

**5 YEARS
SHELFLIFE**

TECHNICAL DATA

DE **Gemüsepatty**

EN Vegetable Patty

FR Galettes végétariennes

IT Patty vegetariano

NL Groenteburger

ES Hamburguesa de verduras

PL Kotlety warzywne

CZ Zeleninové placičky

HU Zöldségfasírt

RU ОВОЩНАЯ КОТЛЕТА

DK Grøntsags-bøf

FI Kasvispaistos

NO Vegetarburger

SE Grönsaksburgare

Art.-Code:	30411005	HS-Code:	210 390 00
EAN Code:	4015753411054	CoO:	DE
e	150 g		

[DE] **Gemüsepatty**

Zutaten: Gemüse Mischung in veränderlichen Gewichtsanteilen 20% (Kichererbsen, Zwiebeln, Lauch), **Volleipulver**, Sonnenblumeneiweiß, **Weizenmehl**, **Hühnereiweiß**, Stärke, Gemüsebrühe (enthält **Sellerie**), **Milcheiweiß**, Sonnenblumenölpulver (enthält **Milch**, E551), Zucker, Salz, Hefeextrakt, Gewürze. **Zubereitung:** Kaltes Wasser bis auf 7 cm auf der Skala (165ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren und 10 min ziehen lassen. Masse in ca. 4 gleich große Portionen aufteilen und in der Pfanne bei mittlerer Hitze gold-gelb braten. **Allergene: Eier, Glutentaltig, Milch, Sellerie**

[EN] **Vegetable Patty**

Ingredients: mixed vegetables in varying quantities 20% (chickpeas, onions, leeks), whole **egg** powder, sunflower protein, **wheat** flour, chicken **egg** white, starch, vegetable broth (contains **celery**), **milk** protein, sunflower oil powder (contains **milk**, E551), sugar, salt, yeast extract, spices. **Directions:** Fill the bag up to the 7-cm fill line indicator (165ml) with cold water, stir thoroughly and leave it to steep for 10 min. Divide the mixture into 4 equal portions and fry in a pan over medium heat until golden brown. **Allergens: eggs, contains gluten, milk, celery**

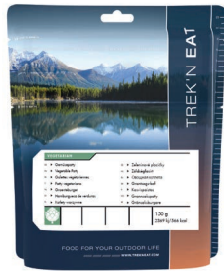
[FR] **Galettes végétariennes**

Ingédients: 20% de légumes variés en quantités différentes (pois chiches, oignons, poireaux), poudre d'**oeuf** entier, protéines de tournesol, farine de **blé**, **protéines de poulet**, amidon, bouillon de légumes (contient du **céleri**), **protéines de lait**, huile de tournesol en poudre (contient du **lait**, E551), sucre, sel, extrait de levure, épices. **Préparation:** Verser de l'eau froide directement dans le sachet et remplir jusqu'au trait 7 cm de l'échelle de remplissage (165 ml). Bien mélanger bien et laisser reposer pendant 10 minutes. Partager la préparation en 4 portions à peu près égales et faire dorer à feu moyen dans une poêle. **Allergènes: oeufs, gluten, lait, céleri**

[IT] **Patty vegetariano**

Ingredienti: verdura miste in quantità variabili 20% (ceci, cipolle, porri), **uova** intere in polvere, proteine di girasole, **farina di frumento**, albume d'**uovo**, amido, brodo vegetale (contiene **sedano**), proteine del **latte**, olio di girasole in polvere (contiene **latte**, E551), zucchero, sale, estratto di lievito, spezie. **Preparazione:** Riempire il sacchetto fino al livello di 7cm indicato sulla scala (165ml) con acqua fredda, girare con cura e lasciar riposare per 10 minuti. Dividere la massa in 4 porzioni uguali e far dorare in una padella a fuoco medio. **Allergeni: uova, contiene glutine, latte, sedano**

TREK'N EAT



**5 YEARS
SHELF LIFE**

TECHNICAL DATA

(NL) Groenteburger

Ingrediënten: groentemix in wisselende verhouding 20% (kikkererwten, uien, prei), **heeleipoeder**, zonnebloemeiwit, **tarwemeel**, **kippeneiwit**, zetmeel, groentebouillon (bevat **selderij**), **melkeiwit**, zonnebloemoliepoeder (bevat **melk**, E551), suiker, zout, gistextract, specerijen. **Bereiding:** Vul de zak met koud water tot 7 cm op de vullijn (165 ml), goed roeren en 10 min. laten wellen. Verdeel de massa in ca. 4 gelijke porties en bak de groenteburgers in een koekenpan op middelhoog vuur tot ze goudbruin zijn. **Allergenen:** eieren, glutenhoudend, melk, selderij

(ES) Hamburguesa de verduras

Ingredientes: Mezcla de verduras en proporciones variables 20% (garbanzos, cebollas, puerros), **huevo** entero en polvo, proteínas de girasol, harina de **trigo**, **proteínas de pollo**, almidón, caldo vegetal (contiene **apio**), proteínas de **leche**, aceite de girasol en polvo (contiene **leche**, E551), azúcar, sal, extracto de levadura, especias. **Instrucciones:** Verter agua fría directamente en la bolsa hasta alcanzar 7 cm en la escala graduada (165ml), remover con cuidado y dejar reposar por espacio de 10 min. Dividir la mezcla en 4 porciones aproximadamente iguales y freír en una sartén a fuego medio hasta que se doren. **Alérgenos:** huevos, con gluten, leche, apio

(PL) Kotlety warzywne

Skladniki: mieszanka roślinna w zmiennych proporcjach wagowych 20% (ciecierzyca, cebula, por), **jaja** w proszku, białko słonecznikowe, **mąka pszenna**, **białko jaj kurzych**, skrobia, wywar warzywny (zawiera **seler**), **białko mleczne**, olej słonecznikowy w proszku (zawiera **mleko**, E551), cukier, sól, ekstrakt z drożdży, przyprawy. **Przyrządzanie:** Należy wlać zimną wodę do 7 cm na skali (165ml) bezpośrednio do woreczka, dokładnie wymieszać i pozostawić na 10 minut. Podzielić mieszankę na ok. 4 równe porcje i smażyć na patelni na średnim ogniu na złoty kolor. **Alergeny:** jaja, gluten, mleko, seler

(CZ) Zeleninové placičky

Složení: zeleninová směs v proměnlivém hmotnostním poměru 20% (cizma, cibule, pórek), **prášek z celého vejce**, slunečnicová bílkovina, **pšeničná mouka**, **kuřecí bílkovina**, škrob, zeleninový vývar (obsahuje **celer**), **mléčná bílkovina**, prášek ze slunečnicového oleje (obsahuje **mleko**, E551), cukr, sůl, kvasnicový výtažek, koření. **Příprava:** Nalejte chladnou vodu přímo do sáčku až k značce 7 cm na stupnici (165ml), pečlivě zamíchejte a nechte stát 10 minut. Rozdělte hmotu na cca 4 stejné velké porce a v pánvi je osmažte při střední teplotě až dostanou zlatavě žlutou barvu. **Alergeny:** vejce, lepek, **mleko**, **celer**

(HU) Zöldségfasírt

Összetevők: Zöldségkeverék váltakozó arányban 20% (csicseriborsó, hagyma, póréhagyma), egész **tojás** por, napraforgó fehérje, **búzaliszt**, **baromfi fehérje**, keményítő, zöldséglevés (tartalmaz **zeller**), **tejfehérje**, porított napraforgóolaj (tartalmaz **tejet**, E551), cukor, só, élesztő kivonat, fűszerek. **Utmutatások:** Hideg vizet öntünk közvetlenül a tasakba a skálán 7 cm magasságig (165ml), gondosan elkeverjük és 10 percig pihentetjük. A masszát kb. 4 egyforma adagra osztjuk és a serpenyőben közepes lángon aranyárgára sütjük. **Allergének:** tojás, **glutén**, **tej**, **zeller**

(RU) Овощная котлета

Состав: овощи в переменных пропорциях 20% (нут, лук, лук-порей), **цельный яичный порошок**, белок подсолнечника, **пшеничная мука**, **куриный яичный белок**, крахмал, овощной бульон (содержит **сельдерей**), **молочный белок**, сухое подсолнечное масло (содержит **молоко**, E551), сахар, соль, дрожжевой экстракт, специи. **Способ применения:** заполнить пакет холодной водой на уровень 7 см до контрольной линии (165 мл), тщательно перемешать и дать настояться 10 мин. Содержимое разделить примерно на 4 идентичные порции и поджарить на сковороде до золотой корочки, при среднем нагреве. **Аллергены:** яйца, глютен, молоко, сельдерей

(DK) Grøntsags-bøf

Ingredienser: grøntsagsblanding i forskellige vægtandele 20% (kikærter, løg, porrer), **helægspulver**, solsikkeæggehvide, **hvedemel**, **æggehvide**, stivelse, grøntsagssuppe (indeholder **selleri**), **mælkeæggehvide**, solsikkeolie pulver (indeholder **mælk**, E551), sukker, salt, gærerekstrakt, krydderier. **Tilberedelse:** Hæld koldt vand direkte i posen op til 7 cm på skalaen (165ml), rør omhyggeligt rundt og lad indholdet trække i 10 min. Del massen i ca. 4 lige store portioner og steg dem gylden-gule i panden ved middel varme. **Allergener:** æg, gluten, mælk, selleri

(FI) Kasvispaistos

Ainekset: vihannessekoite – paino-osien vaihdellassa 20% (kikherne, sipuli, purjo), **kokomunajauhe**, aurinkokukkaproteiini, **vehnä jauho**, **munanvalkuaista**, täkkelys, kasvisliemi (sis. **selleriä**), **maitoproteiini**, aurinkokukkaöljyjauhe (sis. **maitoa**, E551), sokeri, suola, hiivauute, mausteet. **Valmistus:** Kaada kylmää vettä suoraan pussiin kunnes vesi saavuttaa 7 cm korkeuden asteikossa (165 ml). Sekoita pussin sisältö huolellisesti ja anna pussin sisältö hautua 10 minuuttia. Jaa sisältö noin neljään samankokoiseen annokseen ja paista annokset pannussa kullankeltaisiksi keskilämpötilassa. **Allergeenit:** munat, **gluteenipitoinen**, maito, selleri

(NO) Vegetarburger

Ingredienser: grønnsaksblanding i varierende vektandeler 20% (kikarter, løk, purreløk), **heleggspulver**, solsikkeprotein, **hvetemel**, **kyllingprotein**, stivelse, grønnsaksbuljong (inneholder **selleri**), **melkeprotein**, solsikkeoljepulver (inneholder **melk**, E551), sukker, salt, gjærekstrakt, krydder. **Tilberedning:** Hell kaldt vann opp til 7 cm på skalaen (165ml), rør godt og la trekke i 10 minutt. Del massen i ca. 4 like store porsjoner og stek i pannen på middels varme til de blir gyldne. **Allergener:** egg, inneholder gluten, melk, selleri

(SE) Grönsaksburgare

Ingredienser: grönsaksmix med variabla viktandelar 20% (kikärter, lök, purjo), **heläggspulver**, solrosprotein, **vetemjöl**, **äggvita från hönsägg**, stärkelse, buljong, (innehåller **selleri**), **mjölkprotein**, pulver av solrosolja (innehåller **mjölk**, E551), socker, salt, jästextrakt, kryddor. **Tillagning:** Häll kallt vatten direkt i påsen ända till en höjd på 7 cm på skalan (165 ml), rör om påsens innehåll omsorgsfullt och låt svälla i 10 min. Dela upp massan i ca. 4 lika stora portioner och stek dem i pannan gyllenbruna på medelvärme. **Allergener:** ägg, innehåller gluten, 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/ Töltő súly nettó/ **ЧИСТЫЙ ВЕС НЕТТО**/ Nettovægt/Nettotäyttöpaino/Netto-
vekt/Fyllnadsvikt netto: 150 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/Lisättäviä
vesimääriä/Vannitillsætt/Vattentillsats: 165 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: 315 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 1579/377

Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Tłuszcz/Tuky/Zsir / Жиры г/Fedtstof/Rasvaa/Fett 12,3 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/ ebből telített zsírsavak / **из них насыщенные
жирные кислоты**/ derað mættrade fedtsyrer/tästä tyydyttyneitä rasvahappoja/derav mittede fettsyrer/
därav mättade fettsyrer

**Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/
Weglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Углеводы г/ Kulhydrat/Hiilihydraatteja/karbohy-
draater/Kolhydrat** 30,4 g

- davon Zucker/of which sugar/dont sucres/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 7,5 g

**Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/Błonnik pokarmowy/Vláknina/
Ballasztanyagok/ Пищевые волокна/ Kostfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/ Fiber** 9,2 g

**Eiweiss/Protein/Protéines/Proteína/ Eiwitten/Proteína/Białko/Bilkoviny/Fehérje/ Белки г/
Protein/Valkuaista/protein/Protein** 31,2 g

Salz/Salt/Sel/Sale/ Zout/Sal/Sól/Sul/Só/Соли/ Salt/Suola 5,8 g

Mindestens haltbar bis Ende/Best before end/A consommer de préférence avant le/Da consumare preferi-
bilmente ento fine/ Mindst 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