



**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

DE Wald-Gourmet-Topf mit Rind

EN Gourmet forest stew with meat

FR Civet de boeuf forestier

IT Stufato alla cacciatora con manzo

NL Luxe herfstschotel met rundvlees

ES Estofado de buey a la montañesa gourmet

PL Leśny gulasz dla smakoszy

CS Gurmánská masová pánev pro zálesáky

RO Tocăniță vânătorească gourmet cu carne de viță

HU Ínyenc ragu marhahússal

UK Лісовий горщик для гурманів з яловичиною

DA Gourmet-skovgryde med oksekød

FI Herkullinen naudanlihapata metsämarjoilla

NO Gourmet skogsgryte med storfekjøtt

SV Gourmet köttgryta

PT Ensopado gourmet da floresta com carne de vaca

SI Gurmanska gozdna obara

Art.-Code:	30202013	HS-Code:	19023010
EAN Code:	4015753202133	CoO:	DE
e	170g		

(DE) Wald-Gourmet-Topf mit Rind Zutaten: Nudeln 50 % (**Hartweizengrieß, Ei**, Salz), Wild Sauce (enthält **Soja, Milch, Weizen**), Rindfleisch 6,5 %, Karotten, Paprika, Tomaten, Champignons, Zwiebeln, Feinpulver (Sonnenblumenöl, Glukosesirup, **Milchprotein**), Heidelbeeren, Steinpilz. Kann Spuren von **Sellerie, Senf** und **Schalenfrüchten** enthalten. Fleischeinwaage trocken: 11 g (entspricht ca. 43,6 g Frischfleisch). **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 8 cm auf der Skala (320 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 5 min. ziehen lassen.

(EN) Gourmet forest stew with meat Ingredients: Pasta 50 % (**durum wheat semolina, egg, salt**), game sauce (contains **soy, milk, wheat**), beef 6.5 %, carrots, peppers, tomatoes, mushrooms, onions, fat powder (sunflower oil, glucose syrup, **milk protein**), blueberries, porcini mushroom. May contain traces of **celery, mustard** and **nuts**. Meat weight dry: 11 g (corresponds to approx. 43.6 g fresh meat). **Preparation:** Pour boiling water up to 8 cm on the scale (320 ml) directly into the bag, stir carefully, close the bag and leave to infuse for 5 minutes.

(FR) Civet de boeuf forestier Ingrédients: Pâtes 50 % (**semoule de blé dur, œuf, sel**), sauce gibier (contient du **soja, lait, blé**), boeuf 6,5 %, carottes, poivrons, tomates, champignons, oignons, poudre grasse (huile de tournesol, sirop de glucose, **protéine de lait**), myrtilles, cèpes. Peut contenir des traces de **céleri, moutarde** et **fruits à coque**. Poids de la viande sèche: 11 g (équivalent à environ 43,6 g de viande fraîche). **Préparation:** Verser 320 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) Stufato alla cacciatora con manzo Ingredienti: Pasta 50 % (**semola di grano duro, uovo, sale**), salsa di selvaggina (contiene **soia, latte, grano**), manzo 6,5 %, carote, peperoni, pomodori, funghi, cipolle, polvere grassa (olio di girasole, sciroppo di glucosio, **proteine del latte**), funghi porcini. Può contenere tracce di **sedano, senape** e **frutta a guscio**. Peso della carne secca: 11 g (equivalente a circa 43,6 g di carne fresca). **Preparazione:** Versare 320 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) Luxe herfstschotel met rundvlees Ingrediënten: Pasta 50 % (**gries van harde tarwe, ei, zout**), wildsaus (bevat **soja, melk, tarwe**), rundvlees 6,5 %, wortelen, paprika's, tomaten, champignons, uien, vetpoeder (zonnebloemolie, glucosestroop, **melkeiwit**), bosbessen, eekhoornjeshoofdbrood. Kan sporen bevatten van **selderij, mosterd** en **noten**. Droog vleesgewicht: 11 g (komt overeen met ca. 43,6 g vers vlees). **Bereiding:** Giet 320 ml kokend water tot 8 cm op de schaal direct in de zak, roer goed, sluit de zak en laat 5 minuten staan.

(ES) Estofado de buey a la montañesa gourmet Ingredientes: Pasta 50 % (**sémola de trigo duro, huevo, sal**), salsa de caza (contiene **soja, leche, trigo**), ternera 6,5 %, zanahorias, pimientos, tomates, champiñones, cebollas, polvo graso (aceite de girasol, jarabe de glucosa, **proteína de leche**), arándanos, boletus. Puede contener trazas de **apio, mostaza** y **frutos secos**. Peso de la carne deshidratada: 11 g (equivalente a aproximadamente 43,6 g de carne fresca). **Preparación:** Verter 320 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.

(PL) Leśny gulasz dla smakoszy Składniki: Makaron 50 % (**semolina z pszenicy twardej, jajka, sól**), sos z dziczyzny (zawiera **soja, mleko, pszenica**), wołowina 6,5 %, marchewka, papryka, pomidory, pieczarki, cebula, proszek tłuszczowy (olej słonecznikowy, syrop glukozowy, **białko mleka**), jagody, borowiki. Może zawierać śladowe ilości **selera, gorczycy** i **orzechów**. Sucha masa mięsa: 11 g (odpowiada ok. 43,6 g świeżego mięsa). **Przygotowanie:** Wlać 320 ml wrzącej wody do poziomu 8 cm w skali, wymieszać, zamknąć torebkę i odstawić na 5 minut.

(CS) Gurmánská masová pánev pro zálesáky Složení: Těstoviny 50 % (**krupice z tvrdé pšenice, vejce, sůl**), omáčka z divočiny (obsahuje **soja, mléko, pšenici**), hovězí maso 6,5 %, mrkev, paprika, rajčata, houby, cibule, tukový prášek (slunečnicový olej, glukózový sirup, **mléčné bílkoviny**), borůvky, hřibý. Může obsahovat stopy **celer, hořčice** a **skořápkových plodů**. Suchá hmotnost masa: 11 g (odpovídá cca 43,6 g čerstvého masa). **Příprava:** Nalijte 320 ml vroucí vody po značku 8 cm přímo do sáčku, dobře promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 5 minut odstát.

(RO) Tocăniță vânătorească gourmet cu carne de viță Ingredientele: Paste 50 % (**grâș din grâu dur, ou, sare**), sos de vânat (conține **soia, lapte, grâu**), carne de viță 6,5 %, morcovi, ardei, roșii, ciuperci, ceapă, pudră grasă (ulei de floarea-soarelui, sirop de glucoză, **proteine din lapte**), afine, hribi. Poate conține urme de **țelină, muștar** și **fructe cu coajă lemnoasă**. Greutate carne uscată: 11 g (echivalent cu aproximativ 43,6 g carne proaspătă). **Preparare:** Turnați apă clocotită până la marcajul de 8 cm de pe gradajele (320 ml) direct în pachet, amestecați cu grijă, închideți pachetul și lăsați să se infuzeze timp de 5 minute.



**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

(HU) Ínyenc ragu marhahússal Összetevők: Tészta 50 % (**durumbúzáda**, **tojás**, só), vadon élő állatok szósza (**szója**, **tej**, **búza** tartalmaz), marhahús 6,5 %, sárgarépa, paprika, paradicsom, gombák, hagyma, zsíros por (napraforgóolaj, glükózsirup, **tejszín**), áfonya, vargánya. **Zellert, mustárt és dióféléket** nyomokban tartalmazhat. Száraz húsmennyiség: 11 g (megfelel kb. 43,6 g friss húsnak). **Elkészítés:** Öntsön 320 ml forró vizet a tasakba a 8 cm-es jelzésig, keverje össze alaposan. Zárja le a tasakot, és hagyja állni 5 percig.

(UK) Гурманський лісовий горщик із яловичиною Інгредієнти: Макарони 50 % (**тверда пшениця**, **яйце**, сіль), дичинний соус (містить **соя**, **молоко**, **пшениця**), яловичина 6,5 %, морква, перець, томати, гриби, цибуля, жирова суміш (соняшникова олія, глюкозний сироп, **молочний білок**), чорниця, білі гриби. Може містити сліди **селери, гірчиці та горіхів**. Вага сушеного м'яса: 11 г (еквівалент приблизно 43,6 г свіжого м'яса). **Приготування:** Додайте 320 мл кип'яченої води до позначки 8 см у пакет, ретельно перемішайте. Закрийте пакет і дайте настоятися 5 хвилин.

(DA) Gourmet-skovgryde med oksekød Ingredienser: Pasta 50 % (**durumhvede**, **æg**, salt), vildtsauce (indeholder **soja**, **mælk**, **hvede**), oksekød 6,5 %, gulerødder, peberfrugter, tomater, svampe, løg, fedtpulver (solsikkeolie, glukosesirup, **mælkeprotein**), blåbær, karljohansvampe. Kan indeholde spor af **selleri**, **sennep** og **nødder**. Tørvægt af kød: 11 g (svarer til ca. 43,6 g frisk kød). **Tilberedning:** Hæld 320 ml kogende vand op til 8 cm på skalaen i posen, rør grundigt rundt. Luk posen, og lad den trække i 5 minutter.

(FI) Herkullinen naudanlihapat metsämarjoilla Ainekset: Pasta 50 % (**durumvehnä**, **kananmuna**, suola), riistasoosi (sisältää **soijaa**, **maitoa**, **vehnää**), naudanliha 6,5 %, porkkana, paprika, tomaatti, sienet, sipulit, rasvajuhe (auringonkukkaöljy, glukoosisirappi, **maidon proteiini**), mustikat, herkkutatit. Saatkaa sisältää jäämiä **selleristä**, **sinapista** ja **pähkinöistä**. Kuivapaino lihaa: 11 g (vastaa noin 43,6 g tuoretta lihaa). **Valmistus:** Kaada 320 ml kiehuvaa vettä pussin 8 cm merkkiin asti, sekoita huolellisesti. Sulje pussi ja anna hautua 5 minuuttia.

(NO) Gourmet skogsgryte med storfekjøtt Ingredienser: Pasta 50 % (**durumhvete**, **egg**, salt), viltsaus (inneholder **soya**, **melk**, **hvete**), storfekjøtt 6,5 %, gulrøtter, paprika, tomater, sopp, løk, fettpulver (solsikkeolje, glukosesirup, **melkeprotein**), blåbær, steinsopp. Kan inneholde spor av **selleri**, **sennep** og **nøtter**. Tørrvekt kjøtt: 11 g (tilsvarer ca. 43,6 g ferskt kjøtt). **Tilberedning:** Hell 320 ml kokende vann opp til 8 cm på skalaen i posen, rør godt rundt. Lukk posen, og la stå i 5 minutter.

(SV) Gourmet köttgryta Ingredienser: Pasta 50 % (**durumvetemjöl**, **ägg**, salt), viltsås (innehåller **soja**, **mjölk**, **vete**), nötkött 6,5 %, morötter, paprika, tomater, svamp, lök, fetttrikt pulver (solrosolja, glukossirap, **mjölkprotein**), blåbär, karljohansvamp. Kan innehålla spår av **selleri**, **senap** och **nötter**. Torrvekt kött: 11 g (motsvarar cirka 43,6 g färskt kött). **Tillagning:** Häll 320 ml kokande vatten upp till 8 cm på skalan i påsen, rör om noggrant. Förslut påsen och låt stå i 5 minuter.

(PT) Ensopado gourmet da floresta com carne de vaca Ingredientes: Massa 50 % (**sêmola de trigo duro**, **ovo**, sal), molho de caça (contém **soja**, **leite**, **trigo**), carne de vaca 6,5 %, cenoura, pimentão, tomate, cogumelos, cebola, pó de gordura (óleo de girassol, xarope de glicose, **proteína do leite**), mirtilos, boletus. Pode conter vestígios de **aipo**, **mostarda** e **frutos de casca rija**. Peso seco da carne: 11 g (equivalente a cerca de 43,6 g de carne fresca). **Preparação:** Adicione 320 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) Gurmanska gozdna obara Sestavine: Testenine 50 % (**durum pšenični zdrob**, jajca, sol), divjačinska omaka (vsebuje **soja**, **mleko**, **pšenico**), goveje meso 6,5 %, korenje, paprika, paradižniki, gobe, čebula, maščobni prah (sončnično olje, glukozni sirup, **mlečne beljakovine**), borovnice, jurečki. Lahko vsebuje sledi **zelene**, **gorčice** in **oreščkov**. Teža suhega mesa: 11 g (kar ustreza približno 43,6 g svežega mesa). **Priprava:** Nalijte 320 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/ Nettotäytlöpaino/ Netto fyllvikt/ Nettofyllnadsvikt/ Peso líquido de enchimento/ Neto teža polnjenja

170g

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

490g

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**

1606kJ/383 kcal

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

7,1g

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

3,1g

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

62,9g

- 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

8,0g

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

3,5g

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

14,1g

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

1,8g

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