



**5 YEARS
SHELF LIFE**

TECHNICAL DATA

DE Käsenudeln mit Röstzwiebeln

| | |
|----|--|
| EN | Cheese pasta with roasted onions |
| FR | Pâtes au fromage et aux oignons frits |
| IT | Pasta al formaggio con cipolle fritte |
| NL | Pasta met kaas en gebakken ui(en) |
| ES | Pasta con queso y cebolla frita |
| PL | Makaron z serem i smażoną cebulką |
| CS | Sýrové nudle s osmaženou cibulkou |
| RO | Tăieței noodles cu brânză și ceapă prăjită |
| HU | Sajtos tészta pirított hagymával |

| | | | |
|------------|---------------|----------|----------|
| Art.-Code: | 30904001 | HS-Code: | 19023010 |
| EAN Code: | 4015753904013 | CoO: | DE |

e

210 g

(DE) **Käsenudeln mit Röstzwiebeln Zutaten:** Nudeln 50 % (**Hartweizengrieß, Ei, Salz**), Röstzwiebeln (Zwiebeln, Palmöl, **Weizenmehl, Salz**), Käsesoße 6,5 % (Maltodextrin, modifizierte Stärke, pflanzliches Öl und Fett (Sonnenblume, Raps und Kokos), **Sahnepulver**, Käsepulver (enthält **Milch**), Salz, Zucker, Würz, Knoblauch, Aroma (enthält **Milch**), Raucharoma), Gouda 6,5 % (enthält **Milch**), Edamer 6,5 % (enthält **Milch**), **Sahnepulver**, Fettpulver (Sonnenblumenöl, Glukosesirup, **Milchprotein**), modifizierte Stärke, Gemüsebrühe (Speisesalz, Stärke, Zucker, Gewürze (enthalt **Sellerie**), Rapsöl, Fructose), Salz, Pfeffer. Kann Spuren von **Soja, Senf** und **Schalenfrüchten** enthalten. **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 10 cm auf der Skala (410 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 10 Min. ziehen lassen. Untere Laser-Perforation „Tear to Eat“ nicht aufreißen!

(EN) **Cheese noodles with roasted onions Ingredients:** Pasta 50 % (**durum wheat semolina, egg, salt**), fried onions (onions, palm oil, **wheat flour, salt**), cheese sauce 6.5 % (maltodextrin, modified starch, vegetable oil and fat (sunflower, rapeseed and coconut)), **cream powder**, cheese powder (contains **milk**), salt, sugar, seasoning, garlic, flavoring (contains **milk**), smoke flavoring), Gouda 6.5 % (contains **milk**), Edam 6.5 % (contains **milk**), **cream powder**, fat powder (sunflower oil, glucose syrup, **milk protein**), modified starch, vegetable stock (table salt, starch, sugar, spices (contains **celery**), rapeseed oil, fructose), salt, pepper. May contain traces of **soy, mustard** and **edible nuts**. **Preparation:** Pour boiling water up to 10 cm on the scale (410 ml) directly into the bag, stir carefully, close the bag and leave to infuse for 10 minutes. Do not tear open the "Tear to Eat" laser perforation at the bottom!

(FR) **Pâtes au fromage et aux oignons frits Ingrédients:** Pâtes 50 % (**semoule de blé dur, œuf, sel**), oignons frits (oignons, huile de palme, farine de blé, sel), sauce au fromage 6,5 % (malto-dextrine, amidon modifié, huiles et graisses végétales (tournesol, colza et coco), **crème en poudre**, poudre de fromage (contient du **lait**), sel, sucre, épices, ail, arôme (contient du **lait**), arôme fumé), gouda 6,5 % (contient du **lait**), edam 6,5 % (contient du **lait**), **crème en poudre**, poudre grasse (huile de tournesol, sirop de glucose, **protéines de lait**), amidon modifié, bouillon de légumes (sel, amidon, sucre, épices (contient du **céleri**), huile de colza, fructose), sel, poivre. Peut contenir des traces de **soja, moutarde** et **fruits à coque**. **Préparation:** Verser 410 ml d'eau bouillante jusqu'à 10 cm sur l'échelle directement dans le sachet, bien remuer, refermer le sachet et laisser reposer 10 minutes. Ne pas déchirer la perforation laser inférieure « Tear to Eat » !

(IT) **Pasta al formaggio con cipolle fritte Ingredienti:** Pasta 50 % (**semola di grano duro, uovo, sale**), cipolle fritte (cipolle, olio di palma, farina di grano, sale), salsa al formaggio 6,5 % (maltodestrina, amido modificato, oli e grassi vegetali (girasole, colza e cocco), **panna in polvere**, polvere di formaggio (contiene **latte**), sale, zucchero, spezie, aglio, aroma (contiene **latte**), aroma affumicato), gouda 6,5 % (contiene **latte**), edam 6,5 % (contiene **latte**), **panna in polvere**, polvere grassa (olio di girasole, sciroppo di glucosio, **proteine del latte**), amido modificato, brodo vegetale (sale, amido, zucchero, spezie (contiene **sedano**), olio di colza, fruttosio), sale, pepe. Può contenere tracce di **soia, senape e frutta a guscio**. **Preparazione:** Versare 410 ml di acqua bollente fino a 10 cm sulla scala direttamente nella busta, mescolare bene, chiudere la busta e lasciare riposare 10 minuti. Non strappare la perforazione laser inferiore « Tear to Eat » !

(NL) **Pasta met kaas en gebakken ui(en) Ingrediënten:** Pasta 50 % (**griesmeel van harde tarwe, ei, zout**), gebakken ui(en), palmolie, tarwebloem, zout), kaassaus 6,5 % (maltodextrine, gemodificeerd zetmeel, plantaardige oliën en vetten (zonnenbloem, koolzaad en kokos), **roompoeder**, kaaspouder (bevat **melk**), zout, suiker, kruiden, knoflook, aroma (bevat **melk**), rooksmak), gouda 6,5 % (bevat **melk**), edammer 6,5 % (bevat **melk**), **roompoeder**, vetpoeder (zonnenbloemolie, glucosesiroop, **melkeiwit**), gemodificeerd zetmeel, groentebouillon (zout, zetmeel, suiker, kruiden (bevat **selderij**), koolzaadolie, fructose), zout, peper. Kan sporen bevatten van **soja, mosterd** en **noten**. **Bereiding:** Giet 410 ml kokend water tot 10 cm op de schaal direct in de zak, roer goed, sluit de zak en laat 10 minuten staan. Scheur de onderste laserperforatie « Tear to Eat » niet af!

(ES) **Pasta con queso y cebolla frita Ingredientes:** Pasta 50 % (**sémola de trigo duro, huevo, sal**), cebollas fritas (cebollas, aceite de palma, harina de trigo, sal), salsa de queso 6,5 % (maltodestrina, almidón modificado, aceites y grasas vegetales (girasol, colza y coco), **nata en polvo**, queso en polvo (contiene **leche**), sal, azúcar, especias, ajo, aroma (contiene **leche**), aroma ahumado), gouda 6,5 % (contiene **leche**), edam 6,5 % (contiene **leche**), **nata en polvo**, polvo graso (aceite de girasol, jarabe de glucosa, **proteína de leche**), almidón modificado, caldo de verduras (sal, almidón, azúcar, especias (contiene **apio**), aceite de colza, fructosa), sal, pimienta. Puede contener trazas de **soja, mostaza y frutos secos**. **Preparación:** Verter 410 ml de agua hirviendo hasta los 10 cm de la escala directamente en la bolsa, remover bien, cerrar la bolsa y dejar reposar durante 10 minutos. ¡No rasgar la perforación láser inferior « Tear to Eat » !



**5 YEARS
SHELF LIFE**

TECHNICAL DATA

(PL) Makaron serowy z prażoną cebulką Składniki: Makaron 50% (**kaszka z pszenicy durum, jajko, sól**), prażona cebulka (cebula, olej palmowy, mąka pszenna, sól), sos serowy 6,5% (maltodekstryna, skrobia modyfikowana, oleje i tłuszcze roślinne (słonecznikowy, rzepakowy i kokosowy), **śmietanka w proszku**, ser w proszku (zawiera **mleko**), sól, cukier, przyprawy, czosnek, aromat (zawiera **mleko**), aromat dyniowy), gouda 6,5% (zawiera **mleko**), edam 6,5% (zawiera **mleko**), **śmietanka w proszku**, proszek tłuszczowy (olej słonecznikowy, syrop glukozowy, **białko mleka**), skrobia modyfikowana, bulion warzywny (sól, skrobia, cukier, przyprawy (zawiera selej), olej rzepakowy, fruktoza), sól, pieprz. Może zawierać sładowe ilości **soi, gorczycy i orzechów**.
Przygotowanie: Wlać 410 ml wrzącej wody do poziomu 10 cm w skali, wymieszać, zamknąć torbkę i odstawić na 10 minut. Nie rozrywać dolnej perforacji laserowej « Tear to Eat »!

(CS) Sýrové nudle s osmaženou cibulkou Složení: Těstoviny 50% (**krupice z tvrdé pšenice, vejce, sůl**), smažená cibulka (cibule, palмový olej, pšeničná mouka, sůl), sýrová omáčka 6,5% (maltodextrin, modifikovaný škrob, rostlinné oleje a tuky (slunečnicový, řepkový a kokosový), **smetana v prášku**, sýrový prášek (obsahuje **mléko**), sůl, cukr, koření, česnek, aroma (obsahuje **mléko**), kouřové aroma, gouda 6,5% (obsahuje **mléko**), edam 6,5% (obsahuje **mléko**), smetana v prášku, tukový prášek (slunečnicový olej, glukózový sirup, **mléčné bílkoviny**), modifikovaný škrob, zeleninový vývar (sůl, škrob, cukr, koření (obsahuje **celer**), řepkový olej, fruktoza), sůl, pepř. Může obsahovat stopy **sójí, hořčice a skořápkových plodů**. **Příprava:** Nalijte 410 ml vroucí vody po značku 10 cm přímo do sačku, dobře promíchejte. Saček uvařte a nechte 10 minut odstát. Neroztrhávejte dolní laserovou perforaci « Tear to Eat » !

(RO) Tăieți noodles cu brânză și ceapă prăjită Ingrediente: Paste 50% (**gris de grâu dur, ou, sare**), ceapă prăjită (ceapă, ulei de palmier, făină de grâu, sare), sos de brânză 6,5% (maltodextrin, amidon modificat, uleiuri și grăsimi vegetale (floarea-soarelui, răpiță și cocos), **smântână praf**, brânză pudră (conține **lapte**), sare, Zahăr, condimente, usturoi, aromă (conține **lapte**), aromă de fum), gouda 6,5% (conține **lapte**), edam 6,5% (conține **lapte**), **smântână praf**, pudră de grăsimi (ulei de floarea-soarelui, sirop de glucoză, **proteine din lapte**), amidon modificat, supă de legume (sare, amidon, Zahăr, condimente (conține **celină**), ulei de răpiță, fructoza), sare, pipér. Poate conține urme de **soia, muștar și nuci**. **Preparare:** Turnați apă clocoțită până la marcajul de 10 cm de pe gradăție (410 ml) direct în pachet, amestecați cu grija, închideți pachetul și lăsați să se infuzeze timp de 10 minute. Nu rupeți perforația laser „Tear to Eat“ din partea inferioară a pachetului!

(HU) Sajtos tészta pirított hagymával Összetevők: Tészták 50% (**durumbúzadara, tojás, só**), pirított hagyma (hagyma, pálmaolaj, búzaliszt, só), sajtoszosz 6,5% (maltodextrin, módosított keményítő, növényi olajok és zsírok (nápraforgó, repce és kókusz), **tejszínpor**, sajtpor (tartalmaz **tejet**), só, cukor, fűszerek, fokhagyma, aroma (tartalmaz **tejet**, füstolt aroma), gouda 6,5% (tartalmaz **tejet**), edami sajt 6,5% (tartalmaz **tejet**), **tejszínpor**, zsíros por (nápraforgóolaj, glükózszírap, **tejfehérje**), módosított keményítő, zöldségleves (só, keményítő, cukor, fűszerek (**zellert** tartalmaz), repceolaj, fruktóz), só, bors. Nyomokban tartalmazhat **szóját, mustárt és dióféléket**. **Elkészítés:** Öntsön 410 ml forró vizet a tasakba a 10 cm-es jelzésig, keverje össze alaposan. Zárja le a tasakot, és hagyja általán 10 percig. Ne tépje el az alsó lezéres perforációt « Tear to Eat » !

(UK) Макарони з сиром і смаженою цибулею Інгредієнти: Макарони 50% (**твърда пшеница, яйце, сіль**), смажена цибуля (цибуля, пальмова олія, пшеничне борошно, сіль), сирний соус 6,5% (мальтодектрин, модифікований крохмаль, рослинні олії та жири (соняшник, ріпак, кокос), **сухі вершки**, сирний порошок (містить **молоко**), сіль, цукор, спеції, часник, ароматизатор (містить **молоко**), аромат диму), гауда 6,5% (містить **молоко**), едам 6,5% (містить **молоко**), сухі вершки, жирова суміш (соняшникова олія, глюкозний сироп, **молочний блік**), модифікований крохмаль, овочевий бульйон (сіль, крохмаль, цукор, спеції (містить **селеред**), ріпакова олія, фруктоza), сіль, перець. Може містити сліди **сої, горіхів і горіхів**. **Приготування:** Додаіте 410 мл кип'яченої води до позначки 10 см у пакет, ретельно перемішайте. Закрійте пакет і дайте настоїтися 10 хвилин. Не розривайте нижню лазерну перфорацію « Tear to Eat » !

(DA) Ostepasta med ristede løg Ingredienser: Pasta 50% (**durumhvedemel, æg, salt**), ristede løg (løg, palmeolie, hvedemel, salt), ostesaace 6,5% (maltodextrin, modificeret stivelse, vegetabiliske olier og fedtsstoffer (solsikke, raps og kokos), **fôdepulver**, ostepulver (inneholder **melk**), salt, sukker, krydder, hvitløk, aroma (inneholder **melk**), røgsmag), gouda 6,5% (inneholder **melk**), edamer 6,5% (inneholder **melk**), **fôdepulver**, fedtpulver (solsikkeolie, glukosesirup, **melkeprotein**), modificeret stivelse, grøntsaksbuljong (salt, stivelse, sukker, krydder (**selleri**), rapsolie, fruktose), salt, peber. Kan innehölde spor av **soja, sennepe og nødder**. **Tilberedning:** Hæld 410 ml kogende vand op til 10 cm på skalaen i posen, rør grundigt rundt. Lukk posen, og lad den trække i 10 minutter. Riv ikke den nederste laserperforeringen « Tear to Eat » op!

(FI) Juustonuudelit paistetun sipulin kera Ainekset: Pasta 50% (**durumvehnäjauho, kananmuna, suola**), paahdettu sipuli (sipuli, palmuöljy, vehnäjauho, suola), juustokastike 6,5% (maltodestrini, muunneltu tärkkelys, kasvöily ja -rasvat (aurinkonkukka, rypsi ja kookos), **kermajauhe**, juustoja (sisältää **maitoa**), suola, sokeri, mausteet, valkosipuli, aroma (sisältää **maitoa**), savuromi), gouda 6,5% (sisältää **maitoa**), edam 6,5% (sisältää **maitoa**), **kermajauhe**, rasvoja (aurinkonkukkaöljy, glukoosiasiippi, **maidon proteiini**), muunneltu tärkkelys, kasvisliemi (suola, tärkkelys, sokeri, mausteet (**selleri**), rypsilöy, fruktoosi), suola, pipuri. Saattaa sisältää jäämiä **sojasta, sinapista ja pähkinöistä**. **Valmistus:** Kaada 410 ml kiehuvaa vettä 10 cm merkkiin asti, sekoita huollileisesti. Sulje pussi ja anna hautua 10 minuutia. Älä revi laserleikattua alareunaan « Tear to Eat » auki!

(NO) Ostepasta med stekt lök Ingrediens: Pasta 50% (**durumhvete, egg, salt**), stekt lök (lök, palmeolie, hvetemel, salt), ostesaace 6,5% (maltodextrin, modifiseret stivelse, vegetabiliske oljer og fetter (solsikke, raps og kokos), **fôtepulver**, ostepulver (inneholder **melk**), salt, sukker, krydder, vitlök, aroma (inneholder **melk**), røykromål), gouda 6,5% (inneholder **melk**), edamer 6,5% (inneholder **melk**), **fôtepulver**, fettpulver (solsikkeolie, glukosesirup, **melkeprotein**), modifiseret stivelse, grøntsaksbuljong (salt, stivelse, sukker, krydder (**selleri**), rapsolie, fruktose), salt, pepper. Kan innehölde spår av **soja, sennepe og nøtter**. **Tilberedning:** Hell 410 ml kokande vann opp til 10 cm på skalaen i posen, rør godt rundt. Lukk posen, og la stå i 10 minutter. Ikke riv den nederste laserperferingenen « Tear to Eat » opp!

(SV) Ostnudlar med stekt lök Ingrediens: Pasta 50% (**durumvetemjöl, ägg, salt**), röstat lök (lök, palmojla, vetemjöl, salt), oststås 6,5% (maltodextrin, modifierad stärkelse, vegetabiliska oljor och fettar (solsikke, raps och kokos), **gräddpulver**, ostpulver (innehåller **mjölk**), salt, socker, kryddor, vitlök, arom (innehåller **mjölk**), röksmag), gouda 6,5% (innehåller **mjölk**), edamer 6,5% (innehåller **mjölk**), **gräddpulver**, fettpulver (solsikkeolja, glukosirap, **mjölkprotein**), modifierad stärkelse, grönsaksbuljong (salt, stärkelse, socker, kryddor (**selleri**), rapsolja, fruktos), salt, peppar. Kan innehålla spår av **soja, senap och nötter**. **Tillagning:** Häll 410 ml kokande vatten upp till 10 cm på skalan i påsen, rör om noggrant. Försätta påsen och låt stå i 10 minuter. Riv inte upp den nedre laserperfereringen « Tear to Eat »!

(PT) Massa com queijo e cebola frita Ingredientes: Massa 50% (**sêmola de trigo duro, ovo, sal**), cebola frita (cebola, óleo de palma, farinha de trigo, sal), molho de queijo 6,5% (maltodextrina, amido modificado, óleos e gorduras vegetais (girossol, colza e coco), **natas em pó**, pó de queijo (contém **leite**), sal, açúcar, especiarias, alho, aroma (contém **leite**), aroma fumado), gouda 6,5% (contém **leite**), edam 6,5% (contém **leite**), **natas em pó**, pão d'óleo de girassol, xarope de glicose, **proteína do leite**), amido modificado, caldo de legumes (sal, amido, açúcar, especiarias (**cipo**), óleo de colza, frutose), sal, pimenta. Pode conter vestígios de **soja, mostarda e frutos da casca rija**. **Preparação:** Adicione 410 ml de água a ferver até à marca de 10 cm no saco, mexa bem. Feche o saco e deixe repousar durante 10 minutos. Não rasgue a perfuração inferior a laser « Tear to Eat »!

(SI) Testenine s sirom in ovrto čebulo Sestavine: Testenine 50% (zdrob iz trde pšenice, jajce, sol), ovrta čebula (čebula, palmoj olje, pšenična moka, sol), sirova omaka 6,5% (maltodestrin, modifirana škrob, rastlinska olja in maščobe (sončnično, repično in kokosovo), **smetana v prahu**, sir v prahu (vsebuje **mleko**), sol, sladkor, začimbe, česen, aroma (vsebuje **mleko**), dimna aroma), gouda 6,5% (vsebuje **mleko**), edamec 6,5% (vsebuje **mleko**), **smetana v prahu**, maščobni prah (sončnično olje, glukozni sirup, **mlečne beljakovine**), modifirana škrob, zelenjavna juha (sol, škrob, sladkor, začimbe (**zelenja**), repično olje, fruktoza), sol, paper. Lahko vsebuje sledi **soje, goričice in oreščkov**. **Priprava:** Nalijte 410 ml vrele vode do ozake 10 cm neposredno v vrečko, dobro premešajte. Zaprite vrečko in pustite stati 10 minut. Ne trgnite spodnje laserske perfuracije « Tear to Eat »!

**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 náplňe/ Greutatea netă de umplere/ Nettó töltőtömeg/ вага нетто наповнення/ Netto fyldningsvægt/ Nettotäytönpaino/ Netto fylvekt/ Nettofyllhadsvikt/ Peso líquido de enchimento/ Neto teža polnjenja | 210g |
| Wasserzugabe/Added water/Eau ajoutée/ Aggiunta di acqua/ Toevoeging van water/ Adición de agua/ Dodatek wody/ Přídavek vody/ Adaois de apă/ Víz hozzáadása/ Додавання води/ Tilsætning af vand/ Veden lisääminen/ Tilsetning av vann/ Tillsats av vatten/ Adição de água/ Dodajanje vode | 410ml |
| Fertige Menge/Ready quantity/Poids total/ Quantità finita/ Afgewerkte hoeveelheid/ Cantidad acabada/ Zakończona ilość/ Hotové množství/ Cantitate finită/ Kész mennyisége/ Готова кількість / Færdig mængde/ Valmis määrä/ Ferdig mengde/ Färdig kvantitet/ Quantidade acabada/ Končna količina | 620g |
| 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 vétítve/ 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 näringssvärden per 100 g torr produkt/ Valores nutricionales medios por 100 g de producto seco/ Povprečne hranične vrednosti na 100 g suhega izdelka | |
| Brennwert/ Energy/ Énergie/ Energia/ Energie/ Energía/ Energia/ Energie/ Energie/ Energi- a/ енергія/ Energi/ Energia/ Energi/ Energi/ Energia/ Energi/ Energiya | 2004kJ/479 kcal |
| Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vet/ Grasa/ Tłuszcz/ Tuk/ Gräsime/ Fat/ Жир./ Fedt/ Fat/ Fett/ Fett/ Gordura/ Maščoba | 23,4g |
| - davon gesättigte Fettsäuren/of which saturated fatty acids/dont acides gras/di cui acidi grassi saturi/ waarvan verzadigde vetzuren/ de los cuales ácidos grasos saturados/ w tym nasycione kwasy tłuszczone/ z toho nasycenie mastné kyseliny/ din care acizi grași saturati/ ebből telített zsírsavak / з них насищених жирних кислот / heraf mættede fedtsyrer/ joista tydyttyneitä rasvahap-poja/ hvarav mettede fetsyrer/ varav mättade fettsyror/ dos quais ácidos gordos saturados/ od tega nasičene maščobne kisline | 11,7g |
| Kohlenhydrate/Carbohydrates/ Glucides/ Carboidrati /Koolhydraten/Carbohidratos/ Węglowodany/ Sacharidy/ Carbohidrati/ Szénhidrátok/ Вуглеводы/ Kulhydrater/ Hiilihydraatit/ Karbohydrater/ Kolhydrater/ Hidratos de carbono/ Ogljikovi hidrati | 51,5g |
| - davon Zucker/of which sugar/dont sures/ lo zucchero/ daarvan suiker/ del mismo azúcar/ jego cukier/ z toho cukr/ zahăr din acesta/ ebből cukor/ з нього цукру / heraf sukker/ siitti sokeri/ derav sukker/ därvä socker/ do mesmo açúcar/ od tega sladkor | 3,3g |
| Ballaststoffe/Fibre/ Fibres alimentaires / Fibra alimentare/ Voedingsvezels/ Fibra alimentaria/ Błonnik pokarmowy/ Vláknina/ Fibre dietetice/ Élelmis rostok/ Харчові волокна / Kostfibre/ Ravintokuitu/ Kostfiber/ Kostfiber/ Fibra alimentar/ Prehranska vlaknina | 1,4g |
| Eiweiss/Protein/Protéines/ Proteine/ Eiwit/ Proteína / Białko/ Protein/ Proteine / Protein / Белок / Protein / Proteiini / Protein/ Protein/ Proteína / Proteini | 14,2g |
| 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 consumarsi preferibilmente entro la fine di/ Best voor einde van / Mejor antes de finales de/ Najlepšej 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 | 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