

**5 YEARS  
SHELFLIFE**

## TECHNICAL DATA

### DE **Deftiger Reiseintopf mit Rindfleisch**

EN Savoury rice stew with beef

FR Marmite de boeuf au riz

IT Stufato di riso con manzo

NL Hartige rijststooftpot met rundvlees

ES Guiso tradicional de arroz con ternera

PL Jednogarnkowe z ryżem i wołowinam

CZ Vydatná rýžová polévka s hovězím masem

HU Kiadós rizses egytálétel marhahússal

RU **Сытное рисовое рагу с говядиной**

DK Solid risret med oksekød

FI Mehevä riisipata naudanhalla

NO Kraftig risgryte med storfekjøtt

SE Mustig risgryta med nötkött

Art.-Code:	30902003	HS-Code:	19049010
EAN Code:	4015753902033	CoO:	DE
<b>e</b>	240 g		

#### [DE] **Deftiger Reiseintopf mit Rindfleisch**

**Zutaten:** Langkornreis 46%, Bratensoße, Sonnenblumenölpulver (enthält **Milch**, E551), Rindfleisch 10%, Maltodextrin, Champignons, Kartoffelmehl, modifizierte Kartoffelstärke, **Molkeneiweißkonzentrat**, Paprika, Tomaten, Salz, Petersilie, Pfeffer, Säuerungsmittel: Zitronensäure, natürliches Aroma. **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 11 cm auf der Skala (570 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 10 Min ziehen lassen.

**Allergene: Milch**

#### [EN] **Savoury rice stew with beef**

**Ingredients:** long grain rice 46%, gravy, sunflower oil powder (contains **milk**, E551), beef 10%, maltodextrin, mushrooms, potato flour, modified potato starch, **why** protein concentrate, peppers, tomatoes, salt, parsley, pepper, acidifying agent: citric acid, natural flavouring. **Directions:** Pour boiling water up to 11 cm on the indicator scale (570ml) directly into the bag, stir thoroughly, close the bag and leave it to steep for 10 minutes.

**Allergens: milk**

#### [FR] **Marmite de boeuf au riz**

**Ingédients:** riz long grain 46%, jus de viande, huile de tournesol (contient du **lait**, E551), viande de boeuf 10%, maltodextrine, champignons, fécule de pommes de terre, amidon de pomme de terre modifié, **concentré protéique de lactosérum**, poivrons, tomates, sel, persil, poivre, acidifiant: acide citrique, arôme naturel.

**Préparation:** Verser de l'eau bouillante jusqu'à une hauteur de 11 cm (570 ml) directement dans le sachet, mélanger soigneusement, refermer le sachet et laisser reposer 10 min. **Allergènes: Lait**

#### [IT] **Stufato di riso con manzo**

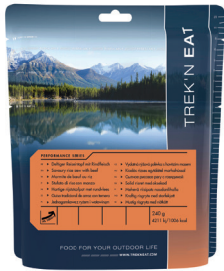
**Ingredienti:** riso a grani lunghi 46%, sugo, olio di girasole in polvere (contiene **latte**, E551), manzo 10%, maltodestrina, funghi champignon, fecola di patate, amido di patate modificato, concentrato di proteine del **siero del latte**, peperoni, pomodori, sale, prezzemolo, pepe, acidificante: acido citrico, aromi naturali.

**Preparazione:** Versare acqua bollente fino agli 11 cm indicati nella scala (570 ml) direttamente nel sacchetto, mescolare con cura, chiudere il sacchetto e lasciare in infusione per 10 minuti.

**Allergeni: latte**

# TREK'N EAT

## PERFORMANCE SERIES



**5 YEARS  
SHELF LIFE**

### TECHNICAL DATA

#### (NL) Hartige rijststooftpot met rundvlees

**Ingrediënten:** Langkorrelrijst 46%, jus, zonnebloemoliepoeder (bevat **melk**, E551), rundvlees 10%, maltodextrine, champignons, aardappelmeel, gemodificeerd zetmeel, **wei-eiwitconcentraat**, paprika, tomaten, zout, peterselie, peper, voedingszuur: citroenzuur, natuurlijk aroma. **Bereiding:** Vul de zak met kokend water tot 11 cm op de vullijn (570 ml), goed roeren, zak afsluiten en 10 min. laten wellen. **Allergenen: melk**

#### (ES) Guiso tradicional de arroz con ternera

**Ingredientes:** arroz de grano largo 46%, salsa de carne, aceite de girasol en polvo (contiene **leche**, E551), carne de vacuno 10%, maltodextrina, champiñones, harina de patata, almidón de patata modificado, concentrado de proteína de **suero**, pimientos, tomates, sal, perejil, pimienta, acidulante: ácido cítrico, aroma natural. **Instrucciones:** Verter agua hirviendo hasta 11 cm en la escala (570 ml) directamente en la bolsa, remover con cuidado, cerrar la bolsa y dejar reposar durante 10 minutos. **Allergénos: leche**

#### (PL) Treściwe danie jednogarnkowe z ryżem i wołowiną

**Składniki:** ryż długoziarnisty 46%, sos pieczeniowy, olej słonecznikowy w proszku (zawiera **mleko**, E551), wołowina 10%, maltodekstryna, pieczarki, mąka ziemniaczana, modyfikowana skrobia ziemniaczana, koncentrat **białka serwatkowego**, papryka, pomidory, sól, pietruszka, pieprz, środek zakwaszający: kwas cytrynowy, naturalny aromat. **Przyrządzenie:** Wlać wrzącą wodę do wysokości 11 cm na skali (570 ml) bezpośrednio do torebki, dokładnie wymieszać, zamknąć torebkę i pozostawić do zaparzenia na 10 minut. **Alergeny: mleko**

#### (CZ) Vydatná rýžová polévka s hovězím masem

**Složení:** dlouhozrnná rýže 46%, omáčka z pečeného masa, prášek ze slunečnicového oleje (obsahuje **mléko**, E551), hovězí 10%, maltodextrin, žampiony, bramborová moučka, modifikovaný bramborový škrob, koncentrát **syrovátkové bílkoviny**, paprika, rajčata, sůl, petrželka, pepř, okyselovací prostředek: kyselina citronová, přírodní aroma. **Příprava:** Naléjte vařící vodu přímo do sáčku až k značce 11 cm na stupnici (570ml), pečlivě zamíchejte, sáček zavěte a nechte stát 10 minut. **Allergeny: vmléko**

#### (HU) Kiadós rizses egytálétel marhahússal

**Összetevők:** hosszúszemű rizs 46%, pecsényelé, napraforgóolaj por (tartalmaz **tejet**, E551), marhahús 10%, maltodextrin, csiperkegomba, burgonyaliszt, modifikált burgonyakeményítő, **tejsavó-fehérje koncentrátum**, fűszerpaprika, paradicsom, só, petrezselyem, bors, savanyítószer: citromsav, természetes aroma. **Utmutatások:** Hideg vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 11 cm magasságig (570 ml), gondosan elkeverjük, a tasakot lezárjuk és 10 percig pihentetjük. **Allergének: tej**

#### (RU) Сытное рисовое рагу с говядиной

**Состав:** рис длиннозерный 46%, соус для жаркого, сухое подсолнечное масло (содержит **молоко**, E551), говядина 10%, патока, шампиньоны, картофельная мука, модифицированный картофельный крахмал, концентрат **сывороточного протеина**, сладкий перец, помидоры, соль, петрушка, перец, подкислитель: лимонная кислота, натуральный ароматизатор. **Способ:** заполнить пакет кипятком на уровень 11 см до контрольной линии (570 мл), тщательно перемешать, закрыть пакет и дать настояться 10 мин. **Аллергены: молоко**

#### (DK) Solid risret med oksekød

**Ingredienser:** langkornede ris 46%, skysovs, solsikkeoliepulver (indeholder **mælk**, E551), oksekød 10%, maltodextrin, champignoner, kartoffelmeel, modificeret kartoffelstivelse, **valleproteinconcentrat**, peberfrugt, tomat, salt, persille, peber, surhedsregulerende middel: citronsyre, naturlig aroma. **Tilberedelse:** Fyld posen med kogende vand op til 11 cm-mærket (570 ml), rør grundigt, luk posen, og lad indholdet trække i 10 min. **Allergener: mælk**

#### (FI) Mehevä riisipata naudanhallaa

**Ainekset:** pitkäjyväinen riisi 46 %, paistinkastike, auringonkukkaöljy jauheen muodossa (sisältää **maitoa**, E551), naudanhallaa 10 %, maltodekstriini, herkkusieniä, peruna-jauho, modifioitu perunatärkkelys, **heraproteiinkonsentraatti**, paprika, tomaatti, suola, persilja, pippuri, hapotusaine: sitruunahappo, luontainen aromi. **Valmistus:** Kaada kieuvan kuumaa vettä suoraan pussiin kunnes vesi saavuttaa 11 cm:n korkeuden asteikossa (570 ml), sekoita huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 10 minuuttia. **Allergeenit: maito**

#### (NO) Kraftig risgryte med storfekjøtt

**Ingredienser:** langkornet ris 46%, stekesaus, solsikkeoljepulver (inneholder **melk**, E551), storfekjøtt 10%, maltodekstrin, sjampinjong, potetmel, modificert potetstivelse, **myseproteinconcentrat**, paprika, tomat, salt, persille, pepper, surhetsregulerende middel: sitronsyre, naturlig aroma. **Tilberedning:** Hell kokende vann opp til 11 cm på skalaen (570 ml) rett ned i posen, rør godt, lukk posen og la trekke i 10 minutter. **Allergener: melk**

#### (SE) Mustig risgryta med nötkött

**Ingredienser:** långkornigt ris 46%, steksås, solrosolja i pulverform (innehåller **mjölk**, E551), nötkött 10%, maltodextrin, champinjoner, potatismjöl, modifierad potatisstärkelse, **vassleproteinconcentrat**, paprika, tomat, salt, persilja, peppar, syrningsmedel: citronsyra, naturlig arom.. **Tillagning:** Häll kokande hett vatten direkt i påsen upp till 11 cm på skalan (570 ml), rör om försiktigt, stäng påsen och låt den dra i 10 minuter. **Allergener: mjölk**

**5 YEARS  
SHELF LIFE**

# TREK'N EAT

## PERFORMANCE SERIES

Nettofüllgewicht/Net filling weight/Poids net/Peso netto del ripieno/Nettovulggewicht/Peso neto de llenado/  
Waga gotowej potrawy/Cistá váha/ Töltésúly nettó/ **ЧИСТЫЙ ВЕС НЕТТО**/ Nettovægt/ Nettotäyttöpaino/ Netto-  
vekt/Fyllnadsvikt netto: 240 g

Wassergabe/Added water/Eau ajoutée/Aggiunta d'acqua/ Toegevoegd water/Agua a agregar/  
Ilość wody/Množství přidané vody/Víz hozzáadás / **Объем добавляемой воды в мл**/ Vandilsætning/ Lisättävä  
vesimäärä/Vannitillegg/ Vattentillsats: 570 ml

Fertige Menge/Ready quantity/Poids total/Quantità preparata/ Totaalgewicht/Cantidad cocinada/Gotowa  
potrawa/Hmotnost hotového pokrmu/ Kész mennyiség / **Масса готового продукта в г**/ Færdig mængde/Valmis  
annos/ Ferdig mengde/Færdig kvantitet: 810 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/ Średnia wartość odżywcza na 100 g suchego pro-  
duktu/ Průměrné nutriční hodnoty ve 100 g suché směsi/ á tlagos tápérték 100 g száraz termékre  
vonatkoztatva/ **Средняя пищевая ценность на 100 г. сухого продукта**/ 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** 1754/419

**Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Tłuszcz/Tuky/Zsír / Жиры г/Fedtstof/Rasvaa/Fett** 14,1 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/z tego nasycone  
kwasy tłuszczowe /z toho nasycené mastné kyseliny/ ebból telített zsírsavak / **из них насыщенные  
жирные кислоты**/ deraf mættede fedtsyrer/tästä tydyttyneitä rasvahappoja/derav mettede fettsyrer/  
därav mättade fettsyrer 4,5 g

**Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/  
Węglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Углеводы г/ Kulhydrat/Hiihihydraatteja/karbohy-  
drater/Kolhydrat** 58,0 g

- davon Zucker/of which sugar/dont sucres/di cui: zucchini/ waarvan suikers/de los cuales  
azúcares/w tym cukry/z toho cukry/ ebból kókor / **в т.ч. Сахара**/ heraf sukkerarter/josta sokereita/  
hvorav sukkerarter/varav sockerarter 3,6 g

**Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/Błonnik pokarmowy/Vláknina/  
Ballasztanyagok/ Пищевые волокна/ Kostfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/ Fiber** 1,7 g

**Eiweiss/Protein/Protéines/Proteina/Eiwitten/Proteína/Białko/Bilkoviny/Fehérje/ Белки г/  
Protein/Valkuaista/protein/Protein** 14,4 g

**Salz/Salt/Sel/Sale/Zout/Sal/Sól/Sül/Só/Соль/ Salt/Suola** 3,2 g

Mindestens haltbar bis Ende/Best before end/A consommer de préférence avant le/Da consumare preferi-  
bilmente ento fine/ Mindest holdbar til/Vähimmäissäilytysaika/Best før/Minsta hållbarhetstid/ Ten minste  
houdbaar tot/A consumir de preferencia antes de/A Należy spożyć przed upływem/Minimální trvanlivost/  
Minőségét megőrzi / **Минимальный срок годности:**

**5 Jahre**/years/ans/anni/jaren/años/flere år/lat/ let/ évek/ **лет**/ flere år/ vuotta/ år/ år