

**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

DE **Chili con Carne**

EN Chili con Carne

FR Chili con Carne

IT Chili con Carne

NL Chili con Carne

ES Chili con Carne

PL Chili con Carne

CZ Jemné pikantní Chili con Carne

HU Chili con Carne

RU Чили кон карне

DK Chili con Carne

FI Chili con Carne

NO Chili con Carne

SE Chili con Carne

| | | | |
|------------|---------------|----------|-----------|
| Art.-Code: | 30202006 | HS-Code: | 1902 4090 |
| EAN Code: | 4015753202065 | CoO: | DE |
| e | 200 g | | |

[DE] Chili con Carne

Zutaten: Kidneybohnen, Rindfleisch 12%, Tomatenpulver, Röstzwiebeln (enthält **Gluten**), Kartoffelmehl, Bratensauce, Favabohne, Sonnenblumenölpulver (enthält **Milch**, E551), Salz, Ingwer, Paprikapulver, Petersilie, Knoblauchpulver, Thymian, Kümmel, Chillipulver, Rosmarinextrakt, Cayenne-Pfeffer, Bohnenkraut, natürliches Aroma. Fleischeinwaage trocken: 21,6 g (entspricht ca. 85,7 g Frischfleisch). **Zubereitung:** Kochendes Wasser bis zu 8,5 cm auf der Skala (450 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 10 Min. ziehen lassen. **Allergene: Gluten, Milch**

[EN] Chili con Carne

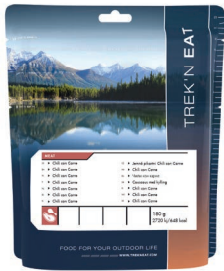
Ingredients: kidney beans, minced beef 12%, tomato powder, roasted onions (contains **gluten**), potato flour, gravy, fava beans, sunflower oil powder (contains **milk**, E551), salt, ginger, paprika powder, parsley, garlic powder, thyme, caraway, chilli powder, rosemary extract, Cayenne pepper, summer savory, natural flavouring. Dried meat content: 21,6 g (equals approx. 85.7 g fresh meat). **Directions:** Pour boiling water directly into the bag up to 8.5 cm on the scale (450 ml), stir thoroughly. Close the bag and let it rest for 10 minutes. **Allergens: gluten, milk**

[FR] Chili con Carne

Ingédients: Haricots rouges, viande de boeuf hachée 12%, poudre de tomates, oignons frits (contient du **gluten**), féculé de pommes de terre, jus de viande, fèves, huile de tournesol en poudre (contient du **lait**, E551), sel, gingembre, poudre de piment, persil, poudre d'ail, thym, cumin, chili, extrait de romarin, poivre de Cayenne, sarriette, arôme naturel. Poids en viande: Viande déshydratée 21,6 g soit env. 85,7 g de viande fraîche. **Préparation:** Verser de l'eau bouillante jusqu'au trait 8,5 cm de l'échelle (450 ml) directement dans le sachet, puis remuer délicatement, refermer le sachet et laisser reposer 10 minutes. **Allergènes: gluten, lait**

[IT] Chili con Carne

Ingredienti: fagioli kidney rossi, carne di manzo macinata 12%, pomodoro in polvere, cipolle arrostiti (contiene **glutine**), fecola di patate, salsa gravy, fave, olio di girasole in polvere (contiene **latte**, E551), sale, zenzero, paprica in polvere, prezzemolo, aglio in polvere, timo, semi di cumino, peperoncino in polvere, estratto di rosmarino, pepe di Cayenna, santoreggia, aroma naturale. Contenuto di carne disidratata: 21,6 g (l'equivalente di circa 85,7 g di carne fresca). **Preparazione:** Versare acqua bollente nella busta fino a raggiungere gli 8,5 cm indicati (450 ml), e agitare bene. Richiudere la busta e lasciare riposare per 10 minuti. **Allergeni: glutine, latte**



**5 YEARS
SHELF LIFE**

TECHNICAL DATA

(NL) Chili con Carne

Ingrediënten: kidneybonen, rundergehakt 12%, tomatenpoeder, gebakken uien (bevat **gluten**), aardappelmeel, jus, favabonen, zonnebloemoliepoeder (bevat **melk**, E551), zout, gember, paprikapoeder, peterselie, knoflookpoeder, tijm, karwijzaad, chilipoeder, rozemarijnextract, cayennepeper, bonenkruid, natuurlijk aroma. Droog vleesgewicht: 21,6 g (komt overeen met ca. 85,7 g vers vlees). **Bereiding:** Vul de zak met kokend water tot 8,5 cm op de vullijn (450 ml), goed roeren, zak afsluiten en 10 min. laten wellen. **Allergenen: glutendhoudend, melk**

(ES) Chili con Carne

Ingredientes: alubias rojas, carne de vacuno picada 12%, tomate en polvo, cebollas asadas (contiene **gluten**), fécula de patata, salsa de carne, habas, aceite de girasol en polvo (contiene **leche**, E551), sal, jengibre, pimentón, perejil, ajo en polvo, tomillo, comino, chile en polvo, extracto de romero, pimienta de cayena, ajedrea, aroma natural. Peso de la carne en seco: 21,6 g (corresponde a aprox. 85,7 g de carne fresca). **Forma de preparar:** Verter en el sobre agua hirviendo hasta alcanzar 8,5 cm indicados (450 ml) y agitar bien. Cerrar el sobre y dejar reposar durante 10 minutos. **Allergénos: gluten, leche**

(PL) Chili con Carne

Składniki: czerwoną fasolą Kidney, mięso mielone wołowe 12%, pomidor w proszku, prażona cebula (zawiera **gluten**), mąka ziemniaczana, sos pieczeniowy, fasola fava, olej słonecznikowy w proszku (zawiera **mleko**, E551), sól, imbir, papryka w proszku, pietruszka, czosnek w proszku, tymianek, kminek, chili w proszku, ekstrakt z rozmarynu, pieprz kajenski, cząber, aromat naturalny. Mięso liofilizowane: 21,6 g (odpowiada ok. 85,7 g świeżego mięsa). **Przyrządzenie:** Wlać zagotowaną wodę do wysokości 8,5 cm na skali (450 ml) bezpośrednio do torebki i dobrze wymieszać. Zamknąć torebkę i odstawić na 10 min. **Allergeny: zawiera gluten, mleko**

(CZ) Jemně pikantní Chili con Carne

Prísady: kidney fazole, hovzí sekané maso 12%, rajčatový prášok, smažená cibulka (obsahuje **lepek**), bramborová moučka, omáčka z pečeného masa, fava fazole, prášok ze slunečnicového oleje (obsahuje **mleko**, E551), sůl, zázvor, paprikový prášok, petrželka, česnekový prášok, tymián, kmín, chili v prášku, výtažek z rozmarýnu, kajenský pepř, saturejka, přírodní aroma Cistá hmotnost sušeného masa: 21,6 g (odpovídá cca 85,7 g čerstvého masa). **Příprava:** Vraucí vodu nalijte do výšky 8,5 cm (450 ml) přímo do sáčku a pečlivě promíchejte. Sáček uzavřete a nechte 10 minut odstát. **Allergeny: lepek, mléko**

(HU) Chili con Carne

Összetevők: szárazbab, darált marhahús 12%, paradicsompör, pirított hagyma (tartalmaz **glutént**), burgonyaliszt, peccsenyelé, fava bab, porított napraforgóolaj (tartalmaz **tejet**, E551), só, gyömbér, fűszerpaprika, petrezselyemzöld, fokhagymapor, kakukkfű, kömény, őrlött chili, rozmaring kivonat, cayenne-bors, borsikafű, természetes aroma. Szárított hús tartalma: 21,6 g (kb. 85,7 g friss hús). **Utmutatások:** Forráiban levő vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 8,5 cm-ig (450 ml), gondosan elkeverjük. A tasakot lezárjuk és 10 percig pihentetjük. **Allergének: glutén, tej**

(RU) Чили кон карне (Фасоль с говядиной в остром соусе)

Состав: фасоль красная, фарш говяжий 12%, томатный порошок, жареный лук (содержит **глютен**), картофельная мука, подливка, боб садовый, сухое подсолнечное масло (содержит **молоко**, E551), соль, имбирь, паприка, петрушка, чесночный порошок, тимьян, тмин, молотый чили, экстракт розмарина, перец кайенский, чабер, натуральный ароматизатор Масса сухого мяса: 21,6 г (эквивалентно 85,7 г свежего мяса). **Способ приготовления:** Кипяток залить непосредственно в пакет до отметки 8,5 см (450 мл), тщательно размешать, пакет закрыть и дать постоять 10 мин. **Аллергены: глютен, молоко**

(DK) Chili con Carne

Ingredienser: kidneybønner, hakket oksekød 12%, tomatpulver, ristede løg (indeholder **gluten**), kartoffelmel, skysovs, favabønner, solsikkeolie pulver (indeholder **mælk**, E551), salt, ingefær, paprikapulver, persille, hvidløgpulver, timian, kommen, chilipulver, rosmarinextrakt, cayennepeber, bønneurt, naturlig aroma. Tørret kødindhold: 21,6 g (svarer til ca. 85,7 g fersk kød). **Tilberedelse:** Hæld kogende vand direkte i posen op til 8,5 cm på skalaen (450 ml), rør omhyggeligt rundt, luk posen og lad indholdet trække i 10 min. **Allergener: gluten, mælk**

(FI) Chili con Carne

Ainekset: kidneypapuja, naudasta valm. jauheliha 12%, tomaattijauhe, käristetty sipuli (sisältää **gluteenia**), perunajauho, paistinkastike, härkäpavut, aurinkokukkaöljyjauhe (sisältää **maitoa**, E551), suola, inkivääri, paprikajauhe, persilja, valkosipulijauhe, timjami, kumina, chilijauhe, rosmariiniuute, cayennepippuri, kyteli, luontainen aromi Kuivattu liha: 21,6 g (vastaa n. 85,7 g tuoretta lihaa). **Valmistus:** Kaada kiehuvan kuumaa vettä suoraan pussiin kunnes vesi saavuttaa 8,5 cm korkeuden asteikossa (450 ml). Sekoita pussin sisältö huolellisesti, sulje pussi ja anna hautua 10 minuuttia. **Allergeneja: gluteenia, maito**

(NO) Chili con Carne

Ingredienser: kidneybønner, kjøttdeig av storfe 12%, tomatpulver, stekt løk (inneholder **gluten**), potetmel, stekesaus, hestebønner, solsikkeoljepulver (inneholder **melk**, E551), salt, ingefær, paprikapulver, persille, hvitløkpulver, timian, karve, chilipulver, rosmarinextrakt, kajennepepper, sar, naturlig aroma. Kjøttandel tørrvekt: 21,6 g (tilsvarer ca. 85,7 g fersk kjøtt). **Tilberedning:** Hell kokende vann opp til 8,5 cm på skalaen (450 ml), rør godt, luk posen og la trekke i 10 minutter. **Allergener: gluten, melk**

(SE) Chili con Carne

Ingredienser: kidneybönor, nötköttsfärs 12%, tomatpulver, rostad lök (innehåller **gluten**), potatismjöl, skydds, favabönor, pulver av solrosolja (innehåller **mjölk**, E551), salt, ingefära, paprikapulver, persilja, vitlökspulver, timjan, kummin, chilipulver, rosmarinextrakt, cayennepeppar, kyndel, naturlig arom Tillsatt kött: 21,6 g (motsvarar ca. 85,7 g färsk kött). **Tillagning:** Häll kokande hett vatten direkt i påsen ända till en höjd på 8,5 cm på skalan (450 ml) och rör om påsens innehåll ordentligt. Stäng påsen och låt efterdra 10 minuter. **Allergener: gluten, mjölk**

**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: 180 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: 450 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: 630 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 1513/361

Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Tłuszcz/Tuky/Zsir / Жиры г/Fedstof/Rasvaa/Fett 13,1 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 2,8 g

**Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/
Węglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Углеводы г/ Kulhydrat/Hiilihydraatteja/karbohy-
drater/Kolhydrat** 37,8 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 4,9 g

**Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/Bionnik pokarmowy/Vláknina/
Ballasztanyagok/ Пищевые волокна/ Kosfibre/Ravintokuitu/Kosfiber/ Fiber** 0,4 g

**Eiweiss/Protein/Protéines/Proteina/Eiwitten/Proteína/Białko/Bilkoviny/Fehérje/ Белки г/
Protein/Valkuaista/protein/Protein** 17,9 g

Salz/Salt/Sel/Sale/Zout/Sal/Sól/Sül/Só/Соль/ Salt/Suola 3,6 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