

TECHNICAL DATA

DE **Kürbis-Pancake**

EN Pumpkin Pancake

FR Pancakes à la farine de potiron

IT Crespelle di zucca

NL Pompoen-pancake

ES Tortitas de calabaza

PL Nalesniki dyniowe

CZ Dýňový lívanec

HU Sütötökös palacsinta

RU Тыквенный блинчик

DK Græskar-pandekage

FI Kurpitsapannukakku

NO Gresskarpannekake

SE Pumpapannkaka

Art.-Code:	30101060	HS-Code:	19012000
EAN Code:	4015753101603	CoO:	DE
e	120 g		

[DE] **Kürbis-Pancake**

Zutaten: Vollkornweizenmehl, Weizenmehl, Volleipulver, Kürbiskerne, Kürbisfruchtpulver, Vollmilchpulver, Zwiebeln, Weinsteinbackpulver, Sonnenblumenölpulver (enthält Milch, E551), Salz, Lauchflocken, Gewürze. **Zubereitung:** Kaltes Wasser bis zu 6 cm auf der Skala (140ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren und 5 min ziehen lassen. Je nach Belieben 2-3 Pancakes in der Pfanne bei mittlerer Hitze gold-gelb braten. **Allergene:** Eier, glutenhaltig, Milch

[EN] **Pumpkin Pancake**

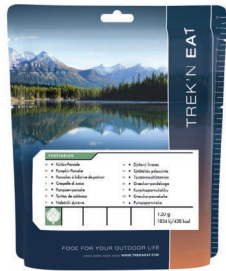
Ingredients: whole wheat flour, wheat flour, whole egg powder, pumpkin seeds, pumpkin powder, whole milk powder, onions, cream of tartar or baking powder, sunflower oil powder (contains milk, E551), salt, leek flakes, spices. **Directions:** Fill the bag up to the 6cm fill line indicator (140ml), stir thoroughly and leave it to steep for 5 min. Depending on your preference, fry 2-3 pancakes in a pan over medium heat until golden-yellow. **Allergens:** eggs, contains gluten, milk

[FR] **Pancakes à la farine de potiron**

Ingédients: Farine de blé complet, farine de blé, poudre d'oeuf entier, graines de courge, poudre de courge, poudre de lait complet, oignons, bicarbonate de soude, huile de tournesol en poudre (contient du lait, E551), sel, flocons de poireaux, épices. **Préparation:** Verser de l'eau froide directement dans le sachet et remplir jusqu'au trait 6 cm de l'échelle de remplissage (140 ml). Bien mélanger et laisser reposer pendant 5 minutes. Partager en 2 ou 3 crêpes et faire dorer à feu moyen dans une poêle. **Allergènes:** oeufs, gluten, lait

[IT] **Crespelle di zucca**

Ingredienti: farina di frumento integrale, farina di frumento, uova intere in polvere, semi di zucca, polpa di zucca in polvere, latte intero in polvere, cipolle, lievito a cremor tartaro, olio di girasole in polvere (contiene latte, E551), sale, fiocchi di porro, spezie. **Preparazione:** Riempire il sacchetto fino al livello di 6cm indicato sulla scala (140 ml) con acqua fredda, girare con cura e lasciar riposare per 5 minuti. Dividere a piacere in 2 o 3 crespelle e far dorare in una padella a fuoco medio. **Allergeni:** uova, contiene glutine, latte



**5 YEARS
SHELF LIFE**

TECHNICAL DATA

(NL) Pompoen-pancake

Ingrediënten: volkoren **tarwemeel**, **tarwemeel**, **heeleipoeder**, pompoenpitten, pompoenpoeder, volle **melkpoeder**, uien, wijnsteenbakpoeder, zonnebloemoliepoeder (bevat **melk**, E551), zout, preivlokken, specerijen. **Bereiding:** vul de zak met koud water tot 6 cm op de vullijn (140 ml), goed roeren en 5 min. laten wellen. Bak 2-3 pancakes in de koekenpan op middelhoog vuur tot ze goudbruin zijn. **Allergenen:** eieren, glutenhoudend, **melk**

(ES) Tortitas de calabaza

Ingredientes: Harina de trigo integral, **harina de trigo**, **huevo entero en polvo**, semillas de calabaza, pulpa de calabaza en polvo, leche entera en polvo, cebolla, bicarbonato de sodio, levadura química (crémor tártaro), aceite de girasol en polvo (contiene **leche**, E551), sal, copos de puerro, especias. **Instrucciones:** Verter agua fría directamente en la bolsa hasta alcanzar 6 cm en la escala graduada (140ml), remover con cuidado y dejar reposar por espacio de 5 min. Freír las tortitas de 2 o de 3 una sartén a fuego medio hasta que se doren. **Allergénos:** **huevos**, **con gluten**, **leche**

(PL) Naleśniki dyniowe

Składniki: **mąka pszenna razowa**, **mąka pszenna**, **jaja w proszku**, pestki dyni, miąższ dyni w proszku, **pełne mleko w proszku**, cebula, proszek do pieczenia z kwasem winowym, olej słonecznikowy w proszku (zawiera **mleko**, E551), sól, płatki z pora. **Przyrządzenie:** Należy wlać zimną wodę do 6 cm na skali (140ml) bezpośrednio do woreczka, dokładnie wymieszać i pozostawić na 5 minut. W zależności od preferencji zrobić 2 lub 3 naleśniki. Smażyć na patelni, na średnim ogniu aż osiągną złoty kolor. **Allergeny:** **jaja**, **gluten**, **mleko**

(CZ) Dýňový lívanec

Složení: celozrnná **pšeničná mouka**, **pšeničná mouka**, **prášek z celého vejce**, dýňová semena, dýňový prášek, **sušené plnotučné mléko**, cibule, prášek do pečiva z vinného kamene, prášek ze slunečnicového oleje (obsahuje **mléko**, E551), sůl, pórkové vločky, koření. **Příprava:** Nalijte chladnou vodu přímo do sáčku až k značce 6 cm na stupnici (140ml), pečlivě zamíchejte a nechte stát 5 minut. Podle libosti osmažte 2 až 3 lívance v pánvi při střední teplotě až dostanou zlatavě žlutou barvu. **Allergeny:** **vejce**, **lepek**, **mléko**

(HU) Sütőtökös palacsinta

Összetevők: teljes kiőrlésű búzaliszt, búzaliszt, teljes tejpor, tökmag, sütőtökpor, **teljestejpor**, hagyma, borkő sütőpor, porított napraforgóolaj (tartalmaz **tejet**, E551), só, póréhagyma pehely, fűszerek. **Útmutatások:** Hideg vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 6 cm magasságig (140ml), gondosan elkeverjük és 5 percig pihentetjük. Izlés szerint közepes tűznél a serpenyőben aránysárga színűre kisütünk 2-3 palacsintát. **Allergének:** **glutén**, **tojás**, **tej**

(RU) Тыквенный блинчик

Состав: цельнозерновая пшеничная мука, пшеничная мука, цельный яичный порошок, семена тыквы, тыквенный фруктовый порошок, сухое цельное молоко, лук, разрыхлитель из винного камня, сухое подсолнечное масло (содержит **молоко**, E551), соль, хлопья лука-порея, специи. **Способ применения:** заполнить пакет холодной водой на уровень 6 см до контрольной линии (140 мл), тщательно перемешать и дать настояться 5 мин. По желанию, поджарить 2-3 блинчика на сковородке до золотой корочки, при среднем нагреве. **Аллергены:** **яйца**, **глутен**, **молоко**

(DK) Græskar-pandekage

Ingredienser: fuldkornshvedemel, hvedemel, **helægspulver**, græskarkerner, græskarfrugtpulver, **sødmælkspulver**, løg, vinstensbagepulver, solsik-keolie pulver (indeholder mælk, E551), salt, porreflager, krydderier. **Tilberedelse:** Hæld koldt vand direkte i posen op til 6 cm på skalaen (140ml), rør omhyggeligt rundt, luk posen og lad indholdet trække i 5 min. Steg 2-3 pandekager alt efter ønske gylden-gule i panden ved middel varme. **Allergener:** **æg**, **gluten**, **mælk**

(FI) Kurpitsapannukakku

Ainekset: **kokojuvärehnäjauho**, **vehnäjauho**, **kokomunajauhe**, kurpitsansiemenet, kurpitsan hedelmästä valm. jauhe, **täysmaitojauhe**, sipuli, viinikivileivinjauhe, aurinkokuk-kaöljyjauhe (sis. **maitoa**, E551), suola, purjohiutaleet, mausteet. **Valmistus:** Kaada kylmää vettä suoraan pussiin kunnes vesi saavuttaa 6 cm korkeuden asteikossa (140 ml). Sekoita pussin sisältö huolellisesti ja anna pussin sisältö hautua 5 minuuttia. Paista mielen mukaan 2-3 pannukakua pannussa kullankeltaisiksi keskilämpötilassa. **Allergeenit:** **munat**, **gluteenipitoinen**, **maito**

(NO) Gresskarpannekake

Ingredienser: **hvetemel av fullkorn**, **hvetemel**, **heleggpulver**, gresskarkjerner, gresskarfrugtpulver, **helmelkpulver**, løk, vinsteinbakepulver, solsikkeoljepulver (inneholder **melk**, E551), salt, purreløkflak, krydder. **Tilberedning:** Hell kokende vann opp til 6 cm på skalaen (140ml), rør omhyggeligt rundt, luk posen og lad indholdet trække i 5 min. Steg 2-3 pandekager alt efter ønske gylden-gule i panden ved middel varme. **Allergener:** **æg**, **glutenholdig**, **mælk**

(SE) Pumpapannkaka

Ingredienser: **fullkornsvetemjöl**, **vetemjöl**, **heläggspulver**, pumpafrön, pumpafrugtpulver, **heltmjölkspulver**, lök, Vinstensbakpulver, pulver av solrosolja (innehåller **mjölk**, E551), salt, purjolöksflingor, kryddor. **Tillagning:** Häll kallt vatten direkt i påsen ända till en höjd på 6 cm på skalan (140 ml), rör om påsens innehåll omsorgsfullt och låt svälla i 5 min. Stek efter önskan 2-3 pannkakor gyllenbruna i pannan på medelvärme. **Allergener:** **ägg**, **innehåller 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/Töltő súly nettó/ **ЧИСТЫЙ ВЕС НЕТТО**/Nettovægt/Nettotäyttöpaino/Nettovekt/Fyllnadsvikt netto: 120 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/Lisättäva vesimäärä/Vanntillsætt/Vattentillsats: 140 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: 260 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 produktu/ Průměrné nutriční hodnoty ve 100 g suché směsi/ átlagos 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 1528/365

Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Tłuszcz/Tuký/Zsir / Жиры г/Fedstof/Rasvaa/Fett 12,7 g
- 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/z tego nasycone kwasy tłuszczowe /z toho nasycené mastné kyseliny/ebből telített zsírsavak / **из них насыщенные жирные кислоты**/ deraf mættede fedtsyrer/tästä tyydyttyneitä rasvahappoja/derav mettede fettsyrer/ därav mättade fettsyror 2,7 g

Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/ Węglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Углеводы г/ Kulhydrat/Hiilihydraatteja/karbohydrater/Kolhydrat 44,3 g

- davon Zucker/of which sugar/dont sucses/di cui: zuccheri/ waarvan suikers/de los cuales azúcares/w tym cukry/z toho cukry/ebből cukor / **в т.ч. Сахара**/ heraf sukkerarter/josta sokereita/ hvorav sukkerarter/varav sockerarter 4,0 g

Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/Blonnik pokarmowy/Vláknina/ Ballasztanyagok/ Пищевые волокна/ Kostfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/ Fiber 5,7 g

Eiweiss/Protein/Protéines/Proteina/Eiwitten/Proteína/Białko/Bilkoviny/Fehérje/ Белки г/ Protein/Valkuaista/protein/Protein 15,4 g

Salz/Salt/Sel/Sale/Zout/Sal/Sól/Sül/Só/Соль/ Salt/Suola 1,5 g

Mindestens haltbar bis Ende/Best before end/A consommer de préférence avant le/Da consumare preferibilmente entro fine/ Mindest holdbar til/Vähimmäissäilyvyysaika/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