

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir erklären folgend die Zuordnung der Artikel zum beigefügten Produktdatenblatt.

Lieferant ist:

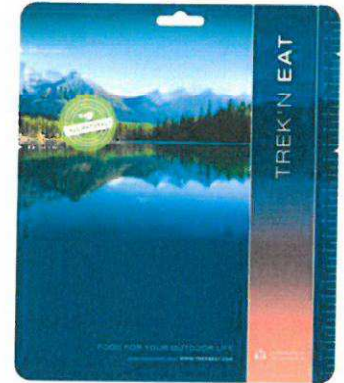
**Katadyn Deutschland GmbH**

<b>Lieferantenartikelnummer</b>	<b>Movera Artikelnummer</b>
30202010	9953485

Bad Waldsee, 10. Januar 2019

## Wild-Gourmet-Topf / Gourmet Game Stew

Produkt / Product	Wild-Gourmet-Topf Gourmet Game Stew
Füllgewicht / Net weight	170g
Wasserzugabe / Added water	550ml
Fertige Menge / Ready quantity	720ml
Mindesthaltbarkeitsdatum / Best before	36 Monate ab Produktionsdatum 36 months after production date



### Zutaten / Ingredients

Nudeln [(50%), **Hartweizengrieß**, **Eiweiß**, Salz], 9% Rehfleisch (mit Antioxidationsmittel: Rosmarinextrakt), Palmfett, Maltodextrin, Zwiebeln, Speisesalz, Stärke, Paprika, Tomaten, Champignons, Karotten, Aroma (mit **Weizen**, **Gerste**, **Fisch**, **Sellerie**), **Milchzucker**, Säuerungsmittel: Citronensäure, Heidelbeeren, Wurze, Gewürze, Zucker, Rindfleischextrakt, Hefeextrakt, Karamell, Trennmittel: Kieselsäure; Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Wildfleisch, Raucharoma, Himbeeren, Brombeeren  
Fleischeinwaage trocken: 13,6 g (entspricht ca. 65 g Frischfleisch)

Pasta [(50%), **durum wheat semolina**, **egg white**, salt], 9% venison (with antioxidant: rosemary extract), palm oil, maltodextrin, onions, table salt, starch, peppers, tomatoes, mushrooms, carrots, flavouring (with **wheat**, **barley**, **fish**, **celery**), **lactose**, acidifying agent: citric acid; blueberries, condiment, spices, sugar, beef extract, yeast extract, caramel, anti-caking agent: silicon dioxide; thickener: guar gum; game meat, smoke flavouring, raspberries, blackberries  
Dried meat content: 13,6 g (equals approx. 65 g fresh meat)

### Allergene / Allergens

Fisch, Glutenhaltig, Lactose, Milch, Sellerie  
Fish, contains gluten, Lactose, Milk, Celery

### Zubereitung / Directions

Kochendes Wasser bis zu 8,5 cm auf der Skala (550 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 5 Min. ziehen lassen.

Pour boiling water directly into the bag up to 8.5 cm on the scale (550 ml), stir thoroughly. Close the bag and let it rest for 5 minutes.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt / Average nutritional values per 100 g dried product

Brennwert / kJ/kcal	1600/380
Fett / Fat	9,8 g
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated fatty acids	5,6 g
Kohlenhydrate / Carbohydrates	55 g
davon Zucker / of which sugar	8,0 g
Ballaststoffe / Fibre	5,8 g
Eiweiss / Protein	16,3 g
Salz / Salt	4,8 g