

**5 YEARS  
SHELFLIFE**

## TECHNICAL DATA

### DE Zitronencreme

EN Lemon cream

FR Crème citron

IT Crema al limone

NL Citroencrème

ES Crema de limón

PL Krem cytrynowy

CZ Citronový krém

HU Citromkrém

RU Лимонный крем

DK Citroncreme

FI Sitruunakreemi

NO Sitronkrem

SE Citronkräm

Art.-Code:	30505005	HS-Code:	170 490 81
EAN Code:	4015753505050	CoO:	DE
<b>e</b>	100 g		

#### (DE) Zitronencreme

**Zutaten:** Zucker, Glukosesirup, **Magermilchpulver**, Kokosfett ganz gehärtet, modifizierte Stärke, **Milcheiweiß**, Sonnenblumenöl, Säuerungsmittel: Citronensäure; Verdickungsmittel: Natriumalginat, Guakernmehl; Zitronensaftpulver 1%, Maltodextrin, Stabilisatoren: Tetranatriumdiphosphat, Dikaliumphosphat; Säureregulator: Natriumhydrogencarbonat; Aroma, Gewürz. **Zubereitung:** Kaltes Wasser bis zu 7 cm auf der Skala (170 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 5 Min. ziehen lassen. **Allergene: Milch**

#### (EN) Lemon cream

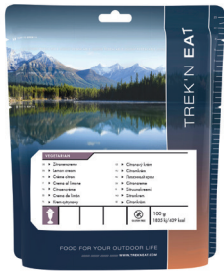
**Ingredients:** sugar, glucose syrup, skimmed **milk** powder, hardened coconut fat, modified starch, **milk** protein, sunflower oil, acidifying agent: citric acid; thickeners: sodium alginate, guar gum; lemon juice powder 1%, maltodextrin, stabilisers: tetra sodium diphosphate, dipotassium phosphate; acidity regulator: sodium bicarbonate; flavouring, spices. **Directions:** Pour cold water directly into the bag up to 7 cm on the scale (170 ml), stir thoroughly. Close the bag and let it rest for 5 minute. **Allergens: milk**

#### (FR) Crème citron

**Ingredients:** sucre, sirop de glucose, **lait** écrémé en poudre, huile de noix de coco entière hydrogénée, amidon modifié, protéines de **lait**, huile de tournesol, acidifiant: acide citrique; épaississants: alginate de sodium, gomme de guar; jus de citron en poudre 1%, maltodextrine, stabilisants: diphosphate tétrasodique, phosphate dipotassique; correcteur d'acidité: bicarbonate de sodium; arôme, épices. **Préparation:** Verser de l'eau froide jusqu'au trait 7 cm de l'échelle (170 ml) directement dans le sachet, puis remuer délicatement, refermer le sachet et laisser reposer 5 minutes. **Allergènes: lait**

#### (IT) Crema al limone

**Ingredienti:** zucchero, sciroppo di glucosio, **latte** scremato in polvere, olio di cocco totalmente idrogenato, amido modificato, proteine del **latte**, olio di girasole, acidificante: acido citrico; addensante: alginato di sodio, gomma di guar; succo di limone in polvere 1%, maltodestrina, stabilizzanti: difosfato tetrasodico, fosfato dipotassico; regolatore di acidità: bicarbonato di sodio; aroma, spezie. **Preparazione:** Versare acqua fredda nella busta fino a raggiungere i 7 cm indicati (170 ml), e agitare bene. Richiudere la busta e lasciare riposare per 5 minuto. **Allergeni: latte**



**5 YEARS  
SHELFLIFE**

## TECHNICAL DATA

### (NL) Citroencrème

**Ingrediënten:** suiker, glucosesiroop, **magere melkpoeder**, geheel gehard kokosvet, gemodificeerd zetmeel, **melkeiwit**, zonnebloemolie, voedingszuur: citroenzuur; verdikingsmiddel: natriumalginaat, guarpitmeel; citroensappoeder 1%, maltodextrine, stabilisatoren: tetranatriumdifosfaat, dikaliumfosfaat; zuurregelaar: natriumhydrogencarbonaat; aroma, specerijen. **Bereiding:** Vul de zak met koud water tot 7 cm op de vullijn (170 ml), goed roeren, zak afsluiten en 5 min. laten wellen. **Allergenen: melk**

### (ES) Crema de limón

**Ingredientes:** azúcar, jarabe de glucosa, **leche** desnatada en polvo, aceite de coco completamente endurecido, almidón modificado, proteínas de **leche**, aceite de girasol, acidificante: ácido cítrico; espesantes: alginato de sodio, goma guar; zumo de limón en polvo 1%, maltodextrina, estabilizantes: difosfato tetrasódico, fosfato dipotásico; regulador de acidez: bicarbonato de sodio; aroma, especias. **Forma de preparar:** Verter en el sobre agua fría hasta alcanzar 7 cm indicados (170 ml) y agitar bien. Cerrar el sobre y dejar reposar durante 5 minutos. **Allergénos: leche**

### (PL) Krem cytrynowy

**Składniki:** cukier, syrop glukozowy, odtuszczone **mleko** w proszku, tłuszcz kokosowy całkowicie uwodorniony, skrobia modyfikowana, białko **mleka**, olej słonecznikowy, substancja kwasotwórcza: kwas cytrynowy; substancja zagęszczająca: alginian sodu, guma guar; sok cytrynowy w proszku 1%, maltodekstryna, stabilizatory: difosforan tetrasodu, fosforan dipotasu; regulator kwasowości: wodorowęglan sodu; aromat, przyprawy. **Przyrządzenie:** Wlać zimną wodę do wysokości 7 cm na skali (170 ml) bezpośrednio do torebki i dobrze wymieszać. Zamknąć torebkę i odstawić na 5 min. **Alergeny: mleko**

### (CZ) Citronový krém

**Příklady:** cukr, glukózový sirup, sušené odstředěné **mléko**, kokosový tuk úplně hydrogenovaný, modifikovaný škrob, **mléčná** bílkovina, slunečnicový olej, oksylojící látka: kyselina citronová; zahušňovač: sodíkový alginát, guarová mouka; sušená citronová šťáva 1%, maltodextrin, stabilizátory: difosforečnan tetrasodný, hydrogendifosforečnan draselný; regulátor kyselosti: hydrogenuhličitan sodný; aroma, koření. **Příprava:** Studenou vodu nalijte do výšky 7 cm (170 ml) přímo do sáčku a dobře promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 5 minut odstát. **Alergeny: mléko**

### (HU) Citromkrém

**Összetevők:** Cukor, glukóz szirup, **sovány tejpor**, kókuszszirup teljesen telített, modifikált keményítő, **tejfehérje**, napraforgóolaj, savanyítószer: citromsav; sűrítőanyag: nátrium-alginát, guarbab liszt; porított citromlé 1%, maltodextrin, stabilizátorok: tetra-nátrium-difoszfát, di-kálium-foszfát; savasságot szabályozó anyag: nátrium-hidrogénkarbonát; aroma, fűszer. **Utmutatások:** Hideg vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 7 cm-ig (170 ml), gondosan elkeverjük, a tasakot lezárjuk és 5 percig pihentetjük. **Allergének: tejet**

### (RU) Лимонный крем

**Состав:** сахар, сироп глюкозы, **молоко** сухое обезжиренное, гидрогенизированное кокосовое масло, модифицированный крахмал, **молочный белок**, подсолнечное масло, подкислитель: лимонная кислота; загустители: альгинат натрия, гуаровая камедь; порошок сока лимона 1%, мальтодекстрин, стабилизаторы: тетранатрий дифосфат, дифосфат калия; регулятор кислотности: гидрокарбонат натрия; ароматизатор, вкусовая добавка. **Способ приготовления:** Холодную воду залить непосредственно в пакет до отметки 7 см (170 мл), тщательно размешать, пакет закрыть и дать постоять 5 мин. **Аллергены: молоко**

### (DK) Citroncreme

**Ingredienser:** Sukker, glukosesirup, **skummetmælkspulver**, kokosnøddolie helt hærdet, modificeret stivelse, **mælkeæggehvide**, solsikkeolie, syrningsmiddel: citronsyre; jævningsmiddel: natriumalginat, guarkernelmel; citronpulver 1%, maltodextrin, stabilisatorer: tetranatriumdifosfat, dikaliumfosfat; syrerregulator: natriumhydrogencarbonat; aroma, krydderi. **Tilberedelse:** Hæld koldt vand direkte i posen op til 7 cm på skalaen (170 ml), rør omhyggeligt rundt, luk posen og lad indholdet trække i 5 min. **Allergene: mælk**

### (FI) Sitruunakreemi

**Ainekset:** Sokeri, glukosisirappi, **kevytmaitojauhe**, kookorasva täysin kovetettu, modifioitu täkkelys, **maitoproteiini**, aurinkokukkaöljy, hapotusaine: sitruunahappo; sakeuttamisaine: natriumalgiinaatti, guarkernijauho; sitruunamehujauhetta 1%, maltodekstriini, stabilointiaineita: tetranatriumdifosfaatti, dikaliumfosfaatti; happamuudensäätöaine: natriumbikarbonaatti; aromi, mauste. **Valmistus:** Kaada kylmää vettä suoraan pussiin kunnes vesi saavuttaa 7 cm korkeuden asteikossa (170 ml). Sekoita pussin sisältö huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 5 minuuttia. **Allergeeneja: maito**

### (NO) Sitronkrem

**Ingredienser:** sukker, glukosesirup, **skummetmelkepulver**, helt herdet kokosfett, modifisert stivelse, **melkeprotein**, solsikkeolje, surhetsregulerende middel: sitronsyre; fortykningsmiddel: natriumalginat, guarkjernemel; sitronsaffpulver 1%, maltodekstrin, stabilisatorer: tetranatriumdifosfat, dikaliumfosfat; syrerregulator: natriumhydrogenkarbonat; aroma, krydder. **Tilberedning:** Hell kaldt vann opp til 7 cm på skalaen (170 ml), rør godt, lukk posen og la trekke i 5 minutt. **Allergener: melk**

### (SE) Citronkräm

**Ingredienser:** Socker, glukossirap, **skummjölkspulver**, kokosnötsolja fullständigt härdad, modifierad stärkelse, **mjölprotein**, solrosolja, syrningsmedel: citronsyra; förtjockningsmedel: natriumalginat, guarkärnmjöl; citronsaftspulver 1%, maltodextrin, stabilisatorer: tetranatriumdifosfat, dikaliumfosfat; surhetsregulator: natriumhydrogenkarbonat; arom, krydda. **Tillagning:** Häll kallt vatten direkt i påsen ända till en höjd på 7 cm på skalan (170 ml) och rör om påsens innehåll ordentligt. Stäng påsen och låt efterdra 5 minuter. **Allergener: mjölk**

**5 YEARS  
SHELF LIFE**

**TREK'N EAT**

Nettofüllgewicht/Net filling weight/Poids net/Peso netto del ripieno/Nettovulggewicht/Peso neto de llenado/  
Waga gotowej potrawy/Cistá váha/Töltésúly nettó/ **ЧИСТЫЙ ВЕС НЕТТО**/ Nettovægt/Nettotäyttöpaino/Netto-  
vekt/Fyllnadsvikt netto: 100 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**/ Vandilsætning/Lisättäviä  
vesimääriä/Vannitillegg/Vattentillsats: 170 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 mengde/Færdig kvantitet: 270 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 tlagos 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** 1835 / 439

**Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Tłuszcz/Tuky/Zsír / Жиры г/Fedtstof/Rasvaa/Fett** 12,9 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 tydyttyneitä rasvahappoja/derav mettede fettsyrer/  
därav mättade fettsyrer 9,5 g

**Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/  
Węglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Углеводы г/ Kulhydrat/Hiihihydraatteja/karbohy-  
drater/Kolhydrat** 73,7 g

- davon Zucker/of which sugar/dont sucres/di cui: zucchini/ waarvan suikers/de los cuales  
azúcares/w tym cukry/z toho cukry/ ebból kókor / **в т.ч. Сахара**/ heraf sukkerarter/josta sokereita/  
hvorav sukkerarter/varav sockerarter 56,8 g

**Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/Błonnik pokarmowy/Vláknina/  
Ballasztanyagok/ Пищевые волокна/ Kostfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/ Fiber** 1,6 g

**Eiweiss/Protein/Protéines/Proteina/Eiwitten/Proteína/Białko/Bilkoviny/Fehérje/ Белки г/  
Protein/Valkuaista/protein/Protein** 3,3 g

**Salz/Salt/Sel/Sale/Zout/Sal/Sól/Sül/Só/Соль/ Salt/Suola** 1,0 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