

protect
the most
important

EMERGENCY FOOD
BY TREK'N EAT



15 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

DK Fuldkorns brødblanding

FI Täysjyväleipäsekoitus

NO Fullkornsbrødblanding

SE Fullkornsbrödblandning

Art.-Code:	732101.01	HS-Code:	1901 2000
EAN Code:	4015753732012	CoO:	DE
e	750 g		

[DE]**Vollkornbrotmischung** **Zutaten:** Weizenvollkornmehl (80%), Hafergrotze (7%), Roggenvollkornmehl (4%), getrockneter Sauerteig (**Roggenmehl**, natürlich fermentiert), jodiertes Speisesalz, Trockenhefe, Gerstenmalzextrakt, Malzextrakt (**Gerste, Roggen**), Säureregulator: Natriumacetat, Säuerungsmittel: Apfelsäure, Traubenzucker, Mehlbehandlungsmittel: Calciumphosphate und Ascorbinsäure. **Zubereitung:** Inhalt mit 495 ml lauwarmen Wasser aufgießen, sorgfältig durchkneten. Den Teig mindesten 20 Min. ruhen lassen. Backtemperatur ca. 220°C. Backzeit: Brot 40-50 Min., Brötchen 15-25 Min. **Allergene: Glutenhaltig** (EN)**Whole Grain Bread Mix** **Ingredients:** whole wheat flour (80%), oat groats (7%), wholegrain rye flour (4%), dried sourdough (naturally fermented rye flour), iodised table salt, dried yeast, barley malt extract, malt extract (barley, rye), acidity regulator: sodium acetate, acidifier: malic acid, glucose, flour treatment agents: calcium phosphates and ascorbic acid. **Directions:** Pour 495 ml lukewarm water over the contents, knead thoroughly. Let the dough rest for at least 20 minutes. Baking temperature approx. 220°C. Baking time: bread 40-50 min., buns 15-25 min. **Allergens: contains gluten** (FR) **Préparation pour pain complet** **Ingredients:** Farine de blé complète 80%, gruau d'avoine 7%, farine de seigle complète 4%, levain sec (farine de seigle fermentée naturellement), sel de table, levure sèche, extrait de malt d'orge, extrait de malt (orge, seigle), correcteur d'acidité: acétate de sodium; acidifiant: acide malique; glucose, agents de traitement de la farine: phosphate de calcium et acide ascorbique. **Préparation:** Verser 495 ml d'eau tiède sur le contenu, bien pétrir. Laisser reposer la pâte pendant au moins 20 minutes. Température de cuisson: env. 220°C. Durée de cuisson: Pain entier 40-50 min., petit pain 15-25 min. **Allergènes: gluten** (IT) **Preparato per pane integrale** **Ingredienti:** farina di frumento integrale 80%, farina d'avena 7%, farina di segale integrale 4%, pasta madre essicata (farina di segale, fermentazione naturale), sale da cucina iodato, lievito secco, estratto di malto d'orzo, estratto di malto (orzo, segale), correttore di acidità: acetato di sodio; acidificante: acido malico; destrosio, agenti di trattamento delle farine: fosfati di calcio e acido ascorbico. **Preparazione:** Versare 495 ml di acqua tiepida sul contenuto, impastare accuratamente. Lasciare riposare l'impasto per almeno 20 minuti. Temperatura di cottura: ca. 220°C. Tempo di cottura: pane 40-50 min., panini 15-25 min. **Allergeni: contiene glutine** (NL) **Volkorenbroodmix** **Ingrediënten:** Volkoren tarwemeel 80%, havergruten 7%, volkoren roggemeel 4%, gedroogd zuurdesem (roggemeel), natuurlijk gefermenteerd, geïjodiseerd zout, droge gist, gerstemoutextract, moutextract (gerst, rogge), zuurregelaar: natriumdiacetaat; voedingszuur: appelzuur; druivensuiker, meelbehandelingsmiddel: calciumfosfaat en ascorbinezuur. **Bereiding:** Giet 495 ml lauwwater over de inhoud en kneed het goed door. Laat het deeg minstens 20 min. rusten. Baktemperatuur oven ca. 220 °C. Baktijd: brood 40-50 min., broodjes 15-25 min. **Allergenen: glutenhoudend** (ES) **Preparado para pan integral** **Ingredientes:** Harina de trigo integral 80%, gachas de avena 7%, harina integral de centeno 4%, masa madre deshidratada (harina de centeno naturalmente fermentada), sal de mesa yodada, levadura seca, extracto de malta de cebada, extracto de malta (cebada, centeno), regulador de la acidez: acetato de sodio; acidulante: ácido málico; glucosa, mejoradores de la harina: fosfatos de calcio y ácido ascórbico. **Instrucciones:** Vierta 495 ml de agua tibia en el contenido y amase con cuidado. Dejar reposar la masa 20 min. Temperatura de cocción aprox. 220°C. Tiempo de horneado: para un pan 40-50 min, para los panecillos 15-25 min. **Allergénos: con gluten** (DK) **Fuldkorns brødblanding** **Ingredienser:** Hvedefuldkornsmel (80%), havregryn (7%), rugfuldkornsmel (4%), tørt surdej (rugmel, naturligt fermenteret), jodtsalt, tørgær, bygmalteekstrakt, malteekstrakt (byg, rug), syreregulator: natriumacetat; syrningsmiddel: æblesyre; druesukker, melbehandlingsmiddel: calciumfosfat og askorbinsyre. **Tilberedelse:** Hæld 495 ml lunken vand i indholdet og ælt forsigtigt. Lad dejen hvile i mindst 20 min. Ovntemperatur ca. 220 °C. bagetid: brød 40-50 min. rundstykker 15-25 min. **Allergener: gluten** (FI) **Täysjyväleipäsekoitus** **Ainekset:** Täysjyvävehnäjäuhoa 80%, jauhetta kauraa 7%, täysjyväruisjäuhoa 4%, kuivattua hapantaikinaa (ruisjäuhoa, luonnollisesti fermentoitua), jodipitoinen ruokasuola, kuivahiiva, ohramallasuute, mallasuute (ohra, ruis), happamuuden säätöaine: natriumasetaatit; hapotusaine: omenahappo; rypälesokeri, jauhojenkäsitelyaineet: kalsiumfosfaatti ja askorbiinihappo. **Valmistus:** Kaada sisältöön 495 ml haaleaa vettä ja vaivaa varovasti. Anna taikinan levätä vähintään 20 minuuttia. Paistolämpötila noin 220 °C. Paistoaika: leipä 40-50 min., Rullina 15-25 min. **Allergeenit: gluteenipitoinen** (NO) **Fullkornsbrødblanding** **Ingredienser:** fullkornsmel av hvete 80%, sammalt havre 7%, fullkornsmel av rug 4%, tørt surdeig (rugmel, naturlig fermentert), jodert salt, tørgær, bygmalteekstrakt, malteekstrakt (bygg, rug), syreregulator: natriumacetater; surhetsregulerende middel: epleysyre; druesukker, melbehandlingsmiddel: kalsiumfosfater og askorbinsyre. **Tilberedning:** Hell 495 ml lunken vann i innholdet og elt forsiktig. La deigen hvile i minst 20 minutter. Steketemperatur ca. 220 °C. Steketid: brød 40-50 min., Ruller 15-25 min. **Allergener: inneholder gluten** (SE) **Fullkornsbrödblandning** **Ingredienser:** Fullkornsvetemjöl 80%, mald havre 7%, fullkornsrågmjöl 4%, torkad surdeg (rågmjöl, naturligt fermenterat), jodiserat matsalt, torr jäst, kornmalteekstrakt, malteekstrakt (korn, råg), surhetsreglerare: natriumacetat; syrningsmedel: äppelsyra; druosocker, mjölbehandlingsmedel: kalciumfosfater och askorbinsyra. **Tillagning:** Häll 495 ml ljummet vatten i innehållet och knåda försiktigt. Låt degen vila i minst 20 minuter. Bakningstemperatur ca 220 °C. Bakningstid: bröd 40-50 min., Rullar 15-25 min. **Allergener: innehåller gluten**

**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 750 g

Wasserzugabe/Added water/Eau ajoutée/Aggiunta d'acqua/ Toegevoegd water/Agua a agregar/ Vandtilsætning/Lisättävä vesimäärä/Vanntillegg/ Vattentillsats 495 ml

Fertige Menge/Ready quantity/Poids total/Quantità preparata/ Totaalgewicht/Cantidad cocinada/ Færdig mængde/Valmis annos/ Ferdig mengde/Färdig kvantitet 1245 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 25 Portionen á 50g

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 1433/342

Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Fedstof/Rasvaa/Fett 1,9 g
- davon gesättigte Fettsäuren/of which saturated fatty acids/ dont acides gras /di cui acidi grassi saturi/ waarvan verzadigde vetzuren/de los cuales grasos saturados/ deraf mættede fedtsyrer/tästä tyydyttyneitä rasvahappoja/ derav mættede fettsyrer/därav mättade fettsyrer 0,3 g

Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/ Kulhydrat/Hiilihydraatteja/karbohydrater/Kolhydrat 64,0 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 2,1 g

Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/ Kostfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/Fiber 6,5 g

Eiweiss/Protein/Protéines/Proteina/Eiwitten/Proteína/ Protein/Valkuaista/protein/Protein 13,0 g

Salz/Salt/Sel/Sale/Zout/Sal/Salt/Suola 1,9 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 määrä 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.