



**5 YEARS
SHELF LIFE**

TECHNICAL DATA

DE Couscous mit Gemüse

EN Vegetable couscous	FR Couscous végétarien	IT Cucus alle verdure	NL Couscous met groenten	ES Cuscús con hortalizas	PL Kuskus z warzywami	CS Marocký kuskus se zeleninou	RO Cuşcuş cu legume
-----------------------	------------------------	-----------------------	--------------------------	--------------------------	-----------------------	--------------------------------	---------------------

HU Zöldséges kuszkusz
UK Кускус з овочами
DA Cous-Cous med grøntsager
FI Kuskus vihannesksilla
NO Couscous med grønnsaker
SV Couscous med grönsaker
PT Cuscuz com legumes
SI Kuskus z zelenjavo

Art.-Code:	30411002	HS-Code:	19024090
EAN Code:	4015753411023	CoO:	DE
e	160g		

(DE) Couscous mit Gemüse

Zutaten: Couscous 58 % (**Hartweizengrieß**), Gemüsemischung in veränderlichen Gewichtsanteilen 16,5 % (Erbsen, Paprika, **Sellerie**, Zwiebeln, Karotten, Tomaten) Fettpulver (Sonnenblumenöl, Glukosesirup, **Milchprotein**), Gemüsebrühe (Speisesalz, Stärke, Zucker, Gewürze (enthält **Sellerie**), Rapsöl, Fruktose), Maltodextrin, Champignon, modifizierte Stärke, Salz, natürliches Aroma, Petersilie, Antioxidationsmittel: Extrakt aus Rosmarin. Kann Spuren von **Soja**, **Senf**, **Ei** und **Schalenfrüchten** enthalten. **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 7 cm auf der Skala (300 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 5 Min. ziehen lassen.

(EN) Vegetable couscous

Ingredients: Couscous 58 % (**durum wheat semolina**), vegetable mix in variable proportions by weight 16.5 % (peas, peppers, **celery**, onions, carrots, tomatoes) fat powder (sunflower oil, glucose syrup, **milk protein**), vegetable stock (table salt, starch, sugar, spices (contains **celery**), rapeseed oil, fructose), maltodextrin, mushroom, modified starch, salt, natural flavor, parsley, antioxidant: Rosemary extract. May contain traces of **soy**, **mustard**, **egg** and **nuts**. **Preparation:** Pour boiling water up to 7 cm on the scale (300 ml) directly into the bag, stir carefully, close the bag and leave to infuse for 5 minutes.

(FR) Couscous végétarien

Ingrédients: Couscous 58 % (**sémoule de blé dur**), mélange de légumes en proportions variables 16,5 % (petits pois, poivrons, **céleri**, oignons, carottes, tomates), poudre grasse (huile de tournesol, sirop de glucose, **protéine de lait**), bouillon de légumes (sel, amidon, sucre, épices (contient du **céleri**), huile de colza, fructose), maltodextrine, champignons, amidon modifié, sel, arôme naturel, persil, antioxydant : extrait de romarin. Peut contenir des traces de **soja**, **moutarde**, **œuf** et **fruits à coque**. **Préparation:** Verser 300 ml d'eau bouillante jusqu'à 7 cm sur l'échelle directement dans le sachet, bien remuer, refermer le sachet et laisser reposer 5 minutes.

(IT) Cucus alle verdure

Ingredienti: Couscous 58 % (**semola di grano duro**), mix di verdure in proporzioni variabili 16,5 % (piselli, peperoni, **sedano**, cipolle, carote, pomodori), polvere grassa (olio di girasole, sciroppo di glucosio, **proteine del latte**), brodo vegetale (sale, amido, zucchero, spezie (contiene **sedano**), olio di colza, fruttosio), maltodestrina, funghi champignon, amido modificato, sale, aroma naturale, prezzemolo, antiossidante: estratto di rosmarino. Può contenere tracce di **soia**, **senape**, **uova** e **frutta a guscio**. **Preparazione:** Versare 300 ml di acqua bollente fino a 7 cm sulla scala direttamente nella busta, mescolare bene, chiudere la busta e lasciare riposare per 5 minuti.

(NL) Couscous met groenten

Ingrediënten: Couscous 58 % (**gries van harde tarwe**), groentemix in variabele gewichtsverhoudingen 16,5 % (erwten, paprika, **selderij**, uien, wortelen, tomaten), vetpoeder (zonnenbloemolie, glucosestroom, **melkewit**), groentebruilloen (zout, zetmeel, suiker, kruiden (bevat **selderij**), koolzaadolie, fructose), maltodextrine, champignons, gemodificeerd zetmeel, zout, natuurlijk aroma, Peterselie, antioxidaat: rozemarijnextract. Kan sporen bevatten van **soja**, **mosterd**, **ei** en **noten**. **Bereiding:** Giet 300 ml kokend water tot 7 cm op de schaal direct in de zak, roer goed, sluit de zak en laat 5 minuten staan.

(ES) Cuscús con hortalizas

Ingredientes: Cuscús 58 % (**sémola de trigo duro**), mezcla de verduras en proporciones variables 16,5 % (guisantes, pimientos, **ajo**, cebollas, zanahorias, tomates), polvo graso (aceite de girasol, jarabe de glucosa, **proteína de leche**), caldo de verduras (sal, almidón, azúcar, especias (contiene **ajo**), aceite de colza, fructosa), maltodextrina, champiñones, almidón modificado, sal, aroma natural, perejil, antioxidante: extracto de romero. Puede contener trazas de **soja**, **mostaza**, **huevo** y **frutos secos**. **Preparación:** Verter 300 ml de agua hirviendo hasta los 7 cm de la escala directamente en la bolsa, remover bien, cerrar la bolsa y dejar reposar durante 5 minutos.



**5 YEARS
SHELF LIFE**

TECHNICAL DATA

(PL) Kuskus z warzywami

Składniki: Kuskus 58 % (**semolina z pszenicy twardej**), mieszanka warzyw w zmiennych proporcjach 16,5 % (groszek, papryka, **seller**, cebula, marchew, pomidory), proszek tłuszczowy (olej słonecznikowy, syrop glukozowy, **bielko mleka**), bulion warzywny (sól, skrobia, cukier, przyprawy (zawiera **seller**), olej rzepakowy, fruktoza), maltodekstryna, pieczarki, skrobia modyfikowana, sól, naturalny aromat, piętruszka, przeciwutleniacz: ekstrakt z rozmarynu. Może zawierać śladowe ilości **soi, gorczycy, jajek i orzechów**.

Przygotowanie: Wlać 300 ml wrzącej wody do poziomu 7 cm w skali; wymieszać, zamknąć torbkę i odstawić na 5 minut.

(CS) Marocký kuskus se zeleninou

Složení: Kuskus 58 % (**krapice z tvrdé pšenice**), směs zeleniny v proměnlivých poměrech 16,5 % (hrášek, paprika, **celer**, cibule, mrkev, rajčata), tukový prášek (slunečnicový olej, glukózový sirup, **mléčné bílkoviny**), zeleninový vývar (sůl, škrob, cukr, koření (obsahuje **celer**), řepkový olej, fruktóza), maltodextrin, žampiony, modyfikovaný škrob, sůl, přírodní aroma, petržel, antioxidant: extract z rozmarynu. Může obsahovat stopy **soji, hořčice, vajec a skořápkových plodů**. **Příprava:** Nalijte 300 ml vroucí vody po značku 7 cm přímo do sáčku, dobře promíchejte. Sáček užavřete a nechte 5 minut odstát.

(RO) Cușcuș cu legume

Ingrediente: Cușcuș 58 % (**grîș din grâu dur**), amestec de legume în proporții variabile de 16,5 % (mazăre, ardei, **țelină**, ceapă, morcov, roșii), grăsime pudră (ulei de floarea-soarelui, sirop de glucoză, **proteină din lăptă**), supă de legume (sare, amidon, zahăr, condimente (contine **țelină**), ulei de rapă, fructoza), maltodextrină, ciuperci, amidon modificat, sare, aromă naturală, pătrunjel, antioxidant: extract de rozmarin. Poate conține urme de **soia, muștar, ouă și fructe cu coacă lemnosă**. **Preparare:** Turnați apă caldă până la marcajul de 7 cm de pe grădina (300 ml) direct în pachet, amestecați cu grădă, închideți pachetul și lăsați să se infuzeze timp de 5 minute.

(HU) Zöldséges kuszkusz

Összetevők: Kuszkusz 58 % (**durumbúzadara**), zöldségkeverék változó arányban 16,5 % (borsó, paprika, **zeller**, hagyma, sárgarépa, paradicsom), zsíros por (napraforgóolaj, glükózszirup, tejfélérej), zöldségleves (só, keményítő, cukor, fűszerek (**zeller**) tartalmaz), repceolaj, fruktóz, maltodextrin, gomba, módosított keményítő, só, természetes aroma, petrezselyem, antioxidáns: rozmarinkoncentrátum. **Szóját, mustárt, tojást és dióféléket** nyomokban tartalmazhat. **Elkészítés:** Öntsön 300 ml forró vizet a tasakba a 7 cm-es jelzésig, keverje össze alaposan. Zárja le a tasakot, és hagyja állni 5 percig.

(UK) Кускус із овочами

Інгредієнти: Кускус 58 % (**твърда пшеница**), суміш овочів у змінних пропорціях 16,5 % (орох, перець, **селера**, цибуля, морква, томати), жирова суміш (соняшникова олія, тюкозний сироп, **молочний блок**), овочевий бульйон (сіль, крохмаль, цукор, спеції (містить **селеру**), ріпакова олія, фруктоза), maltodextrin, gomba, módosított keményítő, só, натуральний ароматизатор, петрушка, антиоксидант: екстракт розмарину. Може містити сліди **сої, гарчиці, яєць та горіхів**. **Приготування:** Додайте 300 мл кип'яченої води до позначки 7 см у пакет, ретельно перемішайте. Закріть пакет і дайте настоятися 5 хвилин.

(DA) Cous-Cous med grøntsager

Ingredienser: Couscous 58 % (**durumhvæde**), grøntsagsblanding i varierende mængder 16,5 % (ærter, peberfrugt, **selleri**, løg, gulerødder, tomater), fedtpulver (solsikkeolie, glukosesirup, **mælkprotein**), grøntsagsbouillon (salt, stivelse, sukker, krydder (**selleri**), rapsolie, fruktose), maltodextrin, champignon, modifieret stivelse, salt, naturlig aroma, persille, antioxidant: ekstrakt af rosmarin. Kan indeholde spor af **soja, sennep, æg og nødder**. **Tilberedning:** Hæld 300 ml kogende vand op til 7 cm på skalaen i posen, rør grundigt rundt. Luk posen, og lad den trække i 5 minutter.

(FI) Kuskus vihanneksilla

Ainekset: Couscous 58 % (**durumvehnä**), vihanneksitoitus vaihtelevin osuuskin 16,5 % (herneet, paprika, **selleri**, sipuli, porkkana, tomaatit), rasvajauhe (aurinkokukkaoily, glukoosisirappi, **maidon proteiini**), kasvisliemi (suola, tärkkelys, sokeri, mausteet (**selleri**), rypsiöly, fruktosi), maltodekstriini, siemet, muunneltu tärkkelys, suola, luonnollinen aroma, persilia, antioksidaanti: rosmariiniuute. Saattaa sisältää jäämää **soijasta, sinapista, munasta ja pähkinöistä**. **Valmistus:** Kaada 300 ml kiehuvaan vettä pussiin 7 cm merkkiin asti, sekoita huolellisesti. Sulje pussi ja anna hautua 5 minuuttia.

(NO) Couscous med grønnsaker

Ingredienser: Couscous 58 % (**durumhvete**), grønnsaksblanding i varierende mengder 16,5 % (arter, paprika, **selleri**, løk, gulerøtter, tomater), fettpulver (solsikkeolie, glukosesirup, **melkeprotein**), grønnsaksbuljong (salt, stirkelse, sukker, krydder (**selleri**), rapsolie, fruktose), maltodextrin, sopp, modifisert stivelse, salt, naturlig aroma, persille, antioksidant: rosmarinestrakt. Kan inneholde spor av **soya, sennep, egg og nøtter**. **Tilberedning:** Hell 300 ml kokende vann opp til 7 cm på skalaen i posen, rør godt rundt. Lukk posen, og la stå i 5 minutter.

(SV) Couscous med grönsaker

Ingredienser: Couscous 58 % (**durumvetemjöl**), grönsaksblandning i varierande proportioner 16,5 % (ärter, paprika, **selleri**, lök, morötter, tomater), fettrikt pulver (solrosolja, glukosirap, **mjölkprotein**), grönsaksbuljong (salt, stärkelse, socker, kryddor (**selleri**), rapsolja, fruktos), maltodextrin, champinjoner, modifierad stärkelse, salt, naturlig arom, persilja, antioxidans: rosmarinestrakt. Kan innehålla spår av **soja, senap, ägg och nötter**. **Tillagning:** Häll 300 ml kokande vatten upp till 7 cm på skalan i påsen, rör om noggrant. Förslut påsen och låt stå i 5 minuter.

(PT) Cuscuz com legumes

Ingredientes: Couscous 58 % (**sêmola de trigo duro**), mistura de legumes em proporções variáveis 16,5 % (ervilhas, pimentão, **aipo**, cebolas, cenouras, tomates), pó de gordura (óleo de girassol, xarope de glicose, **proteína do leite**), caldo de legumes (sal, amido, açúcar, especiarias (**aipo**), óleo de colza, frutose), maltodextrina, cogumelos, amido modificado, sal, aroma natural, salsa, antioxidante: extrato de alecrim. Pode conter vestígios de **soja, mostarda, ovo e frutos de casca rija**. **Preparação:** Adicione 300 ml de água a fervor até à marca de 7 cm no saco, mexa bem. Feche o saco e deixe repousar durante 5 minutos.

(SI) Kuskus z zelenjavom

Sestavine: Kuskus 58 % (**durum pšenični zdrob**), mešanica zelenjave v spremenljivih razmerjih 16,5 % (grah, paprika, **zelena**, čebula, korenje, paradižnik), maščobni prah (sončično olje, glukozni sirup, **mlečne beljakovine**), zelenjavna juha (sol, škrob, sladkor, začimbne (**zelena**), repično olje, fruktoza), maltodekstrina, šampinjoni, modificiran škrob, sol, naravna aroma, petršilj, antioksidant: ekstrakt rožmarina. Lahko vsebuje sledi **soje, gorčice, jajc v oreščkov**. **Priprava:** Nalijite 300 ml vrele vode do oznake 7 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 náplňe/ Greutatea netă de umplere/ Nettó töltőtömeg/ вага нетто наповнення/ Netto fyldningsvægt/ Nettotäytönpaino/ Netto fylvekt/ Nettofyllhadsvekt/ Peso líquido de enchimento/ Neto teža polnjenja	160g
Wasserzugabe/Added water/Eau ajoutée/ Aggiunta di acqua/ Toevoeging van water/ Adición de agua/ Dodatek wody/ Přídavek vody/ Adaois de apă/ Víz hozzáadása/ Додавання води/ Tilsætning af vand/ Veden lisääminen/ Tilsetning av vann/ Tillsats av vatten/ Adição de água/ Dodajanje vode	300ml
Fertige Menge/Ready quantity/Poids total/ Quantità finita/ Afgewerkte hoeveelheid/ Cantidad acabada/ Zakończona ilość/ Hotové množství/ Cantitate finită/ Kész mennyisége/ Готова кількість/ Færdig mængde/ Valmis määrä/ Ferdig mengde/ 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 vétítve/ 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 näringssvärden per 100 g torr produkt/ Valores nutricionales medios por 100 g de producto seco/ Povprečne hranične vrednosti na 100 g suhega izdelka	1474kJ/350 kcal
Brennwert/ Energy/ Énergie/ Energia/ Energie/ Energía/ Energia/ Energie/ Energie/ Energi- a/ енергия/ Energi/ Energia/ Energi/ Energi/ Energia/ Energi/ Energiya	
Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vet/ Grasa/ Tłuszcz/ Tuk/ Gräsime/ Fat/ Жир./ Fedt/ Fat/ Fett/ Fett/ Gordura/ Maščoba	7,8g
- 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/ w tym nasycione kwasy tłuszczone/ z toho nasycenie mastné kyseliny/ din care acizi grași saturati/ ebből telített zsírsavak / з них насищених жирних кислот / heraf mættede fedtsyrer/ joista tydyttyneitä rasvahappoja/ hvorav mettede fedtsyrer/ varav mättade fedtsyror/ dos quais ácidos gordos saturados/ od tega nasičene maščobne kisline	0,6g
Kohlenhydrate/Carbohydrates/ Glucides/ Carboidrati /Koolhydraten/Carbohidratos/ Węglowodany/ Sacharidy/ Carbohidrati/ Szénhidrátok/ Вуглеводи/ Kulhydrater/ Hüilihydrat/ Karbohydrater/ Kolhydrater/ Hidratos de carbono/ Ogljikovi hidrati	53,5g
- davon Zucker/of which sugar/dont sures/ lo zucchero/ daarvan suiker/ del mismo azúcar/ jego cukier/ z toho cukr/ zahăr din acesta/ ebből cukor/ з нього цукру / heraf sukker/ siitti sokeri/ derav sukker/ därvä socker/ do mesmo açúcar/ od tega sladkor	7,2g
Ballaststoffe/Fibre/ Fibres alimentaires / Fibra alimentare/ Voedingsvezels/ Fibra alimentaria/ Błonnik pokarmowy/ Vláknina/ Fibre dietetice/ Élelmis rostok/ Харчові волокна / Kostfibre/ Ravintokuitu/ Kostfiber/ Kostfiber/ Fibra alimentar/ Prehranska vlaknina	9,8g
Eiweiss/Protein/Protéines/ Proteine/ Eiwit/ Proteína / Białko/ Protein/ Proteine / Protein / Белок / Protein / Proteiini / Protein/ Protein/ Proteína / Proteini	9,7g
Salz/Salt/Sel/Sale/ Zout/Sal /Sól /Sól /Sare /Só / Соль/ Salt/ Suola/ Salt/ Sal/ Sol	4,5g

Mindestens haltbar bis Ende/Best before end/A consommer de préférence avant le/ Da consumarsi preferibilmente entro la fine di/ Best voor einde van / Mejor antes de finales de/ Najlepšej 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 45 87 77 | sales@katadyn.de | www.katadyngroup.com