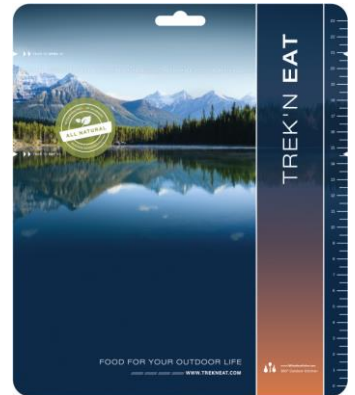


## Chili con carne / Chili con Carne

<b>Produkt / Product</b>	Chili con carne Chili con Carne
<b>Füllgewicht / Net weight</b>	180g
<b>Wasserzugabe / Added water</b>	450ml
<b>Fertige Menge / Ready quantity</b>	630g
<b>Mindesthaltbarkeitsdatum / Best before</b>	60 Monate ab Produktionsdatum 60 months after production date



<b>Zutaten / Ingredients</b>	<p>Kidneybohnen, Rinderhackfleisch, Tomatenpulver, Röstzwiebeln (enthält <b>Gluten</b>), Kartoffelmehl, Bratensauce, Favabohne, Sonnenblumenöl (enthält <b>Milch</b>, E551), Salz, Ingwer, Paprikapulver, Petersilie, Knoblauchpulver, Thymian, Kümmel, Chilipulver, Rosmarinextrakt, Cayenne-Pfeffer, Bohnenkraut, natürliches Aroma</p> <p>Fleischeinwaage trocken: 21,6 g (entspricht ca. 86 g Frischfleisch)</p> <p>kidney beans, minced beef, tomato powder, roasted onions (contains <b>gluten</b>), potato flour, gravy, fava beans, sunflower oil (contains <b>milk</b>, E551), salt, ginger, paprika powder, parsley, garlic powder, thyme, caraway, chilli powder, rosemary extract, Cayenne pepper, summer savory, natural flavouring</p> <p>Dried meat content: 21,6 g (equals approx. 86 g fresh meat)</p>
<b>Allergene / Allergens</b>	<p>Glutenhaltig, Milch</p> <p>contains gluten, Milk</p>
<b>Zubereitung / Directions</b>	<p>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.</p> <p>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.</p>

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

<b>Brennwert / kJ/kcal</b>	1511/360
<b>Fett / Fat</b>	13,1 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated fatty acids</b>	2,8 g
<b>Kohlenhydrate / Carbohydrates</b>	37,8 g
<b>davon Zucker / of which sugar</b>	4,9 g
<b>Ballaststoffe / Fibre</b>	0,4 g
<b>Eiweiss / Protein</b>	17,9 g
<b>Salz / Salt</b>	3,6 g