



**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

DE Quinoa - mexikanische Art

EN Quinoa - Mexican style

FR Quinoa à la mexicaine

IT Quinoa alla messicana

NL Quinoa volgens Mexicaans recept

ES Quinoa a la mexicana

PL Komosa ryżowa po meksykańsku

CS Quinoa v mexickém stylu

RO Quinoa în stil mexican

HU Quinoa – mexikói stílusban

UK Кіноа в мексиканському стилі

DA Mexicaanse quinoa

FI Kvinoaa meksikolaisittain

NO Meksikansk quinoa

SV Mexikansk quinoa

PT Quinoa à moda mexicana

SI Kvinoja po mehiško

Art.-Code:	30411004	HS-Code:	19049010
EAN Code:	4015753411047	CoO:	DE
e	140g		

(DE) Quinoa, mexikanische Art

Zutaten: Tomatensoße (Tomate, Zucker, modifizierte Stärke, Salz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Maiskeimöl, Gewürze, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Säureregulator: Natriumacetat), Quinoa weiß 15 %, Quinoa rot 15 %, Kidneybohnen, Gemüsebrühe (Speisesalz, Stärke, Zucker, Gewürze (enthält **Sellerie**), Rapsöl, Fructose), Kartoffel, Tomaten, Paprika, Mais, Lauch, Sellerie, Zucker, Kumin. Kann Spuren von **Gluten, Ei, Soja, Senf, Milch** und **Schalenfrüchten** enthalten. **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 7,5 cm auf der Skala (320 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 8 Min. ziehen lassen.

(EN) Quinoa - Mexican style

Ingredients: Tomato sauce (tomato, sugar, modified starch, salt, maltodextrin, yeast extract, corn oil, spices, acidifier: citric acid, acidity regulator: sodium acetate), quinoa white 15 %, quinoa red 15 %, kidney beans, vegetable stock (table salt, starch, sugar, spices (contains **celery**), rapeseed oil, fructose), potato, tomatoes, paprika, corn, leek, celery, sugar, cumin. May contain traces of **gluten, egg, soy, mustard, milk** and **edible nuts**. **Preparation:** Pour boiling water up to 7.5 cm on the scale (320 ml) directly into the bag, stir carefully, close the bag and leave to infuse for 8 minutes.

(FR) Quinoa à la mexicaine

Ingédients: Sauce tomate (tomate, sucre, amidon modifié, sel, maltodextrine, extrait de levure, huile de germe de maïs, épices, acidifiant : acide citrique, régulateur d'acidité acétate de sodium), quinoa blanc 15 %, quinoa rouge 15 %, haricots rouges, bouillon de légumes (sel, amidon, sucre, épices (contient du **céleri**), huile de colza, fructose), pomme de terre, tomates, poivrons, maïs, poireaux, céleri, sucre, cumin. Peut contenir des traces de **gluten, œuf, soja, moutarde, lait** et **fruits à coque**. **Préparation:** Verser 320 ml d'eau bouillante jusqu'à 7,5 cm sur l'échelle directement dans le sachet, bien remuer, refermer le sachet et laisser reposer 8 minutes.

(IT) Quinoa alla messicana

Ingredienti: Salsa di pomodoro (pomodoro, zucchero, amido modificato, sale, maltodestrina, estratto di lievito, olio di germe di mais, spezie, acidificante: acido citrico, regolatore di acidità: acetato di sodio), quinoa bianca 15 %, quinoa rossa 15 %, fagioli rossi, brodo vegetale (sale, amido, zucchero, spezie (contiene **sedano**), olio di colza, fruttosio), patata, pomodori, peperoni, mais, porri, sedano, zucchero, cumino. Può contenere tracce di **glutine, uova, soia, senape, latte** e **frutta a guscio**. **Preparazione:** Versare 320 ml di acqua bollente fino a 7,5 cm sulla scala direttamente nella busta, mescolare bene, chiudere la busta e lasciare riposare per 8 minuti.

(NL) Quinoa volgens Mexicaans recept

Ingrediënten: Tomatensaus (tomaat, suiker, gemodificeerd zetmeel, zout, maltodextrine, gist-extract, maïskiemolie, kruiden, zuurteregelaar: citroenzuur, natriumacetaat), witte quinoa 15 %, rode quinoa 15 %, kidneybonen, groentebouillon (zout, zetmeel, suiker, kruiden (bevat **selderij**), koolzaadolie, fructose), aardappel, tomaten, paprika, mais, prei, selderij, suiker, komijn. Kan sporen bevatten van **gluten, ei, soja, mosterd, melk** en **noten**. **Bereiding:** Giet 320 ml kokend water tot 7,5 cm op de schaal direct in de zak, roer goed, sluit de zak en laat 8 minuten staan.

(ES) Quinoa a la mexicana

Ingredientes: Salsa de tomate (tomate, azúcar, almidón modificado, sal, maltodextrina, extracto de levadura, aceite de germen de maíz, especias, acidulante: ácido cítrico, regulador de acidez: acetato de sodio), quinoa blanca 15 %, quinoa roja 15 %, alubias rojas, caldo de verduras (sal, almidón, azúcar, especias (contiene **apio**), aceite de colza, fructosa), patata, tomates, pimientos, maíz, puerros, apio, azúcar, comino. Puede contener trazas de **gluten, huevo, soja, mostaza, leche** y **frutos secos**. **Preparación:** Verter 320 ml de agua hirviendo hasta los 7,5 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) Komosa ryżowa po meksykańsku

Składniki: Sos pomidorowy (pomidor, cukier, skrobia modyfikowana, sól, maltodekstryna, ekstrakt drożdżowy, olej z kielków kukurydzy, przyprawy, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, octan sodu), biała komosa ryżowa 15 %, czerwona komosa ryżowa 15 %, fasola czerwona, bulion warzywny (sól, skrobia, cukier, przyprawy (zawiera **seler**), olej rzepakowy, fruktoza), ziemniaki, pomidory, papryka, kukurydza, por, seler, cukier, kumin. Może zawierać śladowe ilości **glutenu, jajek, soi, gorczycy, mleka i orzechów. Przygotowanie:** Wlać 320 ml wrzącej wody do poziomu 7,5 cm w skali, wymieszać, zamknąć torebkę i odstawić na 8 minut.

(CS) Quinoa v mexickém stylu

Složení: Rajčatová omáčka (rajčata, cukr, modifikovaný škrob, sůl, maltodextrin, extrakt z kvasnic, olej z kukuřičných klíčků, koření, regulátor kyselosti: kyselina citronová, octan sodný), bílá quinoa 15 %, červená quinoa 15 %, fazole kidney, zeleninový vývar (sůl, škrob, cukr, koření (obsahuje **celer**), řepkový olej, fruktóza), brambory, rajčata, paprika, kukuřice, pórek, celer, cukr, římský kmín. Může obsahovat stopy **lepku, vajec, sóji, hořčice, mléka a skořápkových plodů. Příprava:** Nalijte 320 ml vroucí vody po značku 7,5 cm přímo do sáčku, dobře promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 8 minut odstát.

(RO) Quinoa în stil mexican

Ingrediente: Sos de roșii (roșii, zahăr, amidon modificat, sare, maltodextrină, extract de drojdie, ulei de germeni de porumb, condimente, corector de aciditate: acid citric, acetat de sodiu), quinoa albă 15 %, quinoa roșie 15 %, fasole kidney, supă de legume (sare, amidon, zahăr, condimente (conține **țelină**), ulei de rapiță, fructoză), cartofi, roșii, ardei, porumb, praz, țelină, zahăr, chimion. Poate conține urme de **gluten, ouă, soia, muștar, lapte și fructe cu coajă lemnoasă. Preparare:** Turnați apă clocotită până la marcajul de 7,5 cm de pe gradajle (320 ml) direct în pachet, amestecați cu grijă, închideți pachetul și lăsați să se infuzeze timp de 8 minute.

(HU) Quinoa – mexikói stílusban

Összetevők: Paradicsomszós (paradicsom, cukor, módosított keményítő, só, maltodextrin, élesztő kivonat, kukoricacsíraolaj, fűszerek, savszabályozó: citromsav, nátrium-acetát), fehér quinoa 15 %, vörös quinoa 15 %, vörösbab, zöldséglevés (só, keményítő, cukor, fűszerek (**zeller**t tartalmaz), repceolaj, fruktóz), burgonya, paradicsom, paprika, kukorica, póréhagyma, zeller, cukor, római kömény. **Glutént, tojást, szóját, mustárt, tejét és dióféléket** nyomokban tartalmazhat. **Elkészítés:** Öntsön 320 ml forró vizet a tasakba a 7,5 cm-es jelzésig, keverje össze alaposan. Zárja le a tasakot, és hagyja állni 8 percig.

(UK) Кіноа в мексиканському стилі

Інгредієнти: Томатний соус (томат, цукор, модифікований крохмаль, сіль, мальтодекстрин, екстракт дріжджів, олія з кукурудзяних зародків, спеції, регулятор кислотності: лимонна кислота, ацетат натрію), біла кіноа 15 %, червона кіноа 15 %, квасоля, овочевий бульйон (сіль, крохмаль, цукор, спеції (містить **селеру**), ріпакова олія, фруктоза), картопля, томати, перець, кукурудза, порей, селера, цукор, кмін. Може містити сліди **глутену, яєць, сої, гірчиці, молока та горіхів. Приготування:** Додайте 320 мл кип'яченої води до позначки 7,5 см у пакет, ретельно перемішайте. Закрийте пакет і дайте настоятися 8 хвилин.

(DA) Mexicaanse quinoa

Ingredienser: Tomatsauce (tomat, sukker, modificeret stivelse, salt, maltodextrin, gær-ekstrakt, majs-kimolie, krydderier, surhedsregulerende middel: citronsyre, natriumacetat), hvid quinoa 15 %, rød quinoa 15 %, kidneybønner, grøntsagsbouillon (salt, stivelse, sukker, krydderier (**selleri**), rapsolie, fruktose), kartofler, tomat, peberfrugt, majs, porre, selleri, sukker, spidskommen. Kan indeholde spor af **gluten, æg, soja, sennep, mælk og nødder. Tilberedning:** Hæld 320 ml kogende vand op til 7,5 cm på skalaen i posen, rør grundigt rundt. Luk posen, og lad den trække i 8 minutter.

(FI) Kvinoa meksikolaisittain

Ainekset: Tomaattikastike (tomaatti, sokeri, muunneltu tärkkelys, suola, maltodekstriini, hiivauute, maissialkioöljy, mausteet, happamuudensäätöaine: sitruunahappo, natriumasetatti), valkoinen kvinoa 15 %, punainen kvinoa 15 %, kidneypavut, kasvisliemi (suola, tärkkelys, sokeri, mausteet (**selleri**), rypsiöljy, fruktoosi), peruna, tomaatti, paprika, maissi, purjo, selleri, sokeri, juustokumina. Saattaa sisältää jämiä **gluteenista, munasta, soijasta, sinapista, maidosta ja pähkinöistä. Valmistus:** Kaada 320 ml kiehuvaa vettä pussin 7,5 cm merkkiin asti, sekoita huolellisesti. Sulje pussi ja anna hautua 8 minuuttia.

(NO) Meksikansk quinoa

Ingredienser: Tomatsaus (tomat, sukker, modificeret stivelse, salt, maltodextrin, gjærekstrakt, mais-kimolje, krydder, surhetsregulerende middel: citronsyre, natriumacetat), hvit quinoa 15 %, rød quinoa 15 %, kidneybønner, grønnsaksbuljong (salt, stivelse, sukker, krydder (**selleri**), rapsolje, fruktose), potet, tomat, paprika, mais, purre, selleri, sukker, spisskommen. Kan inneholde spor av **gluten, egg, soja, sennep, melk og nøtter. Tilberedning:** Hell 320 ml kokende vann opp til 7,5 cm på skalaen i posen, rør godt rundt. Lukk posen, og la stå i 8 minutter.

(SV) Mexikansk quinoa

Ingredienser: Tomatsås (tomat, socker, modifierad stärkelse, salt, maltodextrin, jästextrakt, majsoljafröolja, kryddor, surhetsreglerande medel: citronsyra, natriumacetat), vit quinoa 15 %, röd quinoa 15 %, kidneybönor, grönsaksbuljong (salt, stärkelse, socker, kryddor (**selleri**), rapsolja, fruktos), potatis, tomat, paprika, majs, purjolök, selleri, socker, spiskummin. Kan innehålla spår av **gluten, ägg, soja, senap, mjölk och nötter. Tillagning:** Häll 320 ml kokande vatten upp till 7,5 cm på skalan i påsen, rör om noggrant. Förslut påsen och låt stå i 8 minuter.

(PT) Quinoa à moda mexicana

Ingredientes: Molho de tomate (tomate, açúcar, amido modificado, sal, maltodextrina, extrato de levedura, óleo de germen de milho, especiarias, regulador de acidez: ácido cítrico, acetato de sódio), quinoa branca 15 %, quinoa vermelha 15 %, feijão-vermelho, caldo de legumes (sal, amido, açúcar, especiarias (**aipo**), óleo de calza, frutose), batata, tomates, pimentão, milho, alho-poró, aipo, açúcar, cominho. Pode conter vestígios de **glúten, ovo, soja, mostarda, leite e frutos de casca rija. Preparação:** Adicione 320 ml de água a ferver até à marca de 7,5 cm no saco, mexa bem. Feche o saco e deixe repousar durante 8 minutos.

(SI) Kvinoja po mehiško

Sestavine: Paradiznikova omaka (paradižnik, sladkor, modificiran škrob, sol, maltodekstrin, izvleček kvasa, olje koruznih kalčkov, začimbe, regulator kislosti: citronska kislina, natrijev acetat), bela kvinoja 15 %, rdeča kvinoja 15 %, rdeči fižol, zelenjavna juha (sol, škrob, sladkor, začimbe (**zelena**), repično olje, fruktoza), krompir, paradižnik, paprika, koruza, por, zelena, sladkor, kumina. Lahko vsebuje sledi **glutena, jajc, soje, gorčice, mleka in oreškov. Priprava:** Nalijte 320 ml vrele vode do oznake 7,5 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/ Nettotäytlöpaino/ Netto fyllvikt/ Nettofyllnadsvikt/ Peso líquido de enchimento/ Neto teža polnjenja

140g

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

460g

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/ Gennemsnitlige næringsværdier 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**

1380kJ/330
kcal

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

13,9g

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

0,5g

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

51,1g

- 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

16,7g

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

5,8g

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

13,3g

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

5,3g

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 | 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