

**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

DE **Reispfanne Balkan Art**

EN "Balkan" Risotto

FR Risotto des Balkans au boeuf

IT Pietanza "balcana" a base di riso

NL Rijstpan „Balkan Aard“

ES Plato de arroz „Los Balcanes“

PL Danie z ryżu po balkansku

CZ Barevné rizoto na balkánský způsob

HU Rizses tál balkáni módon

RU **Ризотто по-балкански**

DK Rispande „Balkan art“

FI Balkanilainen risotto

NO Balkangryte

SE Balkan Risotto

Art.-Code:	30202009	HS-Code:	1904 9010 000
EAN Code:	4015753202096	CoO:	DE
e	190 g		

[DE] **Reispfanne Balkan Art**

Zutaten: Langkornreis 42%, Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln, Sonnenblumenölpulver (enthält **Milch**, E551), Lauch, Tomaten, Würzmischung (enthält **Sellerie**), modifizierte Stärke, Kartoffelmehl, Maltodextrin, Salz, Pfeffer, Hefeextrakt, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Kümmel, Rosmarinextrakt. Fleischeinwaage trocken: 20,9 g (entspricht ca. 82,9 g Frischfleisch). **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 8,5 cm auf der Skala (460 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren. Beutel verschließen und 10-12 Min. ziehen lassen. **Allergene: Milch, Sellerie**

[EN] **"Balkan" Risotto**

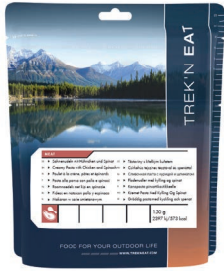
Ingredients: long grain rice 42%, beef, capsicum, onions, sunflower oil powder (contains **milk**, E551), leeks, tomatoes, seasoning (contains **celery**), modified starch, potato flour, maltodextrin, salt, pepper, yeast extract, paprika powder, garlic powder, caraway, rosemary extract. Dried meat content: 20,9 g (equals approx. 82,9 g fresh meat). **Directions:** Pour boiling water directly into the bag up to 8.5 cm on the scale (460 ml), stir thoroughly. Close the bag and let it rest for 10-12 minutes. **Allergens: milk, celery**

[FR] **Risotto des Balkans au boeuf**

Ingédients: Riz long 42%, viande de boeuf, poivrons, oignons, huile de tournesol en poudre (contient du **lait**, E551), poireaux, tomates, condiment (contient du **céleri**), amidon modifié, fécule de pommes de terre, maltodextrine, sel, poivre, extrait de levure, poudre de paprika, poudre d'ail, cumin, extrait de romarin. Poids en viande: Viande déshydratée 20,9 g soit env. 82,9 g de viande fraîche. **Préparation:** Verser de l'eau bouillante jusqu'au trait 8,5 cm de l'échelle (460 ml) directement dans le sachet, puis remuer délicatement. Refermer le sachet et laisser reposer 10 à 12 minutes. **Allergènes: lait, céleri**

[IT] **Pietanza "balcana" a base di riso**

Ingredienti: riso a grani lunghi 42%, carne bovina, peperoni, cipolle, olio di girasole in polvere (contiene **latte**, E551), porro, pomodori, mix di spezie (contiene **sedano**), amido modificato, farina di patate, maltodestrina, sale, pepe, estratto di lievito, paprika in polvere, aglio in polvere, cumino, estratto di rosmarino. Contenuto di carne idratata: 20,9 g (l'equivalente di circa 82,9 g di carne fresca). **Preparazione:** Versare acqua bollente nella busta fino a raggiungere gli 8,5 cm indicati (460 ml) e agitare bene. Richiudere la busta e lasciare riposare per 10-12 minuti. **Allergeni: latte, sedano**



TECHNICAL DATA

(NL) Rijstpan „Balkan Aard“

Ingrediënten: langkorrelrijst 42%, rundvlees, paprika, uien, zonnebloemoliepoeder (bevat **melk**, E551), prei, tomaten, kruidenmix (bevat **selderij**), gemodificeerd zetmeel, aardappelmeel, maltodextrine, zout, peper, Gistextract, paprikapoeder, knoflookpoeder, karwijzaad, rozemarijnextract. Droog vleesgewicht: 20,9 g (komt overeen met ca. 82,9 g vers vlees). **Bereiding:** Vul de zak met kokend water tot 8,5 cm op de vullijn (460 ml) goed roeren, zak afsluiten en 10-12 min. laten wellen. **Allergenen:** melk, selderij

(ES) Plato de arroz „Los Balcanes“

Ingredientes: arroz de grano largo 42%, carne de vacuno, pimiento, cebolla, aceite de girasol en polvo (contiene **leche**, E551), puerro, tomate, condimentos (contiene **apio**), almidón modificado, fécula de patata, maltodextrina, sal, pimienta, extracto de levadura, pimentón, ajo en polvo, comino, extracto de romero. Peso de la carne en seco: 20,9 g (corresponde a aprox. 82,9 g de carne fresca). **Forma de preparar:** Verter en el sobre agua hirviendo hasta alcanzar 8,5 cm indicados (460 ml) y agitar bien. Cerrar el sobre y dejar reposar durante 10-12 minutos. **Allergénos:** leche, apio

(PL) Danie z ryżu po balkansku

Składniki: ryż długoziarnisty 42%, wołowina, papryka, cebula, olej słonecznikowy w proszku (zawiera **mleko**, E551), por, pomidory, mieszanka przypraw (zawiera **seler**), skrobia modyfikowana, mąka ziemniaczana, maltodekstryna, sól, pieprz, ekstrakt drożdżowy, papryka w proszku, czosnek w proszku, kminek, ekstrakt z rozmarynu. Mieso liofilizowane: 20,9 g (odpowiada ok. 82,9 g świeżego mięsa). **Przyrządzenie:** Wlać zagotowaną wodę do wysokości 8,5 cm na skali (460 ml) bezpośrednio do torebki i dobrze wymieszać. Zamknąć torebkę i odstawić na 10-12 min. **Allergeny:** mleko, seler

(CZ) Barevné rizoto na balkánský způsob

Prísady: dlouhozrnná rýže 42%, marhát, paprika, cibule, prášek ze slunečnicového oleje (obsahuje **mléko**, E551), pórek, rajčata, kořenící směs (obsahuje **celer**), modifikovaný škrob, bramborová moučka, maltodextrin, sůl, pepř, kvasnicový výtažek, paprikový prášek, česnekový prášek, kmín, výtažek z rozmarýnu. Čistá hmotnost sušeného masa: 20,9 g (odpovídá cca 82,9 g čerstvého masa). **Příprava:** Vroucí vodu nalijte do výšky 8,5 cm (460 ml) přímo do sáčku a pečlivě promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 10-12 minut odstát. **Allergeny:** mléko, celer

(HU) Rizses tál balkáni módon

Összetevők: hosszú szemű rizs 42%, marhahús, paprika, hagyma, porított napraforgóolaj (tartalmaz **tejet**, E551), póréhagyma, paradicsom, fűszerkeverék (tartalmaz **zellert**), módosított keményítő, burgonyaliszt, maltodextrin, só, bors, élesztő kivonat, fűszerpaprika, fokhagyma por, kömény, rozmaring kivonat. Szárított hús tartalma: 20,9 g (kb. 82,9 g friss hús). **Utmutatások:** Forrásban levő vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 8,5 cm-ig (460 ml), gondosan elkeverjük. A tasakot lezárjuk és 10-12 percig pihentetjük. **Allergének:** tejet, zeller

(RU) Ризотто по-бalkanски

Состав: рис длиннозерный 42%, говядина, сладкий перец, лук, сухое подсолнечное масло (содержит **молоко**, E551), лук-порей, помидоры, приправа (содержит **сельдерей**), модифицированный крахмал, картофельная мука, мальтодекстрин, соль, перец, дрожжевой экстракт, паприка, чесночный порошок, тмин, экстракт розмарина. Масса сухого мяса: 20,9 г (эквивалентно 82,9 г свежего мяса). **Способ приготовления:** Кипяток залить непосредственно в пакет до отметки 8,5 см (460 мл), тщательно размешать. Пакет закрыть и дать постоять 10-12 мин. **Аллергены:** молоко, сельдерей

(DK) Rispande „Balkan art“

Ingredienser: langkornris 42%, oksekød, paprika, løg, solsikkeolie pulver (indeholder **mælk**, E551), porrer, tomater, krydderiblanding (indeholder **selleri**), modificeret stivelse, kartoffelmel, maltodextrin, salt, peber, gærekstrakt, paprikapulver, hvidløgpulver, kommen, rosmarinekstrakt. Tørret kødindhold: 20,9 g (svarer til ca. 82,9 g fersk kød). **Tilberedelse:** Hæld kogende vand direkte i posen op til 8,5 cm på skalaen (460 ml) og rør omhyggeligt rundt. Luk posen og lad indholdet trække i 10-12 min. **Allergene:** mælk, selleri

(FI) Balkanilainen risotto

Ainekset: pitkäjyvärisiä 42%, naudanlihaa, paprika, sipuli, aurinkokukkaöljy (sisältää **maitoa**, E551), purjo, tomaatti, makuainesekoitus (sisältää **selleriä**), modifioitu tärkkelys, perunajauho, maltodekstriini, suola, pippuri, hiivauute, paprikajauhe, valkosipulijauhe, kumina, rosmariiniuute. Kuivattu liha: 20,9 g (vastaan n. 82,9 g tuoretta lihaa). **Valmistus:** Kaada kiehuvan kuumaa vettä suoraan pussiin kunnes vesi saavuttaa 8,5 cm korkeuden asteikossa (460 ml). Sekoita pussin sisältö huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 10-12 minuuttia. **Allergeeneja:** maito, selleri

(NO) Balkan Risotto

Ingredienser: langkornet ris 42%, storfekjøtt, paprika, løk, solsikkeoljepulver (inneholder **melk**, E551), purreløk, tomater, krydderiblanding (inneholder **selleri**), modifisert stivelse, potetmel, maltodekstrin, salt, pepper, gjærekstrakt, paprikapulver, hvitløkspulver, karve, rosmarinekstrakt. Kjøttandel tørrvekt: 20,9 g (tilsvarer ca. 82,9 g fersk kjøtt). **Tilberedning:** Hell kokende vann opp til 8,5 cm på skalaen (460 ml), rør godt. Lukk posen og la trekke i 10-12 minutter. **Allergener:** melk, selleri

(SE) Balkan Risotto

Ingredienser: långkornigt ris 42%, nötkött, paprika, lök, pulver av solrosolja (inneholder **mjölk**, E551), purjolök, tomat, smakmedelblandning (inneholder **selleri**), modifierad stärkelse, potatismjöl, maltodextrin, salt, peppar, jästextrakt, paprikapulver, vitlökpulver, kummin, rosmarinextrakt. Tillsatt kött: 20,9 g (motsvarar ca. 82,9 g färskt kött). **Tillagning:** Häll kokande hett vatten direkt i påsen ända till en höjd på 8,5 cm på skalan (460 ml) och rör om påsens innehåll ordentligt. Stäng påsen och låt efterdra 10-12 minuter. **Allergener:** mjölk, selleri

**5 YEARS
SHELF LIFE**

TREK'N EAT

Nettofüllgewicht/Net filling weight/Poids net/Peso netto del ripieno/Nettovulgewicht/Peso neto de llenado/
Waga gotowej potrawy/Cistá váha/ Töltőszűly nettó/ **ЧИСТЫЙ ВЕС НЕТТО**/ Nettovægt/Nettotäyttöpaino/Netto-
vekt/Fyllnadsvikt netto: 190 g

Wasserzugabe/Added water/Eau ajoutée/Aggiunta d'acqua/ Toegevoegd water/Agua a agregar/
Ilość wody/Množství přidané vody/Víz hozzáadás / **Объем добавляемой воды в мл**/Vandtilsætning/Lisättäva
vesimäärä/Vanfilllegg/ Vattentillsats: 460 ml

Fertige Menge/Ready quantity/Poids total/Quantità preparata/ Totaalgewicht/Cantidad cocinada/Gotowa
potrawa/Hmotnost hotového pokrmu/ Kész mennyiség / **Масса готового продукта в г**/Færdig mængde/Valmis
annos/ Ferdig mængde/Färdig kvantitet: 650 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt/Average nutritional values per 100 g dried
product/Valeur nutritive moyenne pour 100 g de produit sec/Potere nutritivo medio per 100 g
prodotto a secco/ Gemiddelde voedingswaarde per 100 g gedroogd product/Valor nutritivo
medio por cada 100 g producto en polvo/ Średnia wartość odżywcza na 100 g suchego pro-
duktu/ Průměrné nutriční hodnoty ve 100 g suché směsi/ á ftagos tápérték 100 g száraz termékre
vonatkoztatva/ **Средняя пищевая ценность на 100 г. сухого продукта**/ Gennemsnitlig næringsværdi pr.
100 g Tørprodukt/Annoksen keskimääräinen ravintosisältö per 100 g kuivatute/Gjennomsnittlig
næringsverdi per 100 g tørrprodukt/Genomsnittligt näringsvärde per 100 g Torrprodukt:

KJ/kcal 1536/367

Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Tłuszcz/Tuky/Zsir / Жиры г/Fedstof/Rasvaa/Fett 9,0 g
- 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/z tego nasycone
kwasy tłuszczowe /z toho nasycené mastné kyseliny/ ebból telített zsírsavak / **из них насыщенные
жирные кислоты**/ deraf mættede fedtsyrer/tästä tyydyttyneitä rasvahappoja/derav mettede fettsyrer/
därav mättade fettsyrer 2,2 g

**Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/
Węglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Углеводы г/ Kulhydrat/Hiilihydraatteja/karbohy-
drater/Kolhydrat** 55,0 g

- davon Zucker/of which sugar/dont sucs/di cui: zuccheri/ waarvan suikers/de los cuales
azúcares/w tym cukry/z toho cukry/ ebból cukor / **в т.ч. Сахара**/ heraf sukkerarter/josta sokereita/
hvorav sukkerarter/varav sockerarter 9,8 g

**Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/Bionnik pokarmowy/Vláknina/
Ballasztanyagok/ Пищевые волокна/ Kosfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/ Fiber** 4,3 g

**Eiweiss/Protein/Protéines/Proteina/Eiwitten/Proteína/Białko/Bilkoviny/Fehérje/ Белки г/
Protein/Valkuaista/protein/Protein** 15,6 g

Salz/Salt/Sel/Sale/Zout/Sal/Sól/Sül/Só/Соль/ Salt/Suola 2,2 g

Mindestens haltbar bis Ende/Best before end/A consommer de préférence avant le/Da consumare preferi-
bilmente ento fine/ Mindest holdbar til/Vähimmäissäilytysaika/Best før/Minsta hållbarhetstid/ Ten minste
houdbaar tot/A consumir de preferencia antes de/A Należy spożyć przed upływem/Minimální trvanlivost/
Minőségét megőrzi / **Минимальный срок годности:**

5 Jahre/years/ans/anni/jaren/años/flere år/lat/ let/ évek/ **лет**/ flere år/ vuotta/ år/ år

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

Manufacturing facility:

Katadyn Europe Food GmbH | Dieselstr. 23 | 61239 Ober-Mörlen | Germany
Tel: +49 6105 45 67 89 | Fax: +49 6105 458 77 | order@katadyn.de | www.katadyngroup.com

ISO2200:2005

Print Nr. 20201203