TREK'N **EAT**



5 YEARS SHELFLIFE

TECHNICAL DATA

EN **Savoury rice stew with beef**

DE Deftiger Reiseintopf mit Rindfleisch

FR Marmite de bœuf au riz

IT Stufato di riso con manzo

NL Hartige rijststoofpot met rundvlees

ES Guiso tradicional de arroz con ternera

PL Jednogarnkowe z ryżem i wołowiną

CS Cestovatelský hovězí kotlík s rýží

RO Tocană savuroasă de orez cu carne de vită

HU Rizses ragu marhahússal

UK Ситне рисове рагу з яловичиною

DA Solid risret med oksekød

FI Mehevä riisipata naudanlihalla

NO Kraftig risgryte med storfekjøtt

SV Mustig risgryta med nötkött

PT Ensopado de arroz com carne de vaca

SI Bogata riževa enolončnica z govedino

Art.-Code:	30902003	HS-Code:	19049010
EAN Code:	4015753902033	CoO:	DE
e	240g		

(EN) Savoury rice stew with beef Ingredients: Long grain rice 47 %, gravy (maltodextrin, starch, iodized table salt, flavourings, tomato powder, caramel sugar syrup, corn oil, onion powder, spices), fat powder (sunflower oil, glucose syrup, **milk protein**), beef 10 %, maltodextrin, mushrooms, starch, modified starch, **whey protein concentrate**, paprika, tomatoes, salt, herbs, antioxidant: Rosemary extract, pepper, natural flavor, acidifier: citric acid. May contain traces of **gluten**, **soy**, **mustard**, **celery**, **nuts** and **egg**. Meat weight dry: 16 g (corresponds to approx. 63.5 g fresh meat). **Preparation:** Pour boiling water up to 11 cm on the scale (570 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!

(DE) Deftiger Reiseintopf mit Rindfleisch Zutaten: Langkornreis 47 %, Bratensauce (Maltodextrin, Stärke, jodiertes Speisesalz, Aromen, Tomatenpulver, Karamellzuckersirup, Maiskeimöl, Zwiebelpulver, Gewürze), Fettpulver (Sonnenblumenöl, Glukosesirup, **Milchprotein**), Rindfleisch 10 %, Maltodextrin, Champignons, Stärke, modifizierte Stärke, **Molkeneiweißkonzentrat**, Paprika, Tomaten, Salz, Kräuter, Antioxidationsmittel: Extrakt aus Rosmarin, Pfeffer, natürliches Aroma, Säuerungsmittel: Zitronensäure. Kann Spuren von **Gluten**, **Soja**, **Senf**, **Sellerie**, **Schalenfrüchte** und **Ei** enthalten. Fleischeinwaage trocken: 16 g (entspricht ca. 63,5 g Frischfleisch). **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 11 cm auf der Skala (570 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 10 Min. ziehen lassen. Untere Laser-Perforation „Tear to Eat" nicht aufreißen!

(FR) Marmite de bœuf au riz Ingrédients: Riz long grain 47 %, sauce brune (maltodextrine, amidon, sel iodé, arômes, poudre de tomate, sirop de caramel, huile de germe de maïs, poudre d'oignon, épices), poudre grasse (huile de tournesol, sirop de glucose, **protéines de lait**), bœuf 10 %, maltodextrine, champignons, amidon, amidon modifié, **protéines de lactosérum concentrées**, paprika, tomates, sel, herbes, antioxydant: extrait de romarin, poivre, arôme naturel, acidifiant: acide citrique. Peut contenir des traces de **gluten**, **soja**, **moutarde**, **céleri**, **fruits à coque** et **œuf**. Poids de viande sèche: 16 g (équivaut à environ 63,5 g de viande fraîche). **Préparation:** Verser 570 ml d'eau bouillante jusqu'à 11 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) Stufato di riso con manzo Ingredienti: Riso a grano lungo 47 %, salsa marrone (maltodestrina, amido, sale iodato, aromi, polvere di pomodoro, sciroppo di caramello, olio di germe di mais, polvere di cipolla, spezie), polvere grassa (olio di girasole, sciroppo di glucosio, **proteine del latte**), manzo 10 %, maltodestrina, funghi champignon, amido, amido modificato, **proteine concentrate del siero di latte**, paprika, pomodori, sale, erbe aromatiche, antiossidante: estratto di rosmarino, pepe, aroma naturale, acidificante: acido citrico. Può contenere tracce di **glutine**, **soia**, **senape**, **sedano**, **frutta a guscio** e **uova**. Peso della carne secca: 16 g (equivale a circa 63,5 g di carne fresca). **Preparazione:** Versare 570 ml di acqua bollente fino a 11 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) Hartige rijststoofpot met rundvlees Ingrediënten: Langkorrelige rijst 47 %, bruine saus (maltodextrine, zetmeel, gejodeerd zout, aroma's, tomatenpoeder, karamelsiroop, maïskiemolie, uienpoeder, kruiden), vetpoeder (zonnebloemolie, glucosestroop, **melkeiwit**), rundvlees 10 %, maltodextrine, champignons, zetmeel, gemodificeerd zetmeel, **geconcentreerd wei-eiwit**, paprika, tomaten, zout, kruiden, antioxidant: rozemarijnextract, peper, natuurlijk aroma, zuurteregelaar: citroenzuur. Kan sporen bevatten van **gluten**, **soja**, **mosterd**, **selderij**, **noten** en **ei**. Droog vleesgewicht: 16 g (komt overeen met ongeveer 63,5 g vers vlees). **Bereiding:** Giet 570 ml kokend water tot 11 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) Guiso tradicional de arroz con ternera Ingredientes: Arroz de grano largo 47 %, salsa marrón (maltodextrina, almidón, sal yodada, aromas, polvo de tomate, jarabe de caramelo, aceite de germen de maíz, polvo de cebolla, especias), polvo graso (aceite de girasol, jarabe de glucosa, **proteína de leche**), carne de res 10 %, maltodextrina, champiñones, almidón, almidón modificado, **proteína concentrada de suero de leche**, pimentón, tomates, sal, hierbas, antioxidante: extracto de romero, pimienta, aroma natural, acidulante: ácido cítrico. Puede contener trazas de **gluten**, **soja**, **mostaza**, **apio**, **frutos secos** y **huevo**. Peso de carne seca: 16 g (equivale a aproximadamente 63,5 g de carne fresca). **Preparación:** Verter 570 ml de agua hirviendo hasta los 11 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 » !

Katadyn Deutschland GmbH I Hessenring 23 I 64546 Mörfelden-Walldorf I Germany
Tel: +49 61 05 45 67 89 I Fax: +49 61 05 4 58 77 I sales@katadyn.de I www.katadyngroup.com

TREK'N **EAT**



5 YEARS SHELFLIFE

TECHNICAL DATA

(PL) Jednogarnkowe z ryżem i wołowiną Składniki: Ryż długoziarnisty 47 %, sos pieczeniowy (maltodekstryna, skrobia, sól jodowana, aromaty, proszek pomidorowy, syrop karmelowy, olej z kiełków kukurydzy, proszek cebulowy, przyprawy), proszek tłuszczowy (olej słonecznikowy, syrop glukozowy, **białko mleka**), wołowina 10 %, maltodekstryna, pieczarki, skrobia, skrobia modyfikowana, **koncentrat białek serwatkowych**, papryka, pomidory, sól, zioła, przeciwutleniacz: ekstrakt z rozmarynu, pieprz, naturalny aromat, regulator kwasowości: kwas cytrynowy. Może zawierać śladowe ilości **glutenu**, **soi**, **gorczycy**, **selera**, **orzechów** i **jajek**. Sucha masa mięsa: 16 g (odpowiada około 63,5 g świeżego mięsa). **Przygotowanie:** Wlać 570 ml wrzącej wody do poziomu 11 cm w skali, wymieszać, zamknąć torebkę i odstawić na 10 minut. Nie rozrywać dolnej perforacji laserowej « Tear to Eat » !

(CS) Cestovatelský hovězí kotlík s rýží Složení: Dlouhozrnná rýže 47 %, omáčka (maltodextrin, škrob, jodizovaná sůl, aroma, rajčatový prášek, karamelový sirup, kukuřičný klíčkový olej, cibulový prášek, koření), tukový prášek (slunečnicový olej, glukózový sirup, **mléčné bílkoviny**), hovězí maso 10 %, maltodextrin, žampiony, škrob, modifikovaný škrob, **koncentrované bílkoviny syrovátky**, paprika, rajčata, sůl, bylinky, antioxidant: rozmarýnový extrakt, pepř, přírodní aroma, regulátor kyselosti: kyselina citronová. Může obsahovat stopy **lepku**, **sóji**, **hořčice**, **celeru**, **ořechů** a **vajec**. Suchá hmotnost masa: 16 g (odpovídá cca 63,5 g čerstvého masa). **Příprava:** Nalijte 570 ml vroucí vody po značku 11 cm přímo do sáčku, dobře promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 10 minut odstát. Neroztrhávejte dolní laserovou perforaci « Tear to Eat » !

(RO) Tocană savuroasă de orez cu carne de vită Ingrediente: Orez cu bob lung 47 %, sos (maltodextrină, amidon, sare iodată, arome, pulbere de roșii, sirop de caramel, ulei de germeni de porumb, pulbere de ceapă, condimente), grăsime pudră (ulei de floarea-soarelui, sirop de glucoză, **proteine din lapte**), carne de vită 10 %, maltodextrină, ciuperci champignon, amidon, amidon modificat, **concentrat proteic din zer**, boia, roșii, sare, ierburi aromatice, antioxidant: extract de rozmarin, piper, aromă naturală, corector de aciditate: acid citric. Poate conține urme de **gluten**, **soia**, **muștar**, **țelină**, **nuci** și **ouă**. Greutate uscată a cărnii: 16 g (echivalentul a aproximativ 63,5 g carne proaspătă). **Preparare:** Turnați apă clocotită până la marcajul de 11 cm de pe gradație (570 ml) direct în pachet, amestecați cu grijă, închideți pachetul și lăsați să se infuzeze timp de 10 minute. Nu rupeți perforația laser „Tear to Eat" din partea inferioară a pachetului!

(HU) Rizses ragu marhahússal Összetevők: Hosszúszemű rizs 47 %, barnamártás (maltodextrin, keményítő, jódozott só, aromák, paradicsompor, karamellszirup, kukoricacsíraolaj, hagymapor, fűszerek), zsíros por (napraforgóolaj, glükózszirup, **tejfehérje**), marhahús 10 %, maltodextrin, csiperkegomba, keményítő, módosított keményítő,**tejsavófehérje-koncentrátum**, paprika, paradicsom, só, fűszernövények, antioxidáns: rozmaringkivonat, bors, természetes aroma, savszabályozó: citromsav. **Glutént**, **szóját**, **mustárt**, **zellert**, **diófféléket** és **tojást** nyomokban tartalmazhat. Száraz hús súlya: 16 g (kb. 63,5 g friss húsnak felel meg). **Elkészítés:** Öntsön 570 ml forró vizet a tasakba a 11 cm-es jelzésig, keverje össze alaposan. Zárja le a tasakot, és hagyja állni 10 percig. Ne tépje el az alsó lézeres perforációt « Tear to Eat » !

(UK) Ситна рисова страва з яловичиною Інгредієнти: Довгозернистий рис 47 %, коричневий соус (мальтодекстрин, крохмаль, йодована сіль, ароматизатори, томатний порошок, карамельний сироп, олія кукурудзяного зародка, порошок цибулі, спеції), жирова суміш (соняшникова олія, глюкозний сироп, **молочний білок**), яловичина 10 %, мальтодекстрин, шампіньйони, крохмаль, модифікований крохмаль, **концентрований сироватковий білок**, паприка, томати, сіль, трави, антиоксидант: екстракт розмарину, перець, натуральний ароматизатор, регулятор кислотності: лимонна кислота. Може містити сліди **глютену**, **сої**, **гірчиці**, **селери**, **горіхів** і **яєць**. Суха маса м'яса: 16 г (відповідає приблизно 63,5 г свіжого м'яса). **Приготування:** Додайте 570 мл кип'яченої води до позначки 11 см у пакет, ретельно перемішайте. Закрийте пакет і дайте настоятися 10 хвилин. Не розривайте нижню лазерну перфорацію « Tear to Eat » !

(DA) Solid risret med oksekød Ingredienser: Langkornet ris 47 %, brunsauce (maltodextrin, stivelse, jodberiget salt, aromaer, tomatpulver, karamelsirup, majskimolie, løgpulver, krydderier), fedtpulver (solsikkeolie, glukosesirup, **mælkeprotein**), oksekød 10 %, maltodextrin, champignoner, stivelse, modificeret stivelse, **valleprotein-koncentrat**, paprika, tomater, salt, urter, antioxidant: rosmarinekstrakt, peber, naturlig aroma, surhedsregulerende middel: citronsyre. Kan indeholde spor af **gluten**, **soja**, **sennep**, **selleri**, **nødder** og **æg**. Tørvægt af kød: 16 g (svarer til ca. 63,5 g frisk kød). **Tilberedning:** Hæld 570 ml kogende vand op til 11 cm på skalaen i posen, rør grundigt rundt. Luk posen, og lad den trække i 10 minutter. Riv ikke den nederste laserperforering « Tear to Eat » op!

(FI) Mehevä riisipata naudanlihalla Ainesosat: Pitkäjyväinen riisi 47 %, ruskeakastike (maltodekstriini, tärkkelys, jodioitu suola, aromit, tomaattijauhe, karamellisiirappi, maissialkioöljy, sipulijauhe, mausteet), rasvajauhe (auringonkukkaöljy, glukoosisiirappi, **maidon proteiini**), naudanliha 10 %, maltodekstriini, herkkusienet, tärkkelys, muunneltu tärkkelys, **hera proteiinitiiviste**, paprika, tomaatit, suola, yrtit, antioksidantti: rosmariiniuute, pippuri, luonnollinen aromi, happamuudensäätöaine: sitruunahappo. Saattaa sisältää jäämiä **gluteenista**, **soijasta**, **sinapista**, **selleristä**, **pähkinöistä** ja **munasta**. Kuivan lihan paino: 16 g (vastaa noin 63,5 g tuoretta lihaa). **Valmistus:** Kaada 570 ml kiehuvaa vettä pussin 11 cm merkkiin asti, sekoita huolellisesti. Sulje pussi ja anna hautua 10 minuuttia. Älä revi laserleikattua alareunaa « Tear to Eat » auki!

(NO) Kraftig risgryte med storfekjøtt Ingredienser: Langkornet ris 47 %, brun saus (maltodextrin, stivelse, jodberiket salt, aromaer, tomatpulver, karamellsirup, maiskimolje, løkpulver, krydder), fettpulver (solsikkeolje, glukosesirup, **melkeprotein**), storfekjøtt 10 %, maltodextrin, sjampinjong, stivelse, modifisert stivelse, **konsentrert myseprotein**, paprika, tomater, salt, urter, antioksidant: rosmarinekstrakt, pepper, naturlig aroma, surhetsregulerende middel: sitronsyre. Kan inneholde spor av **gluten**, **soya**, **sennep**, **selleri**, **nøtter** og **egg**. Tørket kjøttvekt: 16 g (tilsvarer ca. 63,5 g ferskt kjøtt). **Tilberedning:** Hell 570 ml kokende vann opp til 11 cm på skalaen i posen, rør godt rundt. Lukk posen, og la stå i 10 minutter. Ikke riv den nederste laserperforeringen « Tear to Eat » opp!

(SV) Matig risgryta med nötkött Ingredienser: Långkornigt ris 47 %, brun sås (maltodextrin, stärkelse, jodberikat salt, aromer, tomatpulver, karamellsirap, majsgroddolja, lökpulver, kryddor), fettpulver (solrosolja, glukossirap, **mjölkprotein**), nötkött 10 %, maltodextrin, champinjoner, stärkelse, modifierad stärkelse, **koncentrerat vassleprotein**, paprika, tomater, salt, örter, antioxidant: rosmarinextrakt, peppar, naturlig arom, surhetsreglerande medel: citronsyra. Kan innehålla spår av **gluten**, **soja**, **senap**, **selleri**, **nötter** och **ägg**. Torkad köttvikt: 16 g (motsvarar ca 63,5 g färskt kött). **Tillagning:** Häll 570 ml kokande vatten upp till 11 cm på skalan i påsen, rör om noggrant. Förslut påsen och låt stå i 10 minuter. Riv inte upp den nedre laserperforeringen « Tear to Eat »!

(PT) Ensopado de arroz com carne de vaca Ingredientes: Arroz de grão longo 47 %, molho castanho (maltodextrina, amido, sal iodado, aromas, pó de tomate, xarope de caramelo, óleo de gérmen de milho, pó de cebola, especiarias), pó gordo (óleo de girassol, xarope de glicose, **proteína do leite**), carne de vaca 10 %, maltodextrina, cogumelos, amido, amido modificado, **concentrado proteico de soro de leite**, pimentão, tomates, sal, ervas, antioxidante: extrato de alecrim, pimenta, aroma natural, regulador de acidez: ácido cítrico. Pode conter vestígios de **glúten**, **soja**, **mostarda**, **aipo**, **frutos de casca rija** e **ovo**. Peso da carne seca: 16 g (equivale a cerca de 63,5 g de carne fresca). **Preparação:** Adicione 570 ml de água a ferver até à marca de 11 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) Bogata riževa enolončnica z govedino Sestavine: Dolgozrnati riž 47 %, rjava omaka (maltodekstrin, škrob, jodirana sol, arome, paradižnikov prah, karamelni sirup, olje koruznih kalčkov, čebulni prah, začimbe), maščobni prah (sončnično olje, glukozni sirup, **mlečne beljakovine**), govedina 10 %, maltodekstrin, šampinjoni, škrob, modificiran škrob, **koncentrat beljakovin sirotke**, paprika, paradižniki, sol, zelišča, antioksidant: izvleček rožmarina, poper, naravna aroma, regulator kislosti: citronska kislina. Lahko vsebuje sledi **glutena**, **soje**, **gorčice**, **zelene**, **orešckov** in **jajc**. Suha masa mesa: 16 g (ustreza približno 63,5 g svežega mesa). **Priprava:** Nalijte 570 ml vrele vode do oznake 11 cm neposredno v vrečko, dobro premešajte. Zaprite vrečko in pustite stati 10 minut. Ne trgajte spodnje laserske perforacije « Tear to Eat »!

Katadyn Deutschland GmbH I Hessenring 23 I 64546 Mörfelden-Walldorf I Germany
Tel: +49 61 05 45 67 89 I Fax: +49 61 05 4 58 77 I sales@katadyn.de I www.katadyngroup.com

5 YEARS SHELFLIFE

TREK'N EAT

Net filling weight/Nettofüllgewicht/Poids net/ Peso netto di riempimento/ Netto vulgewicht/ Peso neto de llenado/ Masa wypełnienia netto/ Čistá hmotnost náplně/ Greutatea netă de umplere/ Nettó töltőtömeg/ вага нетто наповнення/ Netto fyldningsvægt/ Nettotäyttöpaino/ Netto fyllvekt/ Nettofyllnadsvikt/ Peso líquido de enchimento/ Neto teža polnjenja	240g
Added water/Wasserzugabe/Eau ajoutée/ Aggiunta di acqua/ Toevoeging van water/ Adición de agua/ Dodatek wody/ Přídavek vody/ Adaos de apă/ Víz hozzáadása/ Додавання води / Tilsætning af vand/ Veden lisääminen/ Tilsetning av vann/ Tillsats av vatten/ Adição de água/ Dodajanje vode	570ml
Ready quantity/Fertige Menge/Poids total/ Quantità finita/ Afgewerkte hoeveelheid/ Cantidad acabada/ Zakończona ilość/ Hotové množství/ Cantitate finită/ Kész mennyiség/ Готова кількість / Færdig mængde/ Valmis määrä/ Ferdig mengde/ Färdig kvantitet/ Quantidade acabada/ Končna količina	810g

Average nutritional values per 100 g dried product/Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt/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

Energy | Brennwert | Énergétique | Energia | Energie | Energía | Energia | Energie | Energie | Energia | енергія | Energi | Energia | Energi | Energi | Energia | Energija	1751kJ/419 kcal
Fat/Fett/Lipides/Grasso/ Vet/ Grasa/ Tłuszcz/ Tuk/ Grăsime/ Fat/ Жир./ Fedt/ Fat/ Fett/ Fett/ Gordura/ Maščoba	14,1g
- of which saturated fatty acids/davon gesättigte Fettsäuren/dont acides gras/di cui acidi grassi saturi/ waarvan verzadigde vetzuren/ de los cuales ácidos grasos saturados/ w tym nasycone kwasy tłuszczowe/ z toho nasycené mastné kyseliny/ din care acizi graşi saturaţi/ 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	4,5g
Carbohydrates/Kohlenhydrate/ Glucides/ Carboidrati /Koolhydraten/Carbohidratos/ Węglowodany/ Sacharidy/ Carbohidraţi/ Szénhidrátok/ Вуглеводи/ Kulhydrater/ Hiilihydraatit/ Karbohydrater/ Kolhydrater/ Hidratos de carbono/ Ogljikovi hidrati	58,0g
- of which sugar/davon Zucker/dont sucres/ lo zucchero/ daarvan suiker/ del mismo azúcar/ jego cukier/ z toho cukr/ zahăr din acesta/ ebből cukor/ з нього цукру / heraf sukker/ siitä sokeri/ derav sukker/ därav socker/ do mesmo açúcar/ od tega sladkor	3,6g
Fibre/Ballaststoffe/ Fibres alimentaires / Fibra alimentare/ Voedingsvezels/ Fibra alimentaria/ Błonnik pokarmowy/ Vláknina/ Fibre dietetice/ Élelmi rostok/ Харчові волокна / Kostfibre/ Ravintokuitu/ Kostfiber/ Kostfiber/ Fibra alimentar/ Prehranska vlaknina	1,7g
Protein/Eiweiss/Protéines/ Proteine/ Eiwit/ Proteína / Białko/ Protein/ Proteine /Protein / Білок / Protein/ Proteiini / Protein/ Protein/ Proteína/ Proteini	14,4g
Salt/Salz/Sel/Sale/ Zout/Sal /Sól /Sůl /Sare /Só / Сіль/ Salt/ Suola/ Salt/ Sal/ Sol	3,2g

Best before end/Mindestens haltbar bis Ende/A consommer de préférence avant le/ Da consumarsi 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 sfârşitul 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 years/Jahre/ans/ anni / jaren/ años/ lata/ let/ ani/ évek/ років / år/ vuotta / år/ år/ anos/ let

Manufacturing facility:
Katadyn Deutschland GmbH I Hessenring 23 I 64546 Mörfelden-Walldorf I Germany

Tel: +49 61 05 45 67 89 I Fax: +49 61 05 4 58 77 I sales@katadyn.de I www.katadyngroup.com

Print Nr. 20211112