



**5 YEARS
SHELF LIFE**

TECHNICAL DATA

DE Chicken Tikka Masala

EN Chicken Tikka Masala

FR Poulet Tikka Masala

IT Pollo Tikka Masala

NL Kip tikka masala

ES Pollo Tikka Masala

PL Kurczak tikka masala

CS Kuřecí Tikka Masala

RO Pui Tikka Masala

HU Chicken Tikka Masala

UK Курка Тикка Масала

DA Chicken Tikka Masala

FI Chicken Tikka Masala

NO Chicken Tikka Masala

SV Chicken Tikka Masala

PT Tikka Masala de frango

SI Piščanec Tikka Masala

Art.-Code:	30202011	HS-Code:	19049010
EAN Code:	4015753202119	CoO:	DE
e	150g		

(DE) Chicken Tikka Masala

Zutaten: Langkornreis, Hühnerfleisch 15 %, Fettpulver (Sonnenblumenöl, Glukosesirup, **Milchprotein**), Tomatenpulver, Gemüsebrühe (Speisesalz, Stärke, Zucker, Gewürze (enthält **Sellerie**), Rapsöl, Fructose), **Molkeneiweißkonzentrat**, Tomaten, modifizierte Stärke, Stärke, Maltodextrin, Zwiebeln, Gewürze, Hefeextrakt, Paprika, Kräuter, Salz, natürliches Aroma. Kann Spuren von **Ei, Gluten, Soja, Senf** und **Schalenfrüchten** enthalten. Fleischinwaage trocken: 22 g (entspricht ca. 78,7 g Frischfleisch).

Zubereitung: Kochendes Wasser bis zu 8 cm auf der Skala (320ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 8 Min. ziehen lassen.

(EN) Chicken Tikka Masala

Ingredients: Long grain rice, chicken meat 15 %, fat powder (sunflower oil, glucose syrup, **milk protein**), tomato powder, vegetable stock (table salt, starch, sugar, spices (contains **celery**), rapeseed oil, fructose), **whhey protein concentrate**, tomatoes, modified starch, starch, maltodextrin, onions, spices, yeast extract, paprika, herbs, salt, natural flavoring. May contain traces of **egg, gluten, soy, mustard** and **edible nuts**. Meat weight dry: 22 g (corresponds to approx. 78.7 g fresh meat).

Preparation: Pour boiling water up to 8 cm on the scale (320 ml) directly into the bag, stir carefully, close the bag and leave to infuse for 8 minutes.

(FR) Poulet Tikka Masala

Ingédients: Riz long, poulet 15 %, poudre grasse (huile de tournesol, sirop de glucose, **protéine de lait**), poudre de tomate, bouillon de légumes (sel, amidon, sucre, épices (contient du **céleri**), huile de colza, fructose), **concentré de protéines de lactosérum**, tomates, amidon modifié, amidon, maltodextrine, oignons, épices, extrait de levure, paprika, herbes, sel, arôme naturel. Peut contenir des traces de **œuf, gluten, soja, moutarde** et **fruits à coque**. Poids de la viande sèche : 22 g (équivalent à environ 78,7 g de viande fraîche). **Préparation:** Verser 320 ml d'eau bouillante jusqu'à 8 cm sur l'échelle directement dans le sachet, bien remuer, refermer le sachet et laisser reposer 8 minutes.

(IT) Pollo Tikka Masala

Ingredienti: Riso a chicco lungo, pollo 15 %, polvere grassa (olio di girasole, sciroppo di glucosio, **proteine del latte**), polvere di pomodoro, brodo vegetale (sale, amido, zucchero, spezie (contiene **sedano**), olio di colza, fruttosio), **concentrato di proteine del siero di latte**, pomodori, amido modificato, amido, maltodestrina, cipolle, spezie, estratto di lievito, paprika, erbe aromatiche, sale, aroma naturale. Può contenere tracce di **uova, glutine, soia, senape** e **frutta a guscio**. Peso della carne secca: 22 g (equivalente a circa 78,7 g di carne fresca). **Preparazione:** Versare 320 ml di acqua bollente fino a 8 cm sulla scala direttamente nella busta, mescolare bene, chiudere la busta e lasciare riposare per 8 minuti.

(NL) Kip Tikka Masala

Ingrediënten: Langkorrelrijst, kip 15 %, vetpoeder (zonnebloemolie, glucosestroop, **melkeiwit**), tomatenpoeder, groentebouillon (zout, zetmeel, suiker, kruiden (bevat **selderij**), koolzaadolie, fructose), **wei-eiwitconcentraat**, tomaten, gemodificeerd zetmeel, zetmeel, maltodextrine, uien, kruiden, gist-extract, paprika, kruiden, zout, natuurlijk aroma. Kan sporen bevatten van **ei, gluten, soja, mosterd** en **noten**. Droog vleesgewicht: 22 g (komt overeen met ca. 78,7 g vers vlees). **Bereiding:** Giet 320 ml kokend water tot 8 cm op de schaal direct in de zak, roer goed, sluit de zak en laat 8 minuten staan.

(ES) Pollo Tikka Masala

Ingredientes: Arroz de grano largo, pollo 15 %, polvo graso (aceite de girasol, jarabe de glucosa, **proteína de leche**), polvo de tomate, caldo de verduras (sal, almidón, azúcar, especias (contiene **apio**), aceite de colza, fructosa), **concentrado de proteínas de suero de leche**, tomates, almidón modificado, almidón, maltodextrina, cebollas, especias, extracto de levadura, pimentón, hierbas, sal, aroma natural. Puede contener trazas de **huevo, gluten, soja, mostaza** y **frutos secos**. Peso de la carne deshidratada: 22 g (equivalente a aproximadamente 78,7 g de carne fresca). **Preparación:** Verter 320 ml de agua hirviendo hasta los 8 cm de la escala directamente en la bolsa, remover bien, cerrar la bolsa y dejar reposar durante 8 minutos.



5 YEARS
SHELFLIFE

TECHNICAL DATA

(PL) Kurczak tikka masala

Składniki: Ryż długoziarnisty, kurczak 15 %, proszek tłuszczowy (olej słonecznikowy, syrop glukozowy, **białko mleka**), proszek pomidorowy, bulion warzywny (sól, skrobia, cukier, przyprawy (zawiera **seler**), olej rzepakowy, fruktoza), **koncentrat białek serwatkowych**, pomidory, skrobia modyfikowana, skrobia, maltodekstryna, cebula, przyprawy, ekstrakt drożdżowy, papryka, zioła, sól, naturalny aromat. Może zawierać śladowe ilości **jajek, glutenu, soi, gorczycy i orzechów**. Sucha masa mięsa: 22 g (odpowiada ok. 78,7 g świeżego mięsa). **Przygotowanie:** Wlać 320 ml wrzącej wody do poziomu 8 cm w skali, wymieszać, zamknąć torebkę i odstawić na 8 minut.

(CS) Kuřecí Tikka Masala

Složení: Dlouhozrná rýže, kuřecí maso 15 %, tukový prášek (slunečnicový olej, glukózový sirup, **mléčné bílkoviny**), rajčatový prášek, zeleninový vývar (sůl, škrob, cukr, koření (obsahuje **celer**), řepkový olej, fruktóza), **koncentrát syrovátkových bílkovin**, rajčata, modifikovaný škrob, škrob, maltodextrin, cibule, koření, extrakt z kvasnic, paprika, bylinky, sůl, přírodní aroma. Může obsahovat stopy **vajec, lepku, sóji, hořčice a skořápkových plodů**. Suchá hmotnost masa: 22 g (odpovídá cca 78,7 g čerstvého masa). **Příprava:** Nalijte 320 ml vroucí vody po značku 8 cm přímo do sáčku, dobře promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 8 minut odstát.

(RO) Pui Tikka Masala

Ingrediente: Orez cu bob lung, carne de pui 15 %, grăsime pudră (ulei de floarea-soarelui, sirop de glucoză, **proteine din lapte**), pudră de roșii, supă de legume (sare, amidon, zahăr, condimente (conține **țelină**), ulei de rapiță, fructoză), **concentrat de proteine din zer**, roșii, amidon modificat, amidon, maltodextrină, ceapă, condimente, extract de drojdie, boia, ierburii aromatice, sare, aromă naturală. Poate conține urme de **ouă, gluten, soia, muștar și fructe cu coajă lemnoasă**. Greutate carne uscată: 22 g (echivalent cu aproximativ 78,7 g carne proaspătă). **Preparare:** Turnați apă clocotită până la marcajul de 8 cm de pe gradajie (320 ml) direct în pachet, amestecați cu grijă, închideți pachetul și lăsați să se infuzeze timp de 8 minute.

(HU) Chicken Tikka Masala

Összetevők: Hosszúszemű rizs, csirkehús 15 %, zsíros por (napraforgóolaj, glükózszirup, **tejfelhérje**), paradicsompor, zöldségleves (só, keményítő, cukor, fűszerek (**zeller**), repcelaj, fruktóz), **tejsavófehérje-koncentrátum**, paradicsom, módosított keményítő, keményítő, maltodextrin, hagyma, fűszerek, élesztő kivonat, paprika, gyógynövények, só, természetes aroma. **Tojást, glutént, szóját, mustárt és dióféléket** nyomokban tartalmazhat. Száraz húsmennyiség: 22 g (megfelel kb. 78,7 g friss húsnak). **Elkészítés:** Öntsön 320 ml forró vizet a tasakba a 8 cm-es jelzésig, keverje össze alaposan. Zárja le a tasakot, és hagyja állni 8 percig.

(UK) Курка Тикка Масала

Інгредієнти: Довгозернистий рис, курятина 15 %, жирова суміш (соняшникова олія, глюкозний сироп, **молочний білок**), томатний порошок, овочевий бульйон (сіль, крохмаль, цукор, спеції (містять **селеру**), ріпакова олія, фруктоза), **концентрат сироваткового білка**, томати, модифікований крохмаль, крохмаль, мальтодекстрин, цибуля, спеції, дріжджовий екстракт, паприка, трави, сіль, натуральний ароматизатор. Може містити сліди **яєць, глютену, сої, гірчиці та горіхів**. Вага сушеного м'яса: 22 г (еквівалент приблизно 78,7 г свіжого м'яса). **Приготування:** Додайте 320 мл кип'яченої води до позначки 8 см у пакет, ретельно перемішайте. Закрийте пакет і дайте настоятися 8 хвилин.

(DA) Chicken Tikka Masala

Ingredienser: Langkornet ris, kyllingekød 15 %, fedtpulver (solsikkeolie, glukosesirup, **mælkeprotein**), tomatpulver, grøntsagsbouillon (salt, stivelse, sukker, krydderier (indeholder **selleri**), rapsolie, fruktose), **valleproteinconcentrat**, tomater, modificeret stivelse, stivelse, maltodextrin, løg, krydderier, gær-ekstrakt, paprika, urter, salt, naturlig aroma. Kan indeholde spor af **æg, gluten, soja, sennep og nødder**. Tør vægt af kød: 22 g (svarende til ca. 78,7 g frisk kød). **Tilberedning:** Hæld 320 ml kogende vand op til 8 cm på skalaen i posen, rør grundigt rundt. Luk posen, og lad den trække i 8 minutter.

(FI) Chicken Tikka Masala

Ainekset: Pitkäjyväinen riisi, kananliha 15 %, rasvajauhe (auringonkukkaöljy, glukoosisirappi, **maidon proteiini**), tomaattijauhe, kasvisliemi (suola, täkkelys, sokeri, mausteet (**selleri**), rypsiöljy, fruktoosi), **heraproteiini-konsentraatti**, tomaatit, muunneltu täkkelys, täkkelys, maltodekstriini, sipulit, mausteet, hiivauute, paprika, yrtit, suola, luonnollinen aromi. Saattaa sisältää jäämiä **munasta, gluteenista, soijasta, sinapista ja pähkinöistä**. Kuivapaino lihaa: 22 g (vastaa noin 78,7 g tuoretta lihaa). **Valmistus:** Kaada 320 ml kiehuvaa vettä pussin 8 cm merkkiin asti, sekoita huolellisesti. Sulje pussi ja anna hautua 8 minuuttia.

(NO) Chicken Tikka Masala

Ingredienser: Langkornet ris, kyllingkjøtt 15 %, fettpulver (solsikkeolje, glukosesirup, **melkeprotein**), tomatpulver, grønnsaksbuljong (salt, stivelse, sukker, krydder (**selleri**), rapsolje, fruktose), **myseproteinkonsentrat**, tomater, modificert stivelse, stivelse, maltodextrin, løk, krydder, gjærekstrakt, paprika, urter, salt, naturlig aroma. Kan inneholde spor av **egg, gluten, soja, sennep og nøtter**. Tørrvikt kjøtt: 22 g (tilsvarer cirka 78,7 g ferskt kjøtt). **Tilberedning:** Hell 320 ml kokende vann opp til 8 cm på skalaen i posen, rør godt rundt. Lukk posen, og la stå i 8 minutter.

(SV) Chicken Tikka Masala

Ingredienser: Långkornigt ris, kyckling 15 %, fetttrikt pulver (solrosolja, glukossirap, **mjölkprotein**), tomatpulver, grönsaksbuljong (salt, stärkelse, socker, kryddor (**selleri**), rapsolja, fruktos), **vassleproteinkoncentrat**, tomater, modifierad stärkelse, stärkelse, maltodextrin, lök, kryddor, jästextrakt, paprika, örter, salt, naturlig arom. Kan innehålla spår av **ägg, gluten, soja, senap och nötter**. Torr vikt kött: 22 g (motsvarar cirka 78,7 g färskt kött). **Tillagning:** Häll 320 ml kokande vatten upp till 8 cm på skalan i pösen, rör om noggrant. Förlut pösen och låt stå i 8 minuter.

(PT) Tikka Masala de frango

Ingredientes: Arroz de grão longo, carne de frango 15 %, pó de gordura (óleo de girassol, xarope de glicose, **proteína do leite**), pó de tomate, caldo de legumes (sal, amido, açúcar, especiarias (**aipo**), óleo de calza, frutose), **concentrado de proteína de soro de leite**, tomate, amido modificado, amido, maltodextrina, cebola, especiarias, extrato de levedura, páprica, ervas, sal, aroma natural. Pode conter vestígios de **ovo, glúten, soja, mostarda e frutos de casca rija**. Peso seco da carne: 22 g (equivalente a cerca de 78,7 g de carne fresca). **Preparação:** Adicione 320 ml de água a ferver até à marca de 8 cm no saco, mexa bem. Feche o saco e deixe repousar durante 8 minutos.

(SI) Piščančja Tikka Masala

Sestavine: Dolgozrnat riž, piščančje meso 15 %, masčobni prah (sončnično olje, glukozni sirup, **mlečne beljakovine**), paradižnikov prah, zelenjavna juha (sol, škrob, sladkor, začimbe (**zelena**), repično olje, fruktoza), **koncentrat sirotkinih beljakovin**, paradižnik, modificiran škrob, škrob, maltodextrin, čebula, začimbe, ekstrakt kvasa, paprika, zelišča, sol, naravna aroma. Lahko vsebuje sledi **jajc, glutena, soje, gorčice in oreščkov**. Teža suhega mesa: 22 g (kar ustreza približno 78,7 g svežega mesa). **Priprava:** Nalijte 320 ml vrele vode do oznake 8 cm neposredno v vrečko, dobro premešajte. Zaprite vrečko in pustite stati 8 minut.

**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/ Nettotäydyttöpaino/ Netto fyllvikt/ Nettofyllnadsvikt/ Peso líquido de enchimento/ Neto teža polnjenja

150g

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

320ml

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

470g

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/Energétique/Energia/Energie/Energia/Energia/Energie/Energie/Energi-
a/енергія/Energi/Energia/Energi/Energi/Energia/Energija**

1633kJ/390 kcal

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

8,0g

- 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 tydyttyneitä rasvahapoja/ hvorav mettede fettsyrer/ varav mättade fettsyror/ dos quais ácidos gordos saturados/ od tega nasičene maščobne kisline

1,1g

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

58,4g

- 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/ siitā sokeri/ derav sukker/ därav socker/ do mesmo açúcar/ od tega sladkor

7,9g

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

2,2g

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

19,3g

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

3,3g

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