



**5 YEARS
SHELF LIFE**

TECHNICAL DATA

DE **Gemüse Jambalaya**

EN Vegetable Jambalaya

FR Riz Cajun Jambalaya aux légumes

IT Jambalaya (stufato creolo) di verdure

NL Jambalaya-groenten

ES Hortalizas Jambalaya

PL Jambalaya warzywna

CS Kreolská Jambalaya se zeleninou

RO Jambalaya cu legume

HU Zöldséges Jambalaya

UK Джамбалайя з овочами

DA Grøntsags-jambalaya

FI Jambalaya vihanneksilla

NO Jambalaya med grønnsaker

SV Vegetarisk Jambalaya

PT Jambalaya de legumes

SI Zelenjavna jambalaya

Art.-Code:	30411003	HS-Code:	19049010
EAN Code:	4015753411030	CoO:	DE
e	170 g		

(DE) Gemüse Jambalaya Zutaten: Langkornreis, Gemüsebrühe (Speisesalz, Stärke, Zucker, Gewürze (enthält **Sellerie**), Rapsöl, Fructose), Currysoße (enthält **Soja, Senf, Gluten, Sellerie, Milch**), Tomatensoße (Tomate, Zucker, modifizierte Stärke, Speisesalz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Maiskeimöl, Gewürze, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Säureregulator: Natriumacetat), Tomaten, **Sellerie**, Karotten, Zwiebeln, Erbsen, Lauch, Mais, Gewürze. Kann Spuren von **Ei** und **Schalenfrüchten** enthalten. **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 9 cm auf der Skala (490 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 2 Min. ziehen lassen.

(EN) Vegetable Jambalaya Ingredients: Long grain rice, vegetable stock (table salt, starch, sugar, spices (contains **celery**), rapeseed oil, fructose), curry sauce (contains **soy, mustard, gluten, celery, milk**), tomato sauce (tomato, sugar, modified starch, table salt, maltodextrin, yeast extract, corn oil, spices, acidifier: Citric acid, acidity regulator: sodium acetate), tomatoes, **celery**, carrots, onions, peas, leek, corn, spices. May contain traces of **egg** and **nuts**. **Preparation:** Pour boiling water up to 9 cm on the scale (490 ml) directly into the bag, stir carefully, close the bag and leave to infuse for 2 minutes.

(FR) Riz Cajun Jambalaya aux légumes Ingrédients: Riz long grain, bouillon de légumes (sel, amidon, sucre, épices (contient du **céleri**), huile de colza, fructose), sauce au curry (contient du **soja, de la moutarde, du gluten, du céleri, du lait**), sauce tomate (tomate, sucre, amidon modifié, sel, maltodextrine, extrait de levure, huile de germe de maïs, épices, acidifiant: acide citrique, régulateur d'acidité: acétate de sodium), tomates, **céleri**, carottes, oignons, petits pois, poireaux, maïs, épices. Peut contenir des traces de **d'œuf** et de **fruits à coque**. **Préparation:** Verser 490 ml d'eau bouillante jusqu'à 9 cm sur l'échelle directement dans le sachet, bien remuer, refermer le sachet et laisser reposer 2 minutes.

(IT) Jambalaya di verdure Ingredienti: Riso a grano lungo, brodo vegetale (sale, amido, zucchero, spezie (contiene **sedano**), olio di colza, fruttosio), salsa al curry (contiene **soia, senape, glutine, sedano, latte**), salsa di pomodoro (pomodoro, zucchero, amido modificato, sale, maltodestrina, estratto di lievito, olio di germe di mais, spezie, acidificante: acido citrico, regolatore di acidità: acetato di sodio), pomodori, **sedano**, carote, cipolle, piselli, porri, maïs, spezie. Può contenere tracce di **uova** e **frutta a guscio**. **Preparazione:** Versare 490 ml di acqua bollente fino a 9 cm sulla scala direttamente nella busta, mescolare bene, chiudere la busta e lasciare riposare 2 minuti.

(NL) Jambalaya-groenten Ingrediënten: Langkorrelige rijst, groentebouillon (zout, zetmeel, suiker, kruiden (bevat **selderij**), koolzaadolie, fructose), currysaus (bevat **soja, mosterd, gluten, selderij, melk**), tomatensaus (tomaat, suiker, gemodificeerd zetmeel, zout, maltodextrine, gist-extract, maïskiemolie, kruiden, zuurteregelaar: citroenzuur, natriumacetaat), tomaten, **selderij**, wortelen, uien, erwten, prei, maïs, kruiden. Kan sporen bevatten van **ei** en **noten**. **Bereiding:** Giet 490 ml kokend water tot 9 cm op de schaal direct in de zak, roer goed, sluit de zak en laat 2 minuten staan.

(ES) Hortalizas Jambalaya Ingredientes: Arroz de grano largo, caldo de verduras (sal, almidón, azúcar, especias (contiene **apio**), aceite de colza, fructosa), salsa de curry (contiene **soja, mostaza, gluten, apio y leche**), salsa de tomate (tomate, azúcar, almidón modificado, sal, maltodextrina, extracto de levadura, aceite de germen de maíz, especias, acidulante: ácido cítrico, regulador de acidez: acetato de sodio), tomates, **apio**, zanahorias, cebollas, guisantes, puerros, maíz, especias. Puede contener trazas de **huevo** y **frutos secos**. **Preparación:** Verter 490 ml de agua hirviendo hasta los 9 cm de la escala directamente en la bolsa, remover bien, cerrar la bolsa y dejar reposar durante 2 minutos.

(PL) Jambalaya warzywna Składniki: Ryż długoziarnisty, bulion warzywny (sól, skrobia, cukier, przyprawy (zawiera **seler**), olej rzepakowy, fruktoza), sos curry (zawiera **soję, gorczycę, gluten, seler, mleko**), sos pomidorowy (pomidor, cukier, skrobia modyfikowana, sól, maltodestryna, ekstrakt drożdżowy, olej z kielków kukurydzy, przyprawy, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, octan sodu), pomidory, **seler**, marchew, cebula, groszek, por, kukurydza, przyprawy. Może zawierać śladowe ilości **jajek** i **orzechów**. **Przygotowanie:** Wlać 490 ml wrzącej wody do poziomu 9 cm w skali, wymieszać, zamknąć torebkę i odstawić na 2 minuty.



**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

(CS) Kreolská Jambalaya se zeleninou Složení: Dlouhozrnná rýže, zeleninový vývar (sůl, škrob, cukr, koření (obsahuje **celer**), řepkový olej, fruktóza), kari omáčka (obsahuje **soju, hořčici, lepek, celer, mléko**), rajčatová omáčka (rajče, cukr, modifikovaný škrob, sůl, maltodextrin, extrakt z kvasnic, olej z kukuřičných klíčků, koření, regulátor kyselosti: kyselina citronová, acetat sodný), rajčata, **celer**, mrkev, cibule, hrášek, pórek, kukuřice, koření. Může obsahovat stopy **vajec a skořápkových plodů**. **Příprava:** Nalijte 490 ml vroucí vody po značku 9 cm přímo do sáčku, dobře promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 2 minuty odstát.

(RO) Jambalaya cu legume Ingrediente: Orez cu bob lung, supă de legume (sare, amidon, zahăr, condimente (conține **țelină**), ulei de rapiță, fructoză), sos de curry (conține **soia, muștar, gluten, țelină, lapte**), sos de roșii (roșii, zahăr, amidon modificat, sare, maltodextrină, extract de drojdie, ulei de germeni de porumb, condimente, corector de aciditate: acid citric, acetat de sodiu), roșii, **țelină**, morcovi, ceapă, mazăre, praz, porumb, condimente. Poate conține urme de **ouă și fructe cu coajă lemnoasă**. **Preparare:** Turnați apă clocotită până la marcajul de 9 cm de pe gradajie (490 ml) direct în pachet, amestecați cu grijă, închideți pachetul și lăsați să se infuzeze timp de 2 minute.

(HU) Zöldséges jambalaya Összetevők: Hosszúszemű rizs, zöldségleves (só, keményítő, cukor, fűszerek (**zellert** tartalmaz), repceolaj, fruktóz), curry szósz (**szóját, mustárt, glutént, zellert, tejet** tartalmaz), paradicsomszós (paradicsom, cukor, módosított keményítő, só, maltodextrin, élesztő kivonat, kukoricacsíraolaj, fűszerek, savszabályozó: citromsav, nátrium-acetát), paradicsom, **zeller**, sárgarépa, hagyma, zöldborsó, póréhagyma, kukorica, fűszerek. **Tojást és dióféléket** nyomokban tartalmazhat. **Elkészítés:** Öntsön 490 ml forró vizet a tasakba a 9 cm-es jelzésig, keverje össze alaposan. Zárja le a tasakot, és hagyja állni 2 percig.

(UK) Джамбалая з овочами Інгредієнти: Довгозернистий рис, овочевий бульйон (сіль, крохмаль, цукор, спеції (містить **селеру**), ріпакова олія, фруктоза), карі-соус (містить **сою, гірчицю, глютен, селеру, молоко**), томатний соус (томат, цукор, модифікований крохмаль, сіль, мальтодекстрин, екстракт дріжджів, кукурудзяна олія, спеції, регулятор кислотності: лимонна кислота, ацетат натрію), томати, **селера**, морква, цибуля, горох, порей, кукурудза, спеції. Може містити сліди **яєць та горіхів**. **Приготування:** Додайте 490 мл кип'яченої води до позначки 9 см у пакет, ретельно перемішайте. Закрийте пакет і дайте настоятися 2 хвилини.

(DA) Grøntsags-jambalaya Ingredienser: Langkornet ris, grøntsagsbouillon (salt, stivelse, sukker, krydderier (**selleri**), rapsolie, fruktose), karrysauce (indeholder **soja, sennep, gluten, selleri, mælk**), tomat sauce (tomat, sukker, modificeret stivelse, salt, maltodextrin, gær-ekstrakt, majs-kimolie, krydderier, surhedsregulerende middel: citronsyre, natriumacetat), tomater, **selleri**, gulerødder, løg, ærter, porre, majs, krydderier. Kan indeholde spor af **æg og nødder**. **Tilberedning:** Hæld 490 ml kogende vand op til 9 cm på skalaen i posen, rør grundigt rundt. Luk posen, og lad den trække i 2 minutter.

(FI) Jambalaya vihanneksilla Ainekset: Pitkäjyvärisi, kasvisliemi (suola, tärkkelys, sokeri, mausteet (**selleri**), rypsiöljy, fruktoosi), currykastike (sisältää **soijaa, sinappia, gluteenia, selleriä, maitoa**), tomaattikastike (tomaatti, sokeri, muunneltu tärkkelys, suola, maltodekstriini, hiivaute, maissialkioöljy, mausteet, happamuudensäättäaine: sitruunahappo, natriumasetatti), tomaattit, **selleri**, porkkanat, sipulit, herneet, purjo, maissi, mausteet. Saattaa sisältää jämiä **munasta ja pähkinöistä**. **Valmistus:** Kaada 490 ml kiehuvaa vettä pussin 9 cm merkkiin asti, sekoita huolellisesti. Sulje pussi ja anna hautua 2 minuuttia.

(NO) Jambalaya med grønnsaker Ingredienser: Langkornet ris, grønnsaksbuljong (salt, stivelse, sukker, krydderier (**selleri**), rapsolie, fruktose), karrysaus (inneholder **soya, sennep, gluten, selleri, melk**), tomat saus (tomat, sukker, modifisert stivelse, salt, maltodextrin, gjærekstrakt, mais-kimolje, krydder, surhetsregulerende middel: sitronsyre, natriumacetat), tomater, **selleri**, gulrøtter, løk, erter, purre, mais, krydder. Kan inneholde spor av **egg og nøtter**. **Tilberedning:** Hell 490 ml kokende vann opp til 9 cm på skalaen i posen, rør godt rundt. Lukk posen, og la stå i 2 minutter.

(SV) Vegetarisk Jambalaya Ingredienser: Långkornigt ris, grönsaksbuljong (salt, stärkelse, socker, kryddor (**selleri**), rapsolja, fruktos), currysås (innehåller **soja, senap, gluten, selleri, mjölk**), tomat sås (tomat, socker, modifierad stärkelse, salt, maltodextrin, jästextrakt, majsoljafröolja, kryddor, surhetsreglerande medel: citronsyra, natriumacetat), tomater, **selleri**, morötter, lök, ärtor, purjolök, majs, kryddor. Kan innehålla spår av **ägg och nötter**. **Tillagning:** Häll 490 ml kokande vatten upp till 9 cm på skalan i påsen, rör om noggrant. Färlut påsen och låt stå i 2 minuter.

(PT) Jambalaya de legumes Ingredientes: Arroz de grão longo, caldo de legumes (sal, amido, açúcar, especiarias (**aipo**), óleo de colza, frutose), molho de caril (contém **soja, mostarda, glúten, aipo, leite**), molho de tomate (tomate, açúcar, amido modificado, sal, maltodextrina, extrato de levedura, óleo de germen de milho, especiarias, regulador de acidez: ácido cítrico, acetato de sódio), tomates, **aipo**, cenouras, cebolas, ervilhas, alho-poró, milho, especiarias. Pode conter vestígios de **ovos e frutos de casca rija**. **Preparação:** Adicione 490 ml de água a ferver até à marca de 9 cm no saco, mexa bem. Feche o saco e deixe repousar durante 2 minutos.

(SI) Zelenjavna Jambalaya Sestavine: Dolgozrnat riž, zelenjavna juha (sol, škrob, sladkor, začimbe (**zelena**), repično olje, fruktoza), kari omaka (vsebuje **sojo, gorčico, gluten, zeleno, mleko**), paradižnikova omaka (paradižnik, sladkor, modificiran škrob, sol, maltodekstrin, izvleček kvasa, olje koruznih kalčkov, začimbe, regulator kislosti: citronska kislina, natrijev acetat), paradižniki, **zelena**, korenje, čebula, grah, por, koruza, začimbe. Lahko vsebuje sledi **jajc in oreščkov**. **Priprava:** Nalijte 490 ml vrele vode do oznake 9 cm neposredno v vrečko, dobro premešajte. Zaprite vrečko in pustite stati 2 minuti.

**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

180 g

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/ Tilsetning af vand/ Veden lisäminen/ Tilsetning av vann/ Tillsats av vatten/ Adição de água/ Dodajanje vode

490ml

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

670g

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/ Energiija**

1395kJ/334 kcal

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

2,7g

- 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

1,0g

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

65,7g

- 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

12,5g

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

5,7

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

9,2g

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

6,1g

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