



**5 YEARS
SHELF LIFE**

TECHNICAL DATA

DE Waldpilzragout mit Nudeln

EN Wild mushroom ragout with noodles
FR Sauté de champignons aux pâtes
IT Pasta al ragù di funghi di bosco
NL Bospaddenstoelenragout met pasta
ES Ragú de setas silvestres con pasta
PL Ragoût z grzybów lesnych z makaronem
CS Ragú z lesních hub s těstovinami
RO Ragu de ciuperci de pădure cu tăieței

HU Vadgomba-ragú térszával
UK Рару з лісовими грибами та макаронами
DA Skovsvamperagout med nudler
FI Metsäsieniraguu nuudeilla
NO Ragu med skogsopp og pasta
SV Skogssvampragu med nudlar
PT Ragout de cogumelos selvagens com massa
SI Gobov ragu s testeninami

Art.-Code:	30404030	HS-Code:	19023010
EAN Code:	4015753404308	CoO:	DE
e	160g		

(DE) Waldpilzragout mit Nudeln

Zutaten: Nudeln 50 % (Hartweizengrieß, Ei, Salz), Ackerbohnen, Fettpulver (Sonnenblumenöl, Glukosesirup, **Milchprotein**), **Sahnepulver**, modifizierte Stärke, Stärke, Champignon 3 %, **Molkeneiweißkonzentrat**, Gemüsebrühe (Speisesalz, Stärke, Zucker, Gewürze (enthält **Sellerie**), Rapsöl, Fructose), Steinpilze 2 %, Karotten, Tomaten, Zwiebeln, Salz, Hefeextrakt, Pfeffer. Kann Spuren von **Soja**, **Senf** und **Schalenfrüchten** enthalten. **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 8,5 cm auf der Skala (520 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 8 Min. ziehen lassen.

(EN) Wild mushroom ragout with noodles

Ingredients: Pasta 50 % (durum wheat semolina, egg, salt), field beans, fat powder (sunflower oil, glucose syrup, **milk protein**), **cream powder**, modified starch, starch, mushroom 3 %, **why protein concentrate**, vegetable stock (table salt, starch, sugar, spices (contains **celery**), rapeseed oil, fructose), porcini mushrooms 2 %, carrots, tomatoes, onions, salt, yeast extract, pepper. May contain traces of **soy**, **mustard** and **edible nuts**. **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 8 minutes.

(FR) Sauté de champignons aux pâtes

Ingédients: Pâtes 50 % (semoule de blé dur, œuf, sel), fèves, poudre grasse (huile de tournesol, sirop de glucose, **protéine de lait**), **poudre de crème**, amidon modifié, amidon, champignons de Paris 3 %, **concentré de protéines de lactosérum**, bouillon de légumes (sel, amidon, sucre, épices (contient du **céleri**), huile de colza, fructose), cèpes 2 %, carottes, tomates, oignons, sel, extrait de levure, poivre. Peut contenir des traces de **soja**, **moutarde** et **fruits à coque**.

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 8 minutes.

(IT) Pasta al ragù di funghi di bosco

Ingredienti: Pasta 50 % (semola di grano duro, uovo, sale), fave, polvere grassa (olio di girasole, sciroppo di glucosio, **proteine del latte**), **polvere di panna**, amido modificato, amido, funghi champignon 3 %, **concentrato di proteine del siero di latte**, brodo vegetale (sale, amido, zucchero, spezie (contiene **sedano**), olio di colza, fruttosio), porcini 2 %, carote, pomodori, cipolle, sale, estratto di lievito, pepe. Può contenere tracce di **soia**, **senape** e **frutta a guscio**. **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 8 minuti.

(NL) Bospaddenstoelenragout met pasta

Ingrediënten: Pasta 50 % (gries van harde tarwe, ei, zout), tuinbonen, vetpoeder (zonnebloemolie, glucosesiroop, **melkeiwit**), **roompoeder**, gemodificeerd zetmeel, zetmeel, champignons 3 %, **wei-eiwitconcentraat**, groentebouillon (zout, zetmeel, suiker, kruiden (bevat **selderij**), koolzaadolie, fructose), eekhoorntjesbrood 2 %, wortelen, tomaten, uien, zout, gist-extract, peper. Kan sporen bevatten van **soja**, **mosterd** en **noten**. **Bereiding:** Giet 520 ml kokend water tot 8,5 cm op de schaal direct in de zak, roer goed, sluit de zak en laat 8 minuten staan.

(ES) Ragú de setas silvestres con pasta

Ingredientes: Pasta 50 % (semola de trigo duro, huevo, sal), habas, polvo graso (aceite de girasol, jarabe de glucosa, **proteína de leche**), **polvo de nata**, almidón modificado, almidón, champiñones 3 %, **concentrado de proteínas de suero de leche**, caldo de verduras (sal, almidón, azúcar, especias (contiene **apio**), aceite de colza, fructosa), boletus 2 %, zanahorias, tomates, cebollas, sal, extracto de levadura, pimienta. Puede contener trazas de **soja**, **mostaza** y **frutos secos**. **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 8 minutos.



**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

(PL) Ragout z grzybów leśnych z makaronem

Składniki: Makaron 50 % (**semolina z pszenicy twardej, jajka, sól**), bób, proszek tłuszczowy (olej słonecznikowy, syrop glukozowy, **białko mleka**), **proszek śmietankowy**, skrobia modyfikowana, skrobia, pieczarki 3 %, **koncentrat białek serwatkowych**, bulion warzywny (sól, skrobia, cukier, przyprawy (zawiera **seler**), olej rzepakowy, fruktoza), borowiki 2 %, marchew, pomidory, cebula, sól, ekstrakt drożdżowy, pieprz. Może zawierać śladowe ilości **soi, gorczycy i orzechów**. **Przygotowanie:** Wlać 520 ml wrzącej wody do poziomu 8,5 cm w skali, wymieszać, zamknąć torebkę i odstawić na 8 minut.

(CS) Ragú z leśních hub s těstovinami

Složení: Těstoviny 50 % (**krupice z tvrdé pšenice, vejce, sůl**), boby, tukový prášek (slunečnicový olej, glukózový sirup, **mléčné bílkoviny**), **smetanový prášek**, modifikovaný škrob, škrob, žampiony 3 %, **koncentrát syrovátkových bílkovin**, zeleninový vývar (sůl, škrob, cukr, koření (obsahuje **celer**), řepkový olej, fruktóza), hřibý 2 %, mrkev, rajčata, cibule, sůl, extrakt z kvasnic, pepř. Může obsahovat stopy **soji, hořčice a skořápkových plodů**. **Příprava:** Nalijte 520 ml vroucí vody po značku 8,5 cm přímo do sáčku, dobře promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 8 minut odstát.

(RO) Ragu de ciuperci de pădure cu tăieței

Ingrediente: Paste 50 % (**grâș din grâu dur, ou, sare**), bob, grășime pudră (ulei de floarea-soarelui, sirop de glucoză, **proteine din lapte**), **smântână praf**, amidon modificat, amidon, ciuperci 3 %, **concentrat de proteine din zer**, supă de legume (sare de masă, amidon, zahăr, condimente (conțin **țelină**), ulei de rapiță, fructoză), hribi 2 %, morcovi, roșii, ceapă, sare, extract de drojdie, piper. Poate conține urme de **soia, muștar și fructe cu coajă lemnoasă**. **Preparare:** Turnați apă clocotită până la marcajul de 8,5 cm de pe gradajele (520 ml) direct în pachet, amestecați cu grijă, închideți pachetul și lăsați să se infuzeze timp de 8 minute.

(HU) Vadgomba-ragú tésztaal

Összetevők: Tészta 50 % (**durumbúzadara, tojás, só**), bab, zsíros por (napraforgóolaj, glükózsirup, **tejféhéjje**), **tejszínpor**, módosított keményítő, keményítő, csiperkegomba 3 %, **tejszavóféhéjje-koncentrátum**, zöldséglevés (só, keményítő, cukor, fűszerek (**zellert tartalmaz**), repecolaj, fruktóz), vargánya 2 %, sárgarépa, paradicsom, hagyma, só, élesztő kivonat, bors. **Szóját, mustárt és dióféléket** nyomokban tartalmazhat. **Elkészítés:** Öntsön 520 ml forró vizet a tasakba a 8,5 cm-es jelzésig, keverje meg alaposan. Zárja le a tasakot, és hagyja állni 8 percig.

(UK) Рагу з лісовими грибами та макаронами

Інгредієнти: Макарони 50 % (**тверда пшениця, яйце, сіль**), боби, жирова суміш (соняшникова олія, туккозний сироп, **молочний білок**), **сухі вершки**, модифікований крохмаль, крохмаль, шампінйони 3 %, концентрат сироваткового білка, овочевий бульйон (сіль, крохмаль, цукор, спеції (містить **селеру**), ріпакова олія, фруктоза), білі гриби 2 %, морква, помідори, цибуля, сіль, дріжджовий екстракт, перець. Може містити сліди **сої, гірчиці та горіхів**. **Приготування:** Додайте 520 мл кип'яченої води до позначки 8,5 см у пакет, ретельно перемішайте. Закрийте пакет і дайте настоятися 8 хвилин.

(DA) Skovsvamperagout med nudler

Ingredienser: Pasta 50 % (**durumhvede, æg, salt**), hestebønner, fedtpulver (solsikkeolie, glukosesirup, **mælkeprotein**), **flødepulver**, modificeret stivelse, stivelse, champignon 3 %, valleprotein-koncentrat, grøntsagsbouillon (salt, stivelse, sukker, krydderier (**selleri**), rapsolie, fruktose), Karl Johan-svampe 2 %, gulerødder, tomat, løg, salt, gær-ekstrakt, peber. Kan indeholde spor af **soja, sennep og nødder**. **Tilberedning:** Hæld 520 ml kogende vand op til 8,5 cm på skalaen i posen, rør grundigt rundt. Luk posen, og lad den trække i 8 minutter.

(FI) Metsäsieniraguu nuudeleilla

Ingredietit: Pasta 50 % (**durumvehnä, kananmuna, suola**), härkäpapu, rasvajuhe (auringonkukkaöljy, glukoosisirappi, **maidon proteiini**), **kermajauhe**, muunneltu tärkkelys, tärkkelys, herkkusieni 3 %, **heraproteiinikonsentraatti**, kasvisliemi (suola, tärkkelys, sokeri, mausteet (**selleri**), rypsiöljy, fruktoosi), tatit 2 %, porkkana, tomaatti, sipuli, suola, hiivavute, pippuri. Saattaa sisältää jämiä **soijasta, sinapista ja pähkinöistä**. **Valmistus:** Kaada 520 ml kiehuvaa vettä pussin 8,5 cm merkkiin asti, sekoita huolellisesti. Sulje pussi ja anna hautua 8 minuuttia.

(NO) Ragu med skogsopp og pasta

Ingredienser: Pasta 50 % (**durumhvede, egg, salt**), åkerbønner, fettpulver (solsikkeolje, glukosesirup, **melkeprotein**), **fløtepulver**, modifisert stivelse, stivelse, sjampinjong 3 %, **myseproteinkoncentrat**, grønnsaksbuljong (salt, stivelse, sukker, krydder (**selleri**), rapsolje, fruktose), steinsopp 2 %, gulrøtter, tomat, løk, salt, gjærekstrakt, pepper. Kan inneholde spor av **soya, sennep og nøtter**. **Tilberedning:** Hell 520 ml kokende vann opp til 8,5 cm på skalaen i posen, rør godt rundt. Lukk posen, og la stå i 8 minutter.

(SV) Skogssvampragu med nudlar

Ingredienser: Pasta 50 % (**durumvetemjöl, ägg, salt**), bondbönor, fettrik pulver (solsolja, glukossirap, **mjölprotein**), **gräddpulver**, modifierad stärkelse, stärkelse, champinjoner 3 %, **vassleproteinkoncentrat**, grönsaksbuljong (salt, stärkelse, socker, kryddor (**selleri**), rapsolja, fruktos), karljohansvamp 2 %, morötter, tomat, lök, salt, jästextrakt, peppar. Kan innehålla spår av **soja, senap och nötter**. **Tillagning:** Häll 520 ml kokande vatten upp till 8,5 cm på skalan i påsen, rör om noggrant. Förslut påsen och låt stå i 8 minuter.

(PT) Ragout de cogumelos silvestres com massa

Ingredientes: Massa 50 % (**semina de trigo duro, ovo, sal**), favas, pó de gordura (óleo de girassol, xarope de glicose, **proteína do leite**), **pó de natas**, amido modificado, amido, cogumelos 3 %, **concentrado de proteína de leite**, caldo de legumes (sal, amido, açúcar, especiarias (**aipo**), óleo de colza, frutose), boletos 2 %, cenouras, tomates, cebolas, sal, extrato de levedura, pimenta. Pode conter vestígios de **soja, mostarda e frutos de casca rija**. **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 8 minutos.

(SI) Gobov ragu s testeninami

Sestavine: Testenine 50 % (**durum pšenični zdrob, jajca, sol**), bob, maščobni prah (sončnično olje, glukozni sirup, **mlečne beljakovine**), **smetanova moka**, modificiran škrob, škrob, šampinjoni 3 %, **koncentrat sirotkinih beljakovin**, zelenjavna juha (sol, škrob, sladkor, začimbe (**zelena**), repično olje, fruktoza), jurčki 2 %, korenje, paradižniki, čebula, sol, kvasni izvleček, poper. Lahko vsebuje sledi **soje, gorčice in oreščkov**. **Priprava:** Nalijte 520 ml vrele vode do oznake 8,5 cm neposredno v vrečko, dobro premešajte. Zaprite vrečko in pustite stati 8 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

160g

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

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/ Færdig kvantitet/ Quantidade acabada/ Končna količina

680g

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/ 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

**Brennwert/Energy/Energétique/Energia/Energie/Energia/Energia/Energie/Energie/Energi-
a/енергія/Energi/Energia/Energi/Energi/Energia/Energija**

1607kJ/384
kcal

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

10,0g

- 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

2,8g

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

57,1g

- 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

6,7g

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

4,8g

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

14,1g

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

1,9g

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 | 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