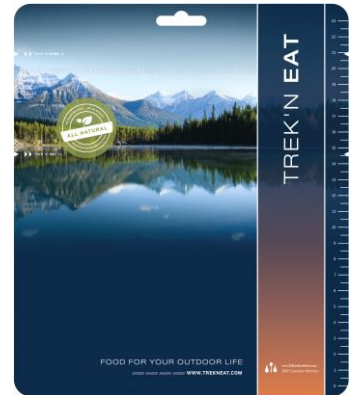


Reispfanne "Balkan Art" / "Balkan" Risotto

| | |
|---|--|
| Produkt / Product | Reispfanne "Balkan Art" "Balkan" Risotto |
| Füllgewicht / Net weight | 190g |
| Wasserzugabe / Added water | 460ml |
| Fertige Menge / Ready quantity | 650g |
| Mindesthaltbarkeitsdatum / Best before | 36 Monate ab Produktionsdatum 36 months after production date |



| | |
|---------------------------------|---|
| Zutaten / Ingredients | <p>43% Reis, Rindfleisch getrocknet, Palmfett, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, modifizierte Stärke, Speisesalz, Milchzucker, Zucker, Würze, Hefeextrakt, Weizenmehl, Hefepulver, Gewürz, Aroma (mit Weizen, Sellerie), Milcheiweiß, Karamell, Maltodextrin Fleischeinwaage trocken: 10,5 g (entspricht ca. 42 g Frischfleisch)</p> <p>43% rice, dried beef, palm oil, peppers, onions, tomatoes, modified starch, table salt, lactose, sugar, condiment, yeast extract, wheat flour, yeast powder, spices, flavouring (with wheat, celery), milk protein, caramel, maltodextrin Dried meat content: 10,5 g (equals approx. 42 g fresh meat)</p> |
| Allergene / Allergens | <p>Glutenhaltig, Lactose, Milch, Sellerie contains gluten, Lactose, Milk, Celery</p> |
| Zubereitung / Directions | <p>Kochendes Wasser bis zu 8,5 cm auf der Skala (460 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren. Beutel verschließen und 10-12 Min. ziehen lassen.</p> <p>Pour boiling water directly into the bag up to 8.5 cm on the scale (460 ml), stir thoroughly. Close the bag and let it rest for 10-12 minutes.v</p> |

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

| | |
|---|----------|
| Brennwert / kJ/kcal | 1753/420 |
| Fett / Fat | 13,0 g |
| davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated fatty acids | 8,0 g |
| Kohlenhydrate / Carbohydrates | 55,0 g |
| davon Zucker / of which sugar | 9,5 g |
| Ballaststoffe / Fibre | 4,8 g |
| Eiweiss / Protein | 16,0 g |
| Salz / Salt | 3,8 g |