolčna kislina, glukoza, sredstva za obdelavo moke: kalcijevi fosfati in askorbinska kislina. Lahko vsebuje sledi jajc, mleka, soje, gorčice, zelene in oreščkov. **Priprava:** V posodo nalijte 330 ml tople vode, dodajte vsebino in zgnetite v testo. Pustite stati vsaj 20 minut, nato oblikujte hlebec ali žemljice. **Peka:** Temperatura približno 220 °C. **Čas peke:** Hlebec 40–50 min., žemljice 15–25 min.

**5 YEARS
SHELF LIFE**

TREK'N EAT

Nettofüllgewicht/Net filling weight/Poids net/ Peso netto di riempimento/ Netto vulgewicht/ Peso neto de llenado/ Masa wypełnienia netto/ Čistá hmotnost náplně/ Greutatea netă de umplere/ Nettó töltőtömeg/ вара нетто наповнення/ Netto fyldningsvægt/ Nettotäytlöpaino/ Netto fyllvikt/ Nettofyllnadsvikt/ Peso líquido de enchimento/ Neto teža polnjenja

500g

Wasserzugabe/Added water/Eau ajoutée/ Aggiunta di acqua/ Toevoeging van water/ Adición de agua/ Dodatek wody/ Pridavek vody/ Adaos de apă/ Víz hozzáadása/ Додавання води/ Tilsætning af vand/ Veden lisäminen/ Tilsetning av vann/ Tillsats av vatten/ Adição de água/ Dodajanje vode

350ml

Fertige Menge/Ready quantity/Poids total/ Quantità finita/ Afgewerkte hoeveelheid/ Cantidad acabada/ Zakończona ilość/ Hotové množství/ Cantitate finită/ Kész mennyiség/ Готова кількість/ Færdig mængde/ Valmis määrä/ Ferdig mængde/ Färdig kvantitet/ Quantidade acabada/ Končna količina

~750g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt/Average nutritional values per 100 g dried product/Valeur nutritive moyenne pour 100 g de produit sec/ Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto secco/ Gemiddelde voedingswaarden per 100 g droog product/ Valores nutricionales medios por 100 g de producto seco/ Średnie wartości odżywcze na 100 g suchego produktu/ Průměrné výživové hodnoty na 100 g suchého produktu/ Valori nutriționale medii per 100 g produs uscat/ Átlagos tápértékek 100 g száraz termékre vetítve/ Середня поживна цінність на 100 г сухого продукту/ Gennomsnittlige næringsverdier pr. 100 g tørt produkt/ Keskimääräiset ravintoarvot 100 g kuivaa tuotetta kohti/ Gjennomsnittlig næringsverdi per 100 g tørt produkt/ Genomsnittliga näringsvärden per 100 g torr produkt/ Valores nutricionais médios por 100 g de produto seco/ Povprečne hranilne vrednosti na 100 g suhega izdelka

**Brennwert/ Energy/ Énergétique/ Energia/ Energie/ Energía/ Energia/ Energie/ Energie/ Energi-
a/ енергія/ Energi/ Energia/ Energi/ Energi/ Energia/ Energija**

1433kJ/342 kcal

**Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vet/ Grasa/ Tłuszcz/ Tuk/ Gräsime/ Fat/ Жир./ Fedt/ Fat/ Fett/
Fett/ Gordura/ Maščoba**

1,9g

- 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/ w tym nasycone kwasy tłuszczowe/ z toho nasycené mastné kyseliny/ din care acizi grași saturați/ ebből telített zsírsavak / з них насичених жирних кислот / heraf mættede fedtsyrer/ joista tydytynneittä rasvahapoja/ hvorav mettede fettsyrer/ varav mättade fettsyror/ dos quais ácidos gordos saturados/ od tega nasičene maščobne kisline

0,3g

Kohlenhydrate/Carbohydrates/ Glucides/ Carboidrati/ Koolhydraten/Carbohidratos/ Węglowodany/ Sacharidy/ Carbohidrați/ Szénhidrátok/ Вуглеводи/ Kulhydrater/ Hiilihydraatit/ Karbohydrater/ Kolhydrater/ Hidratos de carbono/ Ogljikovi hidrati

64,0g

- davon Zucker/of which sugar/dont sucses/ lo zucchero/ daarvan suiker/ del mismo azúcar/ jego cukier/ z toho cukr/ zahăr din acestă/ ebből cukor/ з нього цукру/ heraf sukker/ siitä sokeri/ derav sukker/ därav socker/ do mesmo açúcar/ od tega sladkor

2,1g

Ballaststoffe/Fibre/ Fibres alimentaires/ Fibra alimentare/ Voedingsvezels/ Fibra alimentaria/ Błonnik pokarmowy/ Vlákna/ Fibre dietetice/ Élelmi rostok/ Харчові волокна/ Kostfibre/ Ravintokuitu/ Kostfiber/ Kostfiber/ Fibra alimentar/ Prehranska vlaknina

6,5g

Eiweiss/Protein/Protéines/ Proteine/ Eiwit/ Proteína/ Białko/ Protein/ Proteine/ Protein/ Białko/ Protein/ Proteini/ Protein/ Proteína/ Proteini

13,0g

Salz/Salt/Sel/Sale/ Zout/Sal/ Sól/ Sül/ Sare/ Só/ Сіль/ Salt/ Suola/ Salt/ Sal/ Sol

1,9g

Mindestens haltbar bis Ende/Best before end/A consommer de préférence avant le/ Da konsumarsi preferibilmente entro la fine di/ Best voor einde van / Mejor antes de finales de/ Najlepiej przed końcem/ Nejlépe do konce/ Cel mai bine înainte de sfârșitul lui/ Legjobb a következő hónap vége előtt / Краще до кінця/ Bedst inden udgangen af/ Parasta ennen/ Best før utgangen av/ Bäst före slutet av/ Melhor antes do final de/ Najbolje pred koncem

5 Jahre/years/ans/ anni / jaren/ años/ lata/ let/ ani/ évek/ років / år/ vuotta / år/ år/ anos/ let

Manufacturing facility:

Katadyn Deutschland GmbH | Hessening 23 | 64546 Mörfelden-Walldorf | Germany

Tel: +49 61 05 45 67 89 | Fax: +49 61 05 4 58 77 | sales@katadyn.de | www.katadyngroup.com