



**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

DE Huhn in Curryreis

EN Chicken in curry rice

FR Curry de poulet au riz

IT Pollo con riso al curry

NL Kip in curryrijst

ES Pollo con arroz al curry

PL Kurczak z ryżem curry

CS Kurecí s kari rýží

RO Pui în orez cu curry

HU Csirke currys rizzsel

UK Купка в рисі з каррі

DA Høns i karryis

FI Curryriisi kananlihalla

NO Kylling med karriris

SV Curryris med kyckling

PT Frango com arroz de caril

SI Piščanec s curry rižem

Art.-Code:	30202005	HS-Code:	19049010
EAN Code:	4015753202058	CoO:	DE
e	200g		

(DE) Huhn in Curryreis

Zutaten: Langkornreis 56 %, Hühnerfleisch 10 %, Fettpulver (Sonnenblumenöl, Glukosesirup, **Milchprotein**), Ananasstücke, Stärke, modifizierte Stärke, Maltodextrin, **Molkeneiweißkonzentrat**, Hühnerbrühe (Jodiertes Speisesalz, Aroma, Zucker, Stärke, Maltodextrin, Hühnerfett, Hühnerfleisch, Gewürze), Currypulver (enthält **Senf**), Bananenscheiben, Salz, natürliches Aroma, Antioxidationsmittel: Extrakt aus Rosmarin. Kann Spuren von **Ei, Soja, Gluten, Sellerie** und **Schalenfrüchten** enthalten. Fleischeinwaage trocken: 20 g (entspricht ca. 70 g Frischfleisch). **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 8,5 cm auf der Skala (520ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 10 min. ziehen lassen.

(EN) Chicken in curry rice

Ingredients: Long grain rice 56 %, chicken meat 10 %, fat powder (sunflower oil, glucose syrup, **milk protein**), pineapple pieces, starch, modified starch, maltodextrin, **whey protein concentrate**, chicken broth (iodized table salt, flavouring, sugar, starch, maltodextrin, chicken fat, chicken meat, spices), curry powder (contains **mustard**), banana slices, salt, natural flavouring, antioxidant: extract of rosemary. May contain traces of **egg, soy, gluten, celery** and **edible nuts**. Meat weight dry: 20 g (corresponds to approx. 70 g fresh meat). **Preparation:** Pour boiling water up to 8.5 cm on the scale (520 ml) directly into the bag, stir carefully, close the bag and leave to infuse for 10 minutes.

(FR) Curry de poulet au riz

Ingédients: Riz long 56 %, poulet 10 %, poudre grasse (huile de tournesol, sirop de glucose, **protéine de lait**), morceaux d'ananas, amidon, amidon modifié, maltodextrine, concentré de **protéines de lactosérum**, bouillon de poulet (sel de table iodé, arôme, sucre, amidon, maltodextrine, graisse de poulet, viande de poulet, épices), poudre de curry (contient de la **moutarde**), rondelles de banane, sel, arôme naturel, antioxydant: extrait de romarin. Peut contenir des traces de **œuf, soja, gluten, céleri** et **fruits à coque**. Poids de la viande sèche: 20 g (équivalent à environ 70 g de viande fraîche). **Préparation:** Verser 520 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) Pollo con riso al curry

Ingredienti: Riso a chicco lungo 56 %, pollo 10 %, polvere grassa (olio di girasole, sciroppo di glucosio, **proteine del latte**), pezzi di ananas, amido, amido modificato, maltodestrina, **concentrato di proteine del siero di latte**, brodo di pollo (sale iodato, aromi, zucchero, amido, maltodestrina, grasso di pollo, carne di pollo, spezie), curry in polvere (contiene **senape**), fette di banana, sale, aroma naturale, antiossidante: estratto di rosmarino. Può contenere tracce di **uovo, soia, glutine, sedano** e **frutta a guscio**. Peso della carne secca: 20 g (equivalente a circa 70 g di carne fresca). **Preparazione:** Versare 520 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) Kip in curryrijst

Ingrediënten: Langkorrelrijst 56 %, kip 10 %, vetpoeder (zonnebloemolie, glucosestroop, **melkeiwit**), ananasstukjes, zetmeel, gemodificeerd zetmeel, maltodextrine, **wei-eiwitconcentraat**, kippenbouillon (gejodeerd zout, aroma, suiker, zetmeel, maltodextrine, kippenvet, kippenvlees, kruiden), currypoeder (bevat **mosterd**), bananenschijfjes, zout, natuurlijk aroma, antioxidant: rozemarijnextract. Kan sporen bevatten van **ei, soja, gluten, selderij** en **noten**. Droog vleesgewicht: 20 g (komt overeen met ca. 70 g vers vlees). **Bereiding:** Giet 520 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) Pollo con arroz al curry

Ingredientes: Arroz de grano largo 56 %, pollo 10 %, polvo graso (aceite de girasol, jarabe de glucosa, **proteína de leche**), trozos de piña, almidón, almidón modificado, maltodextrina, **concentrado de proteínas de suero de leche**, caldo de pollo (sal yodada, aromas, azúcar, almidón, maltodextrina, grasa de pollo, carne de pollo, especias), curry en polvo (contiene **mostaza**), rodajas de plátano, sal, aroma natural, antioxidante: extracto de romero. Puede contener trazas de **huevo, soja, gluten, apio** y **frutos secos**. Peso de la carne deshidratada: 20 g (equivalente a aproximadamente 70 g de carne fresca). **Preparación:** Verter 520 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.

(PL) Kurczak z ryżem curry

Składniki: Ryż długozłarnisty 56 %, kurczak 10 %, proszek tłuszczowy (olej słonecznikowy, syrop glukozowy, **białko mleka**), kawałki ananasa, skrobia, skrobia modyfikowana, maltodekstryna, **koncentrat białek serwatkowych**, bulion drobiowy (sól jodowana, aromaty, cukier, skrobia, maltodekstryna, tłuszcz drobiowy, mięso drobiowe, przyprawy), proszek curry (zawiera **gorczycę**), plasterki banana, sól, naturalny aromat, przeciwutleniacz: ekstrakt z rozmarynu. Może zawierać śladowe ilości **jajek, soi, glutenu, selera** i **orzechów**. Sucha masa mięsa: 20 g (odpowiada ok. 70 g świeżego mięsa). **Przygotowanie:** Wlać 520 ml wrzącej wody do 8,5 cm na skali, wymieszać, zamknąć torebkę i odstawić na 10 minut.



**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

(CS) Kuře s kari rýží

Složení: Dlouhozrnná rýže 56 %, kuřecí maso 10 %, tukový prášek (slunečnicový olej, glukózový sirup, **mléčné bílkoviny**), kousky ananasu, škrob, modifikovaný škrob, maltodextrin, **koncentrát syrovátkových bílkovin**, kuřecí vývar (jodizovaná sůl, aroma, cukr, škrob, maltodextrin, kuřecí tuk, kuřecí maso, koření), kari prášek (obsahuje **hořčici**), plátky banánu, sůl, přírodní aroma, antioxidant: extrakt z rozmarýnu. Může obsahovat stopy **vajec, sóji, lepku, celeru a skořápkových plodů**. Suchá hmotnost masa: 20 g (odpovídá cca 70 g čerstvého masa). **Příprava:** Nalijte 520 ml vroucí vody po značku 8,5 cm přímo do sáčku, dobře promíchejte, sáček uzavřete a nechte 10 minut odstát.

(RO) Pui cu orez curry

Ingrediente: Orež cu bob lung 56 %, carne de pui 10 %, pudră grasă (ulei de floarea-soarelui, sirop de glucoză, **proteine din lapte**), bucăți de ananas, amidon, amidon modificat, maltodextrină, **concentrat de proteine din zer**, supă de pui (sare iodată, arome, zahăr, amidon, maltodextrină, grăsimi de pui, carne de pui, condimente), pudră de curry (conține **muștar**), felii de banane, sare, aromă naturală, antioxidant: extract de rozmarin. Poate conține urme de **ou, soia, gluten, țelină și fructe cu coajă lemnoasă**. Greutate carne uscată: 20 g (echivalent cu aproximativ 70 g carne proaspătă). **Preparare:** Turnați 520 ml apă clocotită până la marca de 8,5 cm în pachet, amestecați bine, închideți pachetul și lăsați să stea 10 minute.

(HU) Csirke currys rizssel

Összetevők: Hosszú szemű rizs 56 %, csirkehús 10 %, zsíros por (napraforgóolaj, glükózzsír, **tejfőhéj**), ananászdarabok, keményítő, módosított keményítő, maltodextrin, **tejsavófehérje-koncentrátum**, csirkehúsleves (jódózott só, aromák, cukor, keményítő, maltodextrin, csirkezsír, csirkehús, fűszerek), curry por (tartalmaz **mustárt**), banánszeletek, só, természetes aroma, antioxidáns: rozmaringkivonat. **Glutént, tojást, szóját, zellert és dióféléket** nyomokban tartalmazhat. Száraz húsmennyiség: 20 g (megfelel kb. 70 g friss húsnak). **Elkészítés:** Öntsön 520 ml forró vizet a tasakba a 8,5 cm-es jelzésig, keverje meg alaposan, zárja le, és hagyja állni 10 percig.

(UK) Курка з рисом карі

Інгредієнти: Довгозернистий рис 56 %, курятина 10 %, жирова суміш (соняшникова олія, глюкозний сироп, **молочний білок**), шматочки ананаса, крохмаль, модифікований крохмаль, мальтодекстрин, **концентрат сироваткового білка**, курячий бульйон (йодована сіль, ароматизатори, цукор, крохмаль, мальтодекстрин, курячий жир, куряче м'ясо, спеції), порошок карі (містить **ріпчицю**), скибочки банана, сіль, натуральний ароматизатор, антиоксидант: екстракт розмарину. Може містити сліди **яєць, сої, глютену, селери та горіхів**. Вага сушеного м'яса: 20 г (еквівалент приблизно 70 г свіжого м'яса). **Приготування:** Додайте 520 мл кип'яченої води до позначки 8,5 см у пакет, ретельно перемішайте, закрийте і дайте настоятися 10 хвилин.

(DA) Høns i karryris

Ingredienser: Langkornet ris 56 %, kyllingekød 10 %, fedtpulver (solsikkeolie, glukosesirup, **mælkeprotein**), ananasstykker, stivelse, modificeret stivelse, maltodextrin, **valleproteinkoncentrat**, kyllingebouillon (jodberiget salt, aroma, sukker, stivelse, maltodextrin, kyllingefedt, kyllingekød, krydderier), karrypulver (indeholder **sennepe**), bananskiver, salt, naturlig aroma, antioxidant: rosmarinekstrakt. Kan indeholde spor af **æg, soja, gluten, selleri og nødder**. Tør vægt af kød: 20 g (svarer til ca. 70 g frisk kød). **Tilberedning:** Hæld 520 ml kogende vand op til 8,5 cm på skålen i posen, rør godt rundt, luk posen, og lad den trække i 10 minutter.

(FI) Curryrisi kananlihalla

Ainekset: Pitkäjyväinen riisi 56 %, kananliha 10 %, rasvajauhe (auringonkukkaöljy, glukoosisirappi, **maidon proteiini**), ananaspalat, täkkelys, muunneltu täkkelys, maltodekstriini, **heraproteiini-konsentraatti**, kananliemi (jodioitu suola, aromit, sokeri, täkkelys, maltodekstriini, kananrasva, kananliha, mausteet), curryjauhe (sisältää **sinappia**), banaaniviipaleet, suola, luonnollinen aromi, antioksidantti: rosmariiniuute. Saatua sisältää jämiä **munasta, soijasta, gluteenista, selleristä ja pähkinöistä**. Kuivapaino lihaa: 20 g (vastaa noin 70 g tuoretta lihaa). **Valmistus:** Kaada 520 ml kiehuvaa vettä pussin 8,5 cm merkkiin asti, sekoita huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 10 minuuttia.

(NO) Kylling med curryris

Ingredienser: Langkornet ris 56 %, kyllingkjøtt 10 %, fettpulver (solsikkeolje, glukosesirup, **melkeprotein**), ananasbiter, stivelse, modificert stivelse, maltodextrin, **mysepro-teinkonsentrat**, kyllingbuljong (jodisert salt, aroma, sukker, stivelse, maltodextrin, kyllingfett, kyllingkjøtt, krydder), karrypulver (inneholder **sennepe**), bananskiver, salt, naturlig aroma, antioksidant: rosmarinekstrakt. Kan inneholde spor av **egg, soja, gluten, selleri og nøtter**. Tørrvekt kjøtt: 20 g (tilsvarer ca. 70 g ferskt kjøtt). **Tilberedning:** Hell 520 ml kokende vann opp til 8,5 cm på skålen i posen, rør godt rundt, lukk posen, og la stå i 10 minutter.

(SV) Curryris med kyckling

Ingredienser: Långkornigt ris 56 %, kyckling 10 %, fettrikt pulver (solrosolja, glukossirap, **mjölkprotein**), ananasbiter, stärkelse, modifierad stärkelse, maltodextrin, **vassleproteinkoncentrat**, kycklingbuljong (jodberikat salt, arom, socker, stärkelse, maltodextrin, kycklingfett, kycklingkött, kryddor), curry (innehåller **senap**), bananskivor, salt, naturlig arom, antioxidant: rosmarinetextrakt. Kan innehålla spår av **ägg, soja, gluten, selleri och nötter**. Torrvekt kött: 20 g (motsvarar cirka 70 g färskt kött). **Tillagning:** Häll 520 ml kokande vatten upp till 8,5 cm på skålen i påsen, rör om noggrant, förslut påsen och låt stå i 10 minuter.

(PT) Frango com arroz de caril

Ingredientes: Arroz de grão longo 56 %, carne de frango 10 %, pó de gordura (óleo de girassol, xarope de glicose, **proteína do leite**), pedaços de ananás, amido, amido modificado, maltodextrina, **concentrado de proteína de soro de leite**, caldo de galinha (sal iodado, aromas, açúcar, amido, maltodextrina, gordura de galinha, carne de galinha, especiarias), pó de caril (contém **mostarda**), fátias de banana, sal, aroma natural, antioxidante: extrato de alecrim. Pode conter vestígios de **ovo, soja, glúten, aipo e frutos de casca rija**. Peso seco da carne: 20 g (equivalente a cerca de 70 g de carne fresca). **Preparação:** Adicione 520 ml de água a ferver até à marca de 8,5 cm no saco, mexa bem, feche o saco e deixe repousar durante 10 minutos.

(SI) Piščanec s curry rižem

Sestavine: Dolgozrnat riž 56 %, piščančje meso 10 %, maščobni prah (sončnično olje, glukozni sirup, **mléčne beljakovine**), kosi ananasa, škrob, modificiran škrob, maltodextrin, **koncentrat sirotkinih beljakovin**, piščančja juha (jodirana sol, aroma, sladkor, škrob, maltodextrin, piščančja maščoba, piščančje meso, začimbe), curry v prahu (vsebuje **gorčico**), rezine banane, sol, naravna aroma, antioksidant: izvleček rozmarina. Lahko vsebuje sledi **jajc, soje, glutena, zelene in oreščkov**. Teža suhega mesa: 20 g (kar ustreza približno 70 g svežega mesa). **Priprava:** Nalijte 520 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

200g

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

520ml

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

720g

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**

1600kJ/382 kcal

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

6,2g

- 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

0,8g

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

68,3g

- 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

6,8g

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

0,5g

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

14,4g

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/ роки/ 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