



**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

DE Chili con Carne

EN Chili con carne

FR Chili con Carne

IT Chili con Carne

NL Chili con Carne

ES Chili con Carne

PL Chili con Carne

CS Pikantní Chili con Carne

RO Chili con Carne

HU Chili con Carne

UK Чилі з м'ясом

DA Chili con Carne

FI Chili con Carne

NO Chili con Carne

SV Chili con Carne

PT Chili con carne

SI Čili z mesom

Art.-Code:	30202007	HS-Code:	21069098
EAN Code:	4015753202072	CoO:	DE
e	180 g		

(DE) Chili con Carne

Zutaten: Kidneybohnen, Rindfleisch 12 %, Tomatenpulver, Röstzwiebeln (enthält **Gluten**), Stärke, Fettpulver (Sonnenblumenöl, Glukosesirup, **Milchprotein**), Bratensauce (Maltodextrin, Stärke, jodiertes Speisesalz, Aromen, Tomatenpulver, Karamellzuckersirup, Maiskeimöl, Zwiebelpulver, Gewürze), Ackerbohnen, Salz, natürliche Aromen, Gewürze, Kräuter, Chili 0,5 %, Antioxidationsmittel: Extrakt aus Rosmarin. Kann Spuren enthalten von **Sellerie, Soja, Senf, Ei** und **Schalenfrüchte** enthalten. Fleischeinwaage trocken: 21,6 g (entspricht ca. 85,7 g Frischfleisch). **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 8,5 cm auf der Skala (450 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 10 Min. ziehen lassen.

(EN) Chili con carne

Ingredients: Kidney beans, beef 12%, tomato powder, fried onions (contains **gluten**), starch, fat powder (sunflower oil, glucose syrup, **milk protein**), gravy (maltodextrin, starch, iodized table salt, flavourings, tomato powder, caramelized sugar syrup, maize germ oil, onion powder, spices), field beans, salt, natural flavourings, spices, herbs, chilli 0.5%, antioxidant: Rosemary extract. May contain traces of **celery, soy, mustard, egg** and **nuts**. Meat weight dry: 21.6 g (corresponds to approx. 85.7 g fresh meat). **Preparation:** Pour boiling water up to 8.5 cm on the scale (450 ml) directly into the bag, stir carefully, close the bag and leave to infuse for 10 minutes.

(FR) Chili con carne

Ingédients: Haricots rouges, bœuf 12 %, poudre de tomate, oignons frits (contient du **gluten**), amidon, poudre grasse (huile de tournesol, sirop de glucose, **protéine de lait**), sauce brune (maltodextrine, amidon, sel de table iodé, arômes, poudre de tomate, sirop de caramel, huile de germe de maïs, poudre d'oignon, épices), fèves, sel, arômes naturels, épices, herbes, chili 0,5 %, antioxydant : extrait de romarin. Peut contenir des traces de **céleri, soja, moutarde, œuf** et **fruits à coque**. Poids de la viande sèche : 21,6 g (équivalent à environ 85,7 g de viande fraîche). **Préparation:** Verser 450 ml d'eau bouillante jusqu'à 8,5 cm sur l'échelle directement dans le sachet, bien remuer, refermer le sachet et laisser reposer 10 minutes.

(IT) Chili con carne

Ingredienti: Fagioli rossi, manzo 12 %, polvere di pomodoro, cipolle fritte (contiene **glutine**), amido, polvere grassa (olio di girasole, sciroppo di glucosio, **proteine del latte**), salsa bruna (maltodestrina, amido, sale iodato, aromi, polvere di pomodoro, sciroppo di caramello, olio di germe di mais, polvere di cipolla, spezie), fave, sale, aromi naturali, spezie, erbe aromatiche, chili 0,5 %, antiossidante: estratto di rosmarino. Può contenere tracce di **sedano, soia, senape, uovo** e **frutta a guscio**. Peso della carne secca: 21,6 g (equivalente a circa 85,7 g di carne fresca). **Preparazione:** Versare 450 ml di acqua bollente fino a 8,5 cm sulla scala direttamente nella busta, mescolare bene, chiudere la busta e lasciare riposare per 10 minuti.

(NL) Chili con carne

Ingrediënten: Kidneybonen, rundvlees 12 %, tomatenpoeder, gebakken uien (bevat **gluten**), zetmeel, vetpoeder (zonnebloemolie, glucosestroop, **melkeiwit**), braadsaus (maltodextrine, zetmeel, geïodeerd zout, aroma's, tomatenpoeder, karamelsiroop, maïskiemolie, uipoeder, kruiden), veldbonen, zout, natuurlijke aroma's, kruiden, chili 0,5 %, antioxidant: rozemarijnextract. Kan sporen bevatten van **selderij, soja, mosterd, ei** en **noten**. Droog vleesgewicht: 21,6 g (komt overeen met ca. 85,7 g vers vlees). **Bereiding:** Giet 450 ml kokend water tot 8,5 cm op de schaal direct in de zak, roer goed, sluit de zak en laat 10 minuten staan.

(ES) Chili con carne

Ingredientes: Frijoles rojos, carne de res 12 %, polvo de tomate, cebollas fritas (contiene **gluten**), almidón, polvo graso (aceite de girasol, jarabe de glucosa, **proteína de leche**), salsa de carne (maltodextrina, almidón, sal yodada, aromas, polvo de tomate, jarabe de caramelo, aceite de germen de maíz, polvo de cebolla, especias), habas, sal, aromas naturales, especias, hierbas, chile 0,5 %, antioxidante: extracto de romero. Puede contener trazas de **apio, soja, mostaza, huevo** y **frutos secos**. Peso de la carne deshidratada: 21,6 g (equivalente a aproximadamente 85,7 g de carne fresca). **Preparación:** Verter 450 ml de agua hirviendo hasta los 8,5 cm de la escala directamente en la bolsa, remover bien, cerrar la bolsa y dejar reposar durante 10 minutos.



**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

(PL) Chili con carne

Składniki: Czerwona fasola, wołowina 12 %, proszek pomidorowy, prażona cebula (zawiera **glutenu**), skrobia, proszek tłuszczowy (olej słonecznikowy, syrop glukozowy, **białko mleka**), sos pieczeniowy (maltodestryna, skrobia, sól jodowana, aromaty, proszek pomidorowy, syrop karmelowy, olej z kielków kukurydzy, proszek cebulowy, przyprawy), bób, sól, naturalne aromaty, przyprawy, zioła, chili 0,5 %, przeciwutleniacz: ekstrakt z rozmarynu. Może zawierać śladowe ilości **selera, soi, gorczycy, jajek i orzechów**. Sucha masa mięsa: 21,6 g (odpowiada ok. 85,7 g świeżego mięsa). **Przygotowanie:** Wlać 450 ml wrzącej wody do poziomu 8,5 cm w szklę, wymieszać, zamknąć torebkę i odstawić na 10 minut.

(CS) Pikantní Chili con Carne

Složení: Fazole kidney, hovězí maso 12 %, rajčatový prášek, smažená cibule (obsahuje **lepek**), škrob, tukový prášek (slunečnicový olej, glukózový sirup, **mléčné bílkoviny**), pečená omáčka (maltodextrin, škrob, jodizovaná sůl, aroma, rajčatový prášek, karamelový sirup, kukuřičný olej, cibulový prášek, koření), boby, sůl, přírodní aroma, koření, bylinky, chili 0,5 %, antioxidant: extrakt z rozmarýnu. Může obsahovat stopy **celer, sóji, hořčice, vajec a skořápkových plodů**. Suchá hmotnost masa: 21,6 g (odpovídá cca 85,7 g čerstvého masa). **Příprava:** Nalijte 450 ml vroucí vody po značku 8,5 cm přímo do sáčku, dobře promíchejte, sáček uzavřete a nechte 10 minut odstát.

(RO) Chili con carne

Ingrediente: Fasole roşie, carne de vită 12 %, pudră de roşii, ceapă prăjită (conţine **gluten**), amidon, pudră grasă (ulei de floarea-soarelui, sirop de glucoză, **proteine din lapte**), sos de carne (maltodextrină, amidon, sare iodată, arome, pudră de roşii, sirop de caramel, ulei de germeni de porumb, pudră de ceapă, condimente), bob, sare, arome naturale, condimente, ierburi, chili 0,5 %, antioxidant: extract de rozmarin. Poate conţine urme de **ţelină, soia, muştar, ouă şi fructe cu coajă lemnoasă**. Greutate carne uscată: 21,6 g (echivalent cu aproximativ 85,7 g carne proaspătă). **Preparare:** Turnaţi 450 ml apă clocotită până la marca de 8,5 cm în pachet, amestecaţi bine, închideţi pachetul şi lăsaţi să stea 10 minute.

(HU) Chili con carne

Összetevők: Vörösbab, marhahús 12 %, paradicsompör, pirított hagyma (tartalmaz **glutént**), keményítő, zsíros por (napraforgóolaj, glükózsirup, **tejfőhéj**), barnamártás (maltodextrin, keményítő, jódzott só, aromák, paradicsompör, karamellszirup, kukoricacsíra-olaj, hagymapor, fűszerek), bab, só, természetes aromák, fűszerek, gyógynövények, chili 0,5 %, antioxidáns: rozmaringkivonat. **Zellert, szóját, mustárt, tojást és dióféléket** nyomokban tartalmazhat. Száraz húsmennyiség: 21,6 g (megfelel kb. 85,7 g friss húsnak). **Elkészítés:** Öntsön 450 ml forró vizet a tasakba a 8,5 cm-es jelzésig, keverje meg alaposan, zárja le, és hagyja állni 10 percig.

(UK) Чилі кон карне

Інгредієнти: Квасоля «Кідні», яловичина 12 %, томатний порошок, смажена цибуля (містить **глютену**), крохмаль, жирова суміш (соняшникова олія, глюкозний сироп, **молочний білок**), соус для смаження (мальтодекстрин, крохмаль, йодована сіль, ароматизатори, томатний порошок, карамельний сироп, кукурудзяна олія, цибулевий порошок, спеції), боби, сіль, натуральні ароматизатори, спеції, трави, чилі 0,5 %, антиоксидант: екстракт розмарину. Може містити сліди **селери, сої, гірчиці, яєць та горіхів**. Вага сушеного м'яса: 21,6 г (еквівалент приблизно 85,7 г свіжого м'яса). **Приготування:** Налийте 450 мл кип'яченої води до позначки 8,5 см у пакет, ретельно перемішайте, закрийте і дайте настоятися 10 хвилин.

(DA) Chili con carne

Ingredienser: Kidneybønner, oksekød 12 %, tomatpulver, ristede løg (indeholder gluten), stivelse, fedtpulver (solsikkeolie, glukosesirup, **mælkeprotein**), brun sovs (maltodextrin, stivelse, jodberiget salt, aromaer, tomatpulver, karamellsirup, majsolie, løgpulver, krydderier), hestebønner, salt, naturlige aromaer, krydderier, urter, chili 0,5 %, antioxidant: rosmarinekstrakt. Kan indeholde spor af **selleri, soja, sennep, æg og nødder**. Tørvægt af kød: 21,6 g (svarer til ca. 85,7 g frisk kød). **Tilberedning:** Hæld 450 ml kogende vand op til 8,5 cm på skalaen i posen, rør godt rundt, luk posen, og lad den trække i 10 minutter.

(FI) Chili con carne

Ainekset: Kidneypavut, naudantliha 12 %, tomaattijauhe, paahdetut sipulit (sisältää **gluteenista**), täkkelys, rasvajauhe (auringonkukkaöljy, glukosisirappi, **maidon proteiini**), ruskea kastike (maltodextrini, täkkelys, jodoitettu suola, aromit, tomaattijauhe, karamellisirappi, maissijauhe, mausteet), härkäpavut, suola, luonnolliset aromit, mausteet, yrtit, chili 0,5 %, antioksidantti: rosmariiniuute. Saatua sisältää jämiä **selleristä, soijasta, sinapista, munasta ja pähkinöistä**. Kuivapaino lihaa: 21,6 g (vastaa noin 85,7 g tuoretta lihaa). **Valmistus:** Kaada 450 ml kiehuvaa vettä pussin 8,5 cm merkkiin asti, sekoita huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 10 minuuttia.

(NO) Chili con carne

Ingredienser: Kidneybønner, storfekjøtt 12 %, tomatpulver, stekt løk (inneholder **gluten**), stivelse, fettpulver (solsikkeolje, glukosesirup, **melkeprotein**), brun saus (maltodextrin, stivelse, jodisert salt, aromaer, tomatpulver, karamellsirup, maisolie, løkpulver, krydder), bondebønner, salt, naturlige aromaer, krydderier, urter, chili 0,5 %, antioksidant: rosmarinekstrakt. Kan inneholde spor av **selleri, soya, sennep, egg og nøtter**. Tørrvekt kjøtt: 21,6 g (tilsvarer ca. 85,7 g ferskt kjøtt). **Tilberedning:** Hell 450 ml kokende vann opp til 8,5 cm på skalaen i posen, rør godt rundt, lukk posen, og la stå i 10 minutter.

(SV) Chili con carne

Ingredienser: Kidneybönor, nötkött 12 %, tomatpulver, rostad lök (innehåller **gluten**), stärkelse, fetttrikt pulver (solsolja, glukossirap, **mjölprotein**), brun sås (maltodextrin, stärkelse, jodberikat salt, aromer, tomatpulver, karamellsirap, majsolja, lökpulver, kryddor), bondebönor, salt, naturliga aromer, kryddor, örter, chili 0,5 %, antioxidant: rosmarinextrakt. Kan innehålla spår av **selleri, soja, senap, ägg och nötter**. Torrvt kött: 21,6 g (motsvarar cirka 85,7 g färskt kött). **Tillagning:** Häll 450 ml kokande vatten upp till 8,5 cm på skalan i påsen, rör om noggrant, förslut påsen och låt stå i 10 minuter.

(PT) Chili con carne

Ingredientes: Feijãovermelho, carne de vaca 12 %, pó de tomate, cebola frita (contém **glúten**), amido, pó de gordura (óleo de girassol, xarope de glicose, **proteína de leite**), molho de carne (maltodextrina, amido, sal iodado, aromas, pó de tomate, xarope de caramelo, óleo de germe de milho, pó de cebola, especiarias), favas, sal, aromas naturais, especiarias, ervas, chili 0,5 %, antioxidante: extrato de alecrim. Pode conter vestígios de **caipo, soja, mostarda, ovo e frutos de casca rija**. Peso seco da carne: 21,6 g (equivalente a cerca de 85,7 g de carne fresca). **Preparação:** Adicione 450 ml de água a fervor até à marca de 8,5 cm no saco, mexa bem, feche o saco e deixe repousar durante 10 minutos.

(SI) Čili z mesom

Sestavine: Rdeči fižol, goveje meso 12 %, paradižnikov prah, pražena čebula (vsebuje **glutena**), škrob, maščobni prah (sončnično olje, glukozni sirup, **mléčne beljakovine**), omaka (maltodextrin, škrob, jodirana sol, arome, paradižnikov prah, karamelni sirup, koruzno olje, čebulni prah, začimbe), bob, sol, naravne arome, začimbe, zelišča, čili 0,5 %, antioksidant: izvleček rozmarina. Lahko vsebuje sledi **zelene, soje, gorčice, jajc in oreščkov**. Teža suhega mesa: 21,6 g (kar ustreza približno 85,7 g svežega mesa). **Priprava:** Nalijte 450 ml vrele vode do oznake 8,5 cm neposredno v vrečko, dobro premešajte, zaprite vrečko in pustite stati 10 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

180g

Wasserzugabe/Added water/Eau ajoutée/ Aggiunta di acqua/ Toevoeging van water/ Adición de agua/ Dodatek wody/ Přidavek vody/ Adaos de apă/ Víz hozzáadása/ Додавання води/ Tilsætning af vand/ Veden lisäminen/ Tilsetning av vann/ Tillsats av vatten/ Adição de água/ Dodajanje vode

450ml

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

630g

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/ Énergétique/ Energia/ Energie/ Energía/ Energia/ Energie/ Energie/ Energi-
a/ енергія/ Energi/ Energia/ Energi/ Energi/ Energia/ Energija**

1682kJ/401 kcal

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

14,4g

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

4,8g

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

37,8g

- davon Zucker/of which sugar/dont sucs/ 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

4,9g

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

0,4g

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

20,7g

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

3,6g

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