



**5 YEARS
SHELF LIFE**

TECHNICAL DATA

DE Sahnenudeln mit Hühnchen und Spinat

EN Creamy pasta with chicken and spinach

FR Poulet à la crème, pâtes et épinards

IT Pasta alla panna con pollo e spinaci

NL Roomnoedels met kip en spinazie

ES Fideos en nata con pollo y espinaca

PL Makaron w sosie smietanowym

CS Těstoviny s křehkým kuřetem, smetanou a listovým špenátem

RO Paste cremoase cu pui și spanac

HU Tejszínes részta csirkével és spenóttal

UK Вершкова локшина з куркою і шпинатом

DA Flødenudler med kylling og spinat

FI Kanapasta pinaattikastikkeelle

NO Kremet Pasta Med Kylling Og Spinat

SV Gräddig pasta med kyckling och spenat

PT Massa cremosa com frango e espinafres

SI Kremni rezanci s piščancem in špinačo

Art.-Code:	30202008	HS-Code:	19023010
EAN Code:	4015753202089	CoO:	DE
e	150g		

(DE) Sahnenudeln mit Hühnchen und Spinat

Zutaten: Nudeln 50 % (**Hartweizengrieß**, Ei, Salz), **Sahnepulver** 9 %, Bratensauce (Maltodextrin, Stärke, jodiertes Speisesalz, Aromen, Tomatenpulver, Karamellzuckersirup, Maiskeimöl, Zwiebelpulver, Gewürze), **Malkeneiweißkonzentrat**, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Hühnerfleisch 3 %, Mais, Tomaten, Spinat 3 %, Zwiebeln, Gemüsebrühe (Speisesalz, Stärke, Zucker, Gewürze (enthält **Sellerie**), Rapsöl, Fruktose), Salz, Aroma, Pfeffer. Kann Spuren von **Soja**, **Senf** und **Schalenfrüchten** enthalten. Fleischeinwaage trocken: 4,5 g (entspricht ca. 15,7 g Frischfleisch).

Zubereitung: Kochendes Wasser bis zu 8 cm auf der Skala (490 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 5 min. ziehen lassen.

(EN) Creamy pasta with chicken and spinach

Ingredients: Pasta 50 % (**durum wheat semolina**, egg, salt), **cream powder** 9 %, gravy (maltodextrin, starch, iodized table salt, flavourings, tomato powder, caramel sugar syrup, corn oil, onion powder, spices), **whey protein concentrate**, modified starch, maltodextrin, chicken meat 3 %, corn, tomatoes, spinach 3 %, onions, vegetable stock (table salt, starch, sugar, spices (contains **celery**), rapeseed oil, fructose), salt, flavoring, pepper. May contain traces of **soy**, **mustard** and **edible nuts**. Meat weight dry: 4.5 g (corresponds to approx. 15.7 g fresh meat). **Preparation:** Pour boiling water up to 8 cm on the scale (490 ml) directly into the bag, stir carefully, close the bag and leave to infuse for 5 minutes.

(FR) Poulet à la crème, pâtes et épinards

Ingédients: Pâtes 50 % (**semoule de blé dur**, œuf, sel), **poudre de crème** 9 %, sauce brune (maltodextrine, amidon, sel iodé, arômes, poudre de tomate, sirop de caramel, huile de germe de maïs, poudre d'oignon, épices), **concentré de protéines de lactosérum**, amidon modifié, maltodextrine, poulet 3 %, maïs, tomates, épinards 3 %, oignons, bouillon de légumes (sel de table, amidon, sucre, épices (contient du **céleri**), huile de colza, fructose), sel, arôme, poivre. Peut contenir des traces de **soja**, **moutarde** et **fruits à coque**. Poids de la viande sèche : 4,5 g (équivalent à environ 15,7 g de viande fraîche). **Préparation:** Verser 490 ml d'eau bouillante jusqu'à 8 cm sur l'échelle directement dans le sachet, bien remuer, refermer le sachet et laisser reposer 5 minutes.

(IT) Pasta alla panna con pollo e spinaci

Ingredienti: Pasta 50 % (**semola di grano duro**, uovo, sale), **polvere di panna** 9 %, salsa bruna (maltodestrina, amido, sale iodato, aromi, polvere di pomodoro, sciroppo di caramello, olio di germe di mais, polvere di cipolla, spezie), **concentrato di proteine del siero di latte**, amido modificato, maltodestrina, pollo 3 %, mais, pomodori, spinaci 3 %, cipolle, brodo vegetale (sale, amido, zucchero, spezie (contiene **sedano**), olio di colza, fruttosio), sale, aroma, pepe. Può contenere tracce di **soia**, **senape** e **frutta a guscio**. Peso della carne secca: 4,5 g (equivalente a circa 15,7 g di carne fresca). **Preparazione:** Versare 490 ml di acqua bollente fino a 8 cm sulla scala direttamente nella busta, mescolare bene, chiudere la busta e lasciare riposare per 5 minuti.

(NL) Roomnoedels met kip en spinazie

Ingrediënten: Pasta 50 % (**gries van harde tarwe**, ei, zout), **roompoeder** 9 %, broadsaus (maltodextrine, zetmeel, geijodeerd zout, aroma's, tomatenpoeder, karamelsiroop, maïskiemolie, uipoeder, kruiden), **wei-eiwitconcentraat**, gemodificeerd zetmeel, maltodextrine, kip 3 %, maïs, tomaten, spinazie 3 %, uien, groentebouillon (zout, zetmeel, suiker, kruiden (bevat **selderij**), koolzaadolie, fructose), zout, aroma, peper. Kan sporen bevatten van **soja**, **mosterd** en **noten**. Droog vleesgewicht: 4,5 g (komt overeen met ca. 15,7 g vers vlees). **Bereiding:** Giet 490 ml kokend water tot 8 cm op de schaal direct in de zak, roer goed, sluit de zak en laat 5 minuten staan.

(ES) Fideos en nata con pollo y espinaca

Ingredientes: Pasta 50 % (**semola de trigo duro**, huevo, sal), **polvo de nata** 9 %, salsa de carne (maltodextrina, almidón, sal yodada, aromas, polvo de tomate, jarabe de caramelo, aceite de germen de maíz, polvo de cebolla, especias), **concentrado de proteínas de suero de leche**, almidón modificado, maltodextrina, pollo 3 %, maíz, tomates, espinacas 3 %, cebollas, caldo de verduras (sal, almidón, azúcar, especias (contiene **apio**), aceite de colza, fructosa), sal, aroma, pimienta. Puede contener trazas de **soja**, **mostaza** y **frutos secos**. Peso de la carne deshidratada: 4,5 g (equivalente a aproximadamente 15,7 g de carne fresca). **Preparación:** Verter 490 ml de agua hirviendo hasta los 8 cm de la escala directamente en la bolsa, remover bien, cerrar la bolsa y dejar reposar durante 5 minutos.



**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

(PL) Makaron w sosie smietanowym

Składniki: Makaron 50 % (**semolina z pszenicy twardej, jajka, sól**), **proszek śmietankowy** 9 %, sos pieczeniowy (maltodekstryna, skrobia, sól jodowana, aromaty, proszek pomidorowy, syrop karmelowy, olej z kielków kukurydzy, proszek cebulowy, przyprawy), **koncentrat białek serwatkowych**, skrobia modyfikowana, maltodekstryna, kurczak 3 %, kukurydza, pomidory, szpinak 3 %, cebula, bulion warzywny (sól, skrobia, cukier, przyprawy (zawierają **seler**), olej rzepakowy, fruktoza), sól, aromat, pieprz. Może zawierać śladowe ilości **soi, gorczycy i orzechów**. Sucha masa mięsa: 4,5 g (odpowiada ok. 15,7 g świeżego mięsa). **Przygotowanie:** Wlać 490 ml wrzącej wody do poziomu 8 cm w salki, wymieszać, zamknąć torebkę i odstawić na 5 minut.

(CS) Těstoviny s křehkým kuřetem, smetanou a listovým špenátem

Složení: Těstoviny 50 % (**krupice z tvrdé pšenice, vejce, sůl**), **smetanový prášek** 9 %, pečená omáčka (maltodekstrin, škrob, jodizovaná sůl, aroma, rajčatový prášek, karmelový sirup, kukuřičný olej, cibulový prášek, koření), **koncentrát syrovátkových bílkovin**, modifikovaný škrob, maltodekstrin, kuřecí maso 3 %, kukuřice, rajčata, špenát 3 %, cibule, zeleninový vývar (sůl, škrob, cukr, koření (obsahuje **celer**), řepkový olej, fruktóza), sůl, aroma, pepř. Může obsahovat stopy **soji, hořčice a skořápkových plodů**. Suchá hmotnost masa: 4,5 g (odpovídá cca 15,7 g čerstvého masa). **Příprava:** Nalijte 490 ml vroucí vody po značku 8 cm přímo do sáčku, dobře promíchejte, sáček uzavřete a nechte 5 minut odstát.

(RO) Paste cremoase cu pui și spanac

Ingrediente: Paste 50 % (**grâș din grâu dur, ou, sare**), **smântână praf** 9 %, sos (maltodeztrină, amidon, sare iodată, arome, pudră de roșii, sirop de caramel, ulei de germeni de porumb, pudră de ceapă, condimente), **concentrat de proteine din zer**, amidon modificat, maltodeztrină, carne de pui 3 %, porumb, roșii, spanac 3 %, ceapă, supă de legume (sare, amidon, zahăr, condimente (conține **țelină**), ulei de rapiță, fructoză), sare, aromă, piper. Poate conține urme de **soia, muștar și fructe cu coajă lemnoasă**. Greutate carne uscată: 4,5 g (echivalent cu aproximativ 15,7 g carne proaspătă). **Preparare:** Turnați 490 ml apă clocotită până la marca de 8 cm în pachet, amestecați bine, închideți pachetul și lăsați să stea 5 minute.

(HU) Tejszínes tészta csirkével és spenóttal

Összetevők: Tészta 50 % (**durumbúzádara, tojás, só**), **tejszínpor** 9 %, barnamártás (maltodekstrin, keményítő, jódzott só, aromák, paradicsompör, karamellszirup, kukoricacsíra-olaj, hagymapor, fűszerek), **tejsavófehérje-koncentrátum**, módosított keményítő, maltodekstrin, csirkehús 3 %, kukorica, paradicsom, spenót 3 %, hagyma, zöldséglevés (só, keményítő, cukor, fűszerek (**zeller**), repceolaj, fruktóz), só, aroma, bors. **Szóját, mustárt és dióféléket** nyomonban tartalmazhat. Száraz húsmennyiség: 4,5 g (megfelel kb. 15,7 g friss húsnak). **Elkészítés:** Öntsön 490 ml forró vizet a tasakba a 8 cm-es jelzésig, keverje meg alaposan, zárja le, és hagyja állni 5 percig.

(UK) Паста зі сметаною, куркою та шпинатом

Інгредієнти: Паста 50 % (**вердда пшениця, яйце, сіль**), **сухі вершки** 9 %, соус (мальтодекстрин, крохмаль, йодована сіль, ароматизатори, томатний порошок, карамельний сироп, кукурудзяна олія, цибулевий порошок, спеції), **концентрат сироваткового білка**, модифікований крохмаль, мальтодекстрин, курятина 3 %, кукурудза, томати, шпинат 3 %, цибуля, овочевий бульйон (сіль, крохмаль, цукор, спеції (**селера**), ріпакова олія, фруктоза), сіль, ароматизатор, перець. Може містити сліди **сої, гірчиці та горіхів**. Вага сушеного м'яса: 4,5 г (еквівалент приблизно 15,7 г свіжого м'яса). **Приготування:** Налийте 490 мл кип'яченої води до позначки 8 см у пакет, ретельно перемішайте, закрийте і дайте настоятися 5 хвилин.

(DA) Flødenudler med kylling og spinat

Ingredienser: Pasta 50 % (**durumhvete, æg, salt**), **flødepulver** 9 %, brun sovs (maltodekstrin, stivelse, jodberiget salt, aromaer, tomatpulver, karamelsirup, majsolie, lægspulver, krydderier), **valle-proteinkoncentrat**, modificeret stivelse, maltodekstrin, kylling 3 %, majs, tomater, spinat 3 %, læg, grøntsagsbouillon (salt, stivelse, sukker, krydderier (indeholder **selleri**), rapsolie, fruktose), salt, aroma, peber. Kan indeholde spor af **soja, sennep og nødder**. Tør vægt af kød: 4,5 g (svarende til ca. 15,7 g frisk kød). **Tilberedning:** Hæld 490 ml kogende vand op til 8 cm på skalaen i posen, rør grundigt rundt, luk posen og lad den trække i 5 minutter.

(FI) Kanapasta pinaattikastikkeelle

Ainekset: Pasta 50 % (**durumvehnä, kananmunat, suola**), **kermajauhe** 9 %, ruskea kastike (maltodekstriini, täkkelys, jodioitu suola, aromit, tomaattijauhe, karamellisirappi, maissiöljy, sipulijauhe, mausteet), **heraproteiiniinikonsentraatti**, muunneltu täkkelys, maltodekstriini, kananliha 3 %, maissi, tomaatit, pinaatti 3 %, sipulit, kasvisliemi (suola, täkkelys, sokeri, mausteet (**selleri**), rypsiöljy, fruktoosi), suola, aromi, pippuri. Saattaa sisältää jämiä **soijasta, sinapista ja pähkinöistä**. Kuivapaino lihaa: 4,5 g (vastaa noin 15,7 g tuoretta lihaa). **Valmistus:** Kaada 490 ml kiehuvaa vettä pussin 8 cm merkkiin asti, sekoita huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 5 minuuttia.

(NO) Kremet pasta med kylling og spinat

Ingredienser: Pasta 50 % (**durumhvete, egg, salt**), **fløtepulver** 9 %, brun saus (maltodekstrin, stivelse, jodisert salt, aromaer, tomatpulver, karamellsirup, maisolie, løkpulver, krydder), **myseprotein-konsentrat**, modificeret stivelse, maltodekstrin, kylling 3 %, mais, tomater, spinat 3 %, løk, grønnsaksbuljong (salt, stivelse, sukker, krydder (**selleri**), rapsolie, fruktose), salt, aroma, pepper. Kan inneholde spor av **soya, sennep og nøtter**. Tørrvikt kjøtt: 4,5 g (tilsvarer ca. 15,7 g ferskt kjøtt). **Tilberedning:** Hell 490 ml kokende vann opp til 8 cm på skalaen i posen, rør godt rundt, lukk posen, og la stå i 5 minutter.

(SV) Gräddig pasta med kyckling och spenat

Ingredienser: Pasta 50 % (**durumvetemjöl, ägg, salt**), **gräddpulver** 9 %, brun sås (maltodekstrin, stärkelse, jodberikat salt, aromer, tomatpulver, karamellsirap, majsolja, lökpulver, kryddor), **vass-leproteinkoncentrat**, modifierad stärkelse, maltodekstrin, kyckling 3 %, majs, tomater, spenat 3 %, lök, grönsaksbuljong (salt, stärkelse, socker, kryddor (**selleri**), rapsolja, fruktos), salt, arom, peppar. Kan innehålla spår av **soja, sennap och nötter**. Torrsvikt kött: 4,5 g (motsvarar cirka 15,7 g färskt kött). **Tillagning:** Häll 490 ml kokande vatten upp till 8 cm på skalan i påsen, rör om noggrant, förslut påsen och låt stå i 5 minuter.

(PT) Massa cremosa com frango e espinafres

Ingredientes: Massa 50 % (**semola de trigo duro, ovo, sal**), **pó de natas** 9 %, molho de carne (maltodeztrina, amido, sal iodado, aromas, pó de tomate, xarope de caramelo, óleo de gérmem de milho, pó de cebola, especiarias), **concentrado de proteína de soro de leite**, amido modificado, maltodeztrina, frango 3 %, milho, tomates, espinafres 3 %, cebolas, caldo de legumes (sal, amido, açúcar, especiarias (**aipo**), óleo de colza, frutose), sal, aroma, pimenta. Pode conter vestígios de **soja, mostarda e frutos de casca rija**. Peso seco da carne: 4,5 g (equivalente a cerca de 15,7 g de carne fresca). **Preparação:** Adicione 490 ml de água a ferver até à marca de 8 cm no saco, mexa bem, feche o saco e deixe repousar durante 5 minutos.

(SI) Kremne testenine s piščancem in špinatom

Sestavine: Testenine 50 % (durum pšenični zдроб, jajca, sol), **smetanova moka** 9 %, omaka (maltodekstrin, škrob, jodirana sol, arome, paradižnikov prah, karamelni sirup, koruzno olje, čebulni prah, začimbe), **koncentrat sirotnih beljakovin**, modifiran škrob, maltodekstrin, piščančje meso 3 %, koruza, paradižnik, špinata 3 %, čebula, zelenjavna juha (sol, škrob, sladkor, začimbe (**zelena**), repično olje, fruktoza), sol, aroma, poper. Lahko vsebuje sledi **soje, gorčice in oreščkov**. Teža suhega mesa: 4,5 g (kar ustreza približno 15,7 g svežega mesa). **Priprava:** Nalijte 490 ml vrele vode do oznake 8 cm neposredno v vrečko, dobro premešajte, zaprite vrečko in pustite stati 5 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/ Nettotäytytpaino/ 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

490ml

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/ Færdig kvantitet/ Quantidade acabada/ Končna količina

640g

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**

1644kJ/393 kcal

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

11,0g

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

6,6g

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

58,0g

- 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

9,4g

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

3,6g

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

13,5g

3,0g

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

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 | Hessenring 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