



**5 YEARS  
SHELFLIFE**

## TECHNICAL DATA

### DE Reispfanne Balkan Art

EN "Balkan" risotto

FR Risotto des Balkans au boeuf

IT Pietanza "balcana" a base di riso

NL Rijstpan „Balkan Aard“

ES Plato de arroz „Los Balcanes“

PL Danie z ryżu po balkansku

CS Barevné rizoto na balkánský způsob

RO Orez în stil balcanic

HU Balkáni stílusú rizses egytálétel

UK Рисова страва в балканському стилі

DA Rispende „Balkan art“

FI Balkanilainen risotto

NO Balkangryte

SV Balkan Risotto

PT Arroz à moda dos Balcãs

SI Balkanska rižota

|            |               |          |          |
|------------|---------------|----------|----------|
| Art.-Code: | 30202009      | HS-Code: | 19049010 |
| EAN Code:  | 4015753202096 | CoO:     | DE       |
| e          | 190g          |          |          |

#### (DE) Reispfanne Balkan Art

**Zutaten:** Langkornreis 42 %, Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln, Fettpulver (Sonnenblumenöl, Glukosesirup, **Milchprotein**), Lauch, Tomaten, Gemüsebrühe (Speisesalz, Stärke, Zucker, Gewürze (enthält **Sellerie**), Rapsöl, Fruktose), Stärke, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Salz, Hefeextrakt, Gewürze, Antioxidationsmittel: Extrakt aus Rosmarin. Kann Spuren von **Gluten, Soja, Senf, Ei** und **Schalenfrüchte** enthalten. Fleischinwaage trocken: 20,9 g (entspricht ca. 82,9 g Frischfleisch). **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 8,5 cm auf der Skala (460 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren. Beutel verschließen und 10-12 Min. ziehen lassen.

#### (EN) "Balkan" risotto

**Ingredients:** Long grain rice 42 %, beef, paprika, onions, fat powder (sunflower oil, glucose syrup, **milk protein**), leek, tomatoes, vegetable stock (table salt, starch, sugar, spices (contains **celery**), rapeseed oil, fructose), starch, modified starch, maltodextrin, salt, yeast extract, spices, antioxidant: rosemary extract. May contain traces of **gluten, soy, mustard, egg** and **nuts**. Meat weight dry: 20.9 g (corresponds to approx. 82.9 g fresh meat). **Preparation:** Pour boiling water up to 8.5 cm on the scale (460 ml) directly into the bag, stir carefully. Close the bag and leave to infuse for 10-12 minutes.

#### (FR) Risotto des Balkans au boeuf

**Ingédients:** Riz long 42 %, bœuf, poivrons, oignons, poudre grasse (huile de tournesol, sirop de glucose, **protéine de lait**), poireaux, tomates, bouillon de légumes (sel, amidon, sucre, épices (contient du **céleri**), huile de colza, fructose), amidon, amidon modifié, maltodextrine, sel, extrait de levure, épices, antioxydant : extrait de romarin. Peut contenir des traces de **gluten, soja, moutarde, œuf** et **fruits à coque**. Poids de la viande sèche : 20,9 g (équivalent à environ 82,9 g de viande fraîche). **Préparation:** Verser 460 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 à 12 minutes.

#### (IT) Pietanza "balcana" a base di riso

**Ingredienti:** Riso a chicco lungo 42 %, manzo, peperoni, cipolle, polvere grassa (olio di girasole, sciroppo di glucosio, **proteine del latte**), porri, pomodori, brodo vegetale (sale iodato, amido, zucchero, spezie (contiene **sedano**), olio di colza, fruttosio), amido, amido modificato, maltodestrina, sale, estratto di lievito, spezie, antiossidante: estratto di rosmarino. Può contenere tracce di **glutene, soia, senape, uova e frutta a guscio**. Peso della carne secca: 20,9 g (equivalente a circa 82,9 g di carne fresca). **Preparazione:** Versare 460 ml di acqua bollente fino a 8,5 cm sulla scala direttamente nella busta, mescolare bene. Chiudere la busta e lasciare riposare per 10-12 minuti.

#### (NL) Rijstpan „Balkan Aard“

**Ingrediënten:** Langkorrelrijst 42 %, rundvlees, paprika's, uien, vetpoeder (zonnebloemolie, glucosestroop, **melkeiwit**), prei, tomaten, groentebouillon (zout, zetmeel, suiker, kruiden (bevat **selderij**), koolzaadolie, fructose), zetmeel, gemodificeerd zetmeel, maltodextrine, zout, gist-extract, kruiden, antioxidant: rozemarijnextract. Kan sporen bevatten van **gluten, soja, mosterd, ei** en **noten**. Droog vleesgewicht: 20,9 g (komt overeen met ca. 82,9 g vers vlees). **Bereiding:** Giet 460 ml kokend water tot 8,5 cm op de schaal direct in de zak, roer goed. Sluit de zak en laat 10-12 minuten staan.

#### (ES) Plato de arroz „Los Balcanes“

**Ingredientes:** Arroz de grano largo 42 %, carne de res, pimientos, cebollas, polvo graso (aceite de girasol, jarabe de glucosa, **proteína de leche**), puerros, tomates, caldo de verduras (sal, almidón, azúcar, especias (contiene **apio**), aceite de colza, fructosa), almidón, almidón modificado, maltodextrina, sal, extracto de levadura, especias, antioxidante: extracto de romero. Puede contener trazas de **gluten, soja, mostaza, huevo y frutos secos**. Peso de la carne deshidratada: 20,9 g (equivalente a aproximadamente 82,9 g de carne fresca). **Preparación:** Verter 460 ml de agua hirviendo hasta los 8,5 cm de la escala directamente en la bolsa, remover bien. Cerrar la bolsa y dejar reposar de 10 a 12 minutos.



**5 YEARS  
SHELFLIFE**

## TECHNICAL DATA

### (CS) Barevné rizoto na balkanský způsob

**Složení:** Dlouhozrnná rýže 42 %, hovězí maso, paprika, cibule, tukový prášek (slunečnicový olej, glukózový sirup, **mléčné bílkoviny**), pórek, rajčata, zeleninový vývar (sůl, škrob, cukr, koření (obsahuje **celer**), řepkový olej, fruktóza), škrob, modifikovaný škrob, maltodextrin, sůl, extrakt z kvasnic, koření, antioxidant: extrakt z rozmarýnu. Může obsahovat stopy **lepku, sóji, hořčice, vajec a skořápkových plodů**. Suchá hmotnost masa: 20,9 g (odpovídá cca 82,9 g čerstvého masa). **Příprava:** Nalijte 460 ml vroucí vody po značku 8,5 cm přímo do sáčku, dobře promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 10-12 minut odstát.

### (RO) Orez în stil balcanic

**Ingrediente:** Orez cu bob lung 42 %, carne de vită, boia, ceapă, grășime pudră (ulei de floarea-soarelui, sirop de glucoză, **proteine din lapte**), praz, roșii, supă de legume (sare, amidon, zahăr, condimente (conține **țelină**), ulei de rapiță, fructoză), amidon, amidon modificat, maltodextrină, sare, extract de drojdie, condimente, antioxidant: extract de rozmarin. Poate conține urme de **gluten, soia, muștar, ouă și fructe cu coajă lemnoasă**. Greutate carne uscată: 20,9 g (echivalent cu aproximativ 82,9 g carne proaspătă). **Preparare:** Turnați apă clocotită până la marcajul de 8,5 cm de pe gradajie (460 ml) direct în pachet, amestecați cu grijă. Încideți pachetul și lăsați să se infuzeze timp de 10-12 minute.

### (HU) Balkáni stílusú rizess egytálétel

**Összetevők:** Hosszúszemű rizs 42 %, marhahús, paprika, hagyma, zsírpórá (napraforgóolaj, glükózzsír, **tejféherje**), póréhagyma, paradicsom, zöldséglevés (só, keményítő, cukor, fűszerek (**zeller**), repcelaj, fruktóz), keményítő, módosított keményítő, maltodextrin, só, élesztő kivonat, fűszerek, antioxidáns: rozmarynkivonat. **Glutént, szóját, mustárt, tojást és dióféléket** nyomokban tartalmazhat. Száraz húsmennyiség: 20,9 g (megfelel kb. 82,9 g friss húsnak). **Elkészítés:** Öntsön 460 ml forró vizet a tasakba a 8,5 cm-es jelzésig, keverje össze alaposan. Zárja le a tasakot, és hagyja állni 10-12 percig.

### (UK) Рисова страва в балканському стилі

**Інгредієнти:** Довгозернистий рис 42 %, яловичина, перець, цибуля, жирова суміш (соняшникова олія, глюкозний сироп, **молочний білок**), порей, томати, овочевий бульйон (сіль, крохмаль, цукор, спеції (містить **селера**), ріпакова олія, фруктоза), крохмаль, модифікований крохмаль, мальтодекстрин, сіль, екстракт дріжджів, спеції, антиоксидант: екстракт розмарину. Може містити сліди **глютену, сої, ріпчиці, яєць та горіхів**. Вага сушеного м'яса: 20,9 г (еквівалент приблизно 82,9 г свіжого м'яса). **Приготування:** Додайте 460 мл кип'яченої води до позначки 8,5 см у пакет, ретельно перемішайте. Закрийте пакет і дайте настоятися 10-12 хвилин.

### (DA) Rispende „Balkan art“

**Ingredienser:** Långkornet ris 42 %, oksekød, peberfrugt, løg, fedtpulver (solsikkeolie, glukosesirup, **mælkeprotein**), porrer, tomat, grøntsagsbouillon (salt, stivelse, sukker, krydderier (indeholder **selleri**), rapsolie, fruktose), stivelse, modificeret stivelse, maltodextrin, salt, gær-ekstrakt, krydderier, antioxidant: rosmarin-ekstrakt. Kan indeholde spor af **gluten, soja, sennep, æg og nødder**. Tør-vægt af kød: 20,9 g (svarer til ca. 82,9 g frisk kød). **Tilberedning:** Hæld 460 ml kogende vand op til 8,5 cm på skalaen i posen, rør grundigt rundt. Luk posen, og lad den trække i 10-12 minutter.

### (FI) Balkanilainen risotto

**Ainekset:** Pitkäjyväinen riisi 42 %, naudanliha, paprika, sipuli, rasvajaube (auringonkukkaöljy, glukoosisirappi, **maidon proteiini**), purjo, tomaatti, kasvisliemi (suola, tärkkelys, sokeri, mausteet (**selleri**), rypsiöljy, fruktoosi), tärkkelys, muunneltu tärkkelys, maltodekstriini, suola, hiivauute, mausteet, antioksidantti: rosmariiniuute. Saattaa sisältää jäämiä **gluteenista, soijasta, sinapista, munasta ja pähkinöistä**. Kuivapaino lihaa: 20,9 g (vastaa noin 82,9 g tuoretta lihaa). **Valmistus:** Kaada 460 ml kiehuvaa vettä pussin 8,5 cm merkkiin asti, sekoita huolellisesti. Sulje pussi ja anna hautua 10–12 minuuttia.

### (NO) Balkangryte

**Ingredienser:** Långkornet ris 42 %, storfe kjøtt, paprika, løk, fettpulver (solsikkeolje, glukosesirup, **melkeprotein**), purre, tomat, grønnsaksbuljong (salt, stivelse, sukker, krydder (**selleri**), rapsolje, fruktose), stivelse, modifisert stivelse, maltodextrin, salt, gjærekstrakt, krydder, antioxidant: rosmarin-ekstrakt. Kan inneholde spor av **gluten, soja, sennep, egg og nøtter**. Tørrvekt kjøtt: 20,9 g (tilsvarer ca. 82,9 g ferskt kjøtt). **Tilberedning:** Hell 460 ml kokende vann opp til 8,5 cm på skalaen i posen, rør godt rundt. Lukk posen, og la stå i 10–12 minutter.

### (SV) Balkan Risotto

**Ingredienser:** Långkornigt ris 42 %, nötkött, paprika, lök, fetttrikt pulver (solsololja, glukossirap, **mjölprotein**), purjolök, tomat, grönsaksbuljong (salt, stärkelse, socker, kryddor (**selleri**), rapsolja, fruktos), stärkelse, modifierad stärkelse, maltodextrin, salt, jästextrakt, kryddor, antioxidant: rosmarinextrakt. Kan innehålla spår av **gluten, soja, senap, ägg och nötter**. Torrvekt kött: 20,9 g ( motsvarar cirka 82,9 g färskt kött). **Tillagning:** Häll 460 ml kokande vatten upp till 8,5 cm på skalan i påsen, rör om noggrant. Förslut påsen och låt stå i 10–12 minuter.

### (PT) Arroz à moda dos Balcãs

**Ingredientes:** Arroz de grão longo 42 %, carne de vaca, pimentos, cebolas, pó de gordura (óleo de girassol, xarope de glicose, **proteína do leite**), alho-francês, tomates, caldo de legumes (sal, amido, açúcar, especiarias (**aipo**), óleo de colza, frutose), amido, amido modificado, maltodextrina, sal, extrato de levedura, especiarias, antioxidante: extrato de alecrim. Pode conter vestígios de **glúten, soja, mostarda, ovo e frutos de casca rija**. Peso seco da carne: 20,9 g (equivalente a cerca de 82,9 g de carne fresca). **Preparação:** Adicione 460 ml de água a ferver até à marca de 8,5 cm no saco, mexa bem. Feche o saco e deixe repousar durante 10–12 minutos.

### (SI) Balkanska rižota

**Sestavine:** Dolgozrnat riž 42 %, goveje meso, paprika, čebula, masložbni prah (sončnično olje, glukozni sirup, **mlečne beljakovine**), por, paradižnik, zelenjavna juha (sol, škrob, sladkor, začimbe (**zelena**), repično olje, fruktoza), škrob, modificiran škrob, maltodextrin, sol, ekstrakt kvasa, začimbe, antioksidant: izvleček rožmarina. Lahko vsebuje sledi **glutena, soje, gorčice, jajc in oreščkov**. Teža suhega mesa: 20,9 g (kar ustreza približno 82,9 g svežega mesa). **Priprava:** Nalijte 460 ml vrele vode do oznake 8,5 cm neposredno v vrečko, dobro premešajte. Zaprite vrečko in pustite stati 10–12 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

190g

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

460ml

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

650g

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**

1536kJ/367 kcal

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

9,0g

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

2,2g

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

55,0g

- 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

9,6g

**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**

5,1g

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

15,6g

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

2,3g

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/ pokiv/ 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