

## **Butterpulver / 500 g**

**Zutaten:** Butter 86%, **Magermilch**.

**Zubereitung:** 500 g Pulver mit ca. 200 ml kaltem Wasser anrühren, gut durchrühren und 5 Min. ruhen lassen - streichfertig. Es können auch kleinere Portionen entnommen /- angerührt werden.

**Allergene: Milch**

Nettofüllgewicht	500 g
Wasserzugabe	200 ml
Fertige Menge	700 g
Dose ergibt	700 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt

<b>kJ/kcal</b>	3127/756
<b>Fett</b>	72,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren	50,0 g
<b>Kohlenhydrate</b>	14,0 g
- davon Zucker	14,0 g
<b>Ballaststoffe</b>	0,0 g
<b>Eiweiß</b>	8,8 g
<b>Salz</b>	0,3 g

## **Chili con Carne / 600 g / 6 Portionen à 350 g**

**Zutaten:** Kidneybohnen, Rindfleisch 12%, Tomatenpulver, Röstzwiebeln (enthält **Gluten**), Kartoffelmehl, Bratensauce, Favabohne, Sonnenblumenölpulver (enthält **Milch**, E551), Salz, Ingwer, Paprikapulver, Petersilie, Knoblauchpulver, Thymian, Kümmel, Chilipulver, Rosmarinextrakt, Cayenne-Pfeffer, Bohnenkraut, natürliches Aroma. Fleischeinwaage trocken: 21,6 g (entspricht ca. 85,7 g Frischfleisch).

**Zubereitung:** Inhalt in 1500 ml kochendes Wasser einrühren und ca. 10 Min. ziehen lassen.

**Allergene: Gluten, Milch**

Nettofüllgewicht	600 g
Wasserzugabe	1500 ml
Fertige Menge	2100 g
Dose ergibt	6 Portionen à 350 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt

<b>kJ/kcal</b>	1513/361
<b>Fett</b>	13,1 g
- davon gesättigte Fettsäuren	2,8 g
<b>Kohlenhydrate</b>	37,8 g
- davon Zucker	4,9 g
<b>Ballaststoffe</b>	0,4 g
<b>Eiweiß</b>	17,9 g
<b>Salz</b>	3,6 g

## **Couscous / 700 g / 28 Portionen**

**Zutaten:** Couscous (Hartweizengrieß).

**Zubereitung:** Inhalt in 4200 ml kochendes Wasser einrühren und ca. 5 Min. ziehen lassen.

**Allergene:** **Glutenhaltig**

Nettofüllgewicht	700 g
Wasserzugabe	4200 ml
Fertige Menge	4900 g
Dose ergibt	28 Portionen

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt

<b>kJ/kcal</b>	1443/341
<b>Fett</b>	1,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
<b>Kohlenhydrate</b>	69,0 g
- davon Zucker	1,0 g
<b>Ballaststoffe</b>	10,0 g
<b>Eiweiß</b>	9,0 g
<b>Salz</b>	0,0 g

## **Deftiger Kartoffeltopf mit Rind und Bohnen / 500 g / 3 Portionen à 720 g**

**Zutaten:** Kartoffeln 28%, Schnittbohnen 15%, Rindfleisch 10%, Sonnenblumenölpulver (enthält **Milch**, E551), Favabohne, modifizierte Stärke, Kartoffelmehl, Karotten, Bratensauce, Würzmischung (enthält **Sellerie**), Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver, Kümmel, Ingwer, natürliches Aroma. Fleischeinwaage trocken: 50 g (entspricht ca. 198,2 g Frischfleisch).

**Zubereitung:** Inhalt in 1630 ml kochendes Wasser einrühren und ca. 10 Min. ziehen lassen.

**Allergene: Milch, Sellerie**

Nettofüllgewicht	500 g
Wasserzugabe	1630 ml
Fertige Menge	2130 g
Dose ergibt	3 Portionen à 720 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt

<b>kJ/kcal</b>	1599/382
<b>Fett</b>	11,1 g
- davon gesättigte Fettsäuren	2,0 g
<b>Kohlenhydrate</b>	51,8 g
- davon Zucker	6,5 g
<b>Ballaststoffe</b>	2,8 g
<b>Eiweiß</b>	15,3 g
<b>Salz</b>	1,7 g

## **Dinkelmehl / 750 g**

**Zutaten: Dinkel.**

**Allergene: Glutenhaltig**

Nettofüllgewicht 750 g

Wasserzugabe -

Fertige Menge -

Dose ergibt -

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt

**kJ/kcal** 1460/349

**Fett** 1,3 g

- davon gesättigte Fettsäuren 0,2 g

**Kohlenhydrate** 68,9 g

- davon Zucker 0,8 g

**Ballaststoffe** 3,7 g

**Eiweiß** 12,4 g

**Salz** 0,0 g

## **Gartengemüserisotto / 700 g / 6 Portionen à 400 g**

**Zutaten:** Rundkornreis 37%, vegane Bratensauce, Gemüse Mischung in veränderlichen Gewichtsanteilen 20% (Favabohne, Tomaten, Zwiebeln, Erbsen, Karotten, **Sellerie**), Maltodextrin, **Sahnepulver**, **Molkeneiweißkonzentrat**, Sonnenblumenölpulver (enthält **Milch**, E551), modifizierte Stärke, Kartoffelmehl, Würzmischung (enthält **Sellerie**), Hefeextrakt, Zucker, Zitronensäure, Salz, Pfeffer, natürliches Aroma.

**Zubereitung:** Inhalt in 1700 ml kochendes Wasser einrühren und ca. 10 Min. ziehen lassen.

**Allergene: Milch, Sellerie**

Nettofüllgewicht	700 g
Wasserzugabe	1700 ml
Fertige Menge	2400 g
Dose ergibt	6 Portionen à 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt

<b>kJ/kcal</b>	1664/398
<b>Fett</b>	11,1 g
- davon gesättigte Fettsäuren	3,3 g
<b>Kohlenhydrate</b>	63,1 g
- davon Zucker	9,6 g
<b>Ballaststoffe</b>	3,2 g
<b>Eiweiß</b>	9,6 g
<b>Salz</b>	3,3 g

## **Gemüsebouillon / 1000 g**

**Zutaten:** Speisesalz, Würze, Zucker, Karotten, Stärke, Lauch, Pastinaken, Sonnenblumenöl, Maltodextrin, Zwiebeln, Petersilie, Gewürze, natürliches Aroma.

**Zubereitung:** Inhalt in 59 l kaltes oder heißes Wasser einrühren.

**Allergene:** -

Nettofüllgewicht	1000 g
Wasserzugabe	59 l
Fertige Menge	59 l
Dose ergibt	

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt

<b>kJ/kcal</b>	629/149
<b>Fett</b>	2,1 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
<b>Kohlenhydrate</b>	22,0 g
- davon Zucker	13,0 g
<b>Ballaststoffe</b>	4,0 g
<b>Eiweiß</b>	8,8 g
<b>Salz</b>	56,0 g

## **Hörnchennudeln / 450 g**

**Zutaten:** Hartweizengrieß, Ei, Salz.

**Zubereitung:** Inhalt in kochendes Wasser einrühren und 3-5 Min. ziehen lassen.

**Allergene:** **Glutenhaltig, Eier**

Nettofüllgewicht	450 g
Wasserzugabe	-
Fertige Menge	
Dose ergibt	450 g
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt	
<b>kJ/kcal</b>	1546/365
<b>Fett</b>	1,5 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
<b>Kohlenhydrate</b>	74,0 g
- davon Zucker	3,5 g
<b>Ballaststoffe</b>	2,5 g
<b>Eiweiß</b>	12,5 g
<b>Salz</b>	1,1 g



## **Jägertopf mit Rindfleisch / 600 g / 6 Portionen à 425 g**

**Zutaten:** Nudeln 50% (**Hartweizengrieß**, **Ei**, Salz), Bratensauce, Sonnenblumenölpulver (enthält **Milch**, E551), Rindfleisch 9%, **Molkeneiweißkonzentrat**, Maltodextrin, Kartoffelmehl, Champignons, modifizierte Stärke, Würzmischung (enthält **Sellerie**), Petersilie, Pfeffer, Rosmarinextrakt, Salz, natürliches Aroma.  
Fleischeinwaage trocken: 14,4 g (entspricht ca. 57,1 g Frischfleisch).

**Zubereitung:** Inhalt in 1950 ml kochendes Wasser einrühren und ca. 5 Min. ziehen lassen.

**Allergene: Eier, Glutenhaltig, Milch, Sellerie**

Nettofüllgewicht	600 g
Wasserzugabe	1950 ml
Fertige Menge	2550 g
Dose ergibt	6 Portionen à 425 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt

<b>kJ/kcal</b>	1744/417
<b>Fett</b>	14,1 g
- davon gesättigte Fettsäuren	2,3 g
<b>Kohlenhydrate</b>	54,5 g
- davon Zucker	6,1 g
<b>Ballaststoffe</b>	0,1 g
<b>Eiweiß</b>	16,0 g
<b>Salz</b>	2,7 g

## **Kaffee Arabica / 350 g / 115 Tassen**

**Zutaten:** Gemahlener Röstkaffee.

**Zubereitung:** Heißes Wasser aufgießen.

**Allergene:** -

Nettofüllgewicht	350 g
Wasserzugabe	23000 ml
Fertige Menge	23350 g
Dose ergibt	115 Tassen

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt

<b>kJ/kcal</b>	8/2
<b>Fett</b>	0,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
<b>Kohlenhydrate</b>	0,3 g
- davon Zucker	0,0 g
<b>Ballaststoffe</b>	0,0 g
<b>Eiweiß</b>	0,2 g
<b>Salz</b>	0,0 g

## **Kakaogetränkpulver / 800 g**

**Zutaten:** Zucker, 27% Kakaopulver, **Magermilchpulver**, Dextrose, Fructose, Aroma, Speisesalz.

**Zubereitung:** Inhalt in 8 l kaltes oder heißes Wasser (**Milch**) einrühren.

**Allergene: Lactose, Milch**

Nettofüllgewicht	800 g
Wasserzugabe	8 l
Fertige Menge	8 l
Dose ergibt	

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt

<b>kJ/kcal</b>	1501/359
<b>Fett</b>	3,4 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
<b>Kohlenhydrate</b>	66,3 g
- davon Zucker	56,1 g
<b>Ballaststoffe</b>	0,0 g
<b>Eiweiß</b>	13,8 g
<b>Salz</b>	0,5 g

## **Karottenwürfel / 400 g / 23 Portionen**

**Zutaten:** Karotten.

**Zubereitung:** Wie Frischgemüse ca. 3 - 5 Minuten kochen.

**Allergene:** -

Nettofüllgewicht	400 g
Wasserzugabe	6000 ml
Fertige Menge	- g
Dose ergibt	23 Portionen

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt

<b>kJ/kcal</b>	1148/274
<b>Fett</b>	0,7 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
<b>Kohlenhydrate</b>	55,9 g
- davon Zucker	55,9 g
<b>Ballaststoffe</b>	0,0 g
<b>Eiweiß</b>	10,2 g
<b>Salz</b>	1,3 g

## **Kartoffelbrei mit Milchpulver / 1000 g / 30 Portionen à 200 g**

**Zutaten:** Kartoffeln 85%, Palmöl, 3,6% **Magermilchpulver**, jodiertes Speisesalz, **Laktose**, **Milcheiweiß**, Emulgator E471, Stabilisator E450, Aroma, Antioxidationsmittel: E304; Kurkuma.

**Zubereitung:** Inhalt in 5000 ml kochendes Wasser einrühren und ca. 5 Min. ziehen lassen.

**Allergene: Lactose, Milch**

Nettofüllgewicht	1000 g
Wasserzugabe	5000 ml
Fertige Menge	6000 g
Dose ergibt	30 Portionen à 200 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt

<b>kJ/kcal</b>	1501/355
<b>Fett</b>	4,6 g
- davon gesättigte Fettsäuren	2,7 g
<b>Kohlenhydrate</b>	67,0 g
- davon Zucker	6,0 g
<b>Ballaststoffe</b>	7,4 g
<b>Eiweiß</b>	7,8 g
<b>Salz</b>	2,8 g

## **Kartoffeltopf mit Röstzwiebeln / 550 g / 6 Portionen à 390 g**

**Zutaten:** Röstzwiebeln 23% (enthält **Gluten**), Kartoffel 23%, Favabohne, Sonnenblumenölpulver (enthält **Milch**, E551), Würzmischung (enthält **Sellerie**), **Molkeneiweißkonzentrat**, Karotten, Mais, modifizierte Stärke, Kartoffelmehl, Hefeextrakt, Petersilie, Salz, Pfeffer, Zitronensäure, Paprikapulver, Kümmel, Knoblauchpulver, Ingwer, natürliches Aroma.

**Zubereitung:** Inhalt in 1800 ml kochendes Wasser einrühren und ca. 8 Min. ziehen lassen.

**Allergene: Glutenhaltig, Milch, Sellerie**

Nettofüllgewicht	550 g
Wasserzugabe	1800 ml
Fertige Menge	2350 g
Dose ergibt	6 Portionen à 390 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt

<b>kJ/kcal</b>	1723/412
<b>Fett</b>	16,4 g
- davon gesättigte Fettsäuren	5,1 g
<b>Kohlenhydrate</b>	52,1 g
- davon Zucker	7,6 g
<b>Ballaststoffe</b>	1,2 g
<b>Eiweiß</b>	11,3 g
<b>Salz</b>	3,8 g

## **Kartoffelwürfel / 350 g / 23 Portionen**

**Zutaten:** Kartoffeln.

**Zubereitung:** Wie Frischgemüse ca. 12 Minuten kochen.

**Allergene:** -

Nettofüllgewicht	350 g
Wasserzugabe	3500 ml
Fertige Menge	- g
Dose ergibt	23 Portionen

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt

<b>kJ/kcal</b>	1414/333
<b>Fett</b>	0,5 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
<b>Kohlenhydrate</b>	69,0 g
- davon Zucker	3,0 g
<b>Ballaststoffe</b>	10,0 g
<b>Eiweiß</b>	8,5 g
<b>Salz</b>	0,0 g


**KATADYN BEFREE WATER FILTRATION SYSTEM 0.6L** - Ultraleichte und schnelle Wasserfiltration

**PRODUKTMERKMALE**

Technologie:	Hohlfaserfilter; 0,1 Mikron (0,0001 mm) EZ-Clean Membrane™
Wirkung:	Entfernt Bakterien, Zysten und Sedimente
Leistung:	Bis zu 2 l/min
Lebensdauer:	Bis 1'000 l abhängig von der Wasserqualität
Gewicht:	ca. 59 g
Masse:	27,5 x 8 x 6,5 cm
Garantie:	2 Jahre
Material:	EZ-Clean Membrane™ mit Hohlfasern Hydrapak® SoftFlask™ aus TPU (Thermoplastisches Polyurethan), 100% PVC und BPA frei
Zubehör:	EZ-Clean Membrane™, Hydrapak® SoftFlask™ 0.6L
Artikel-Nr.:	8019946 Katadyn Befree 0.6L



Serie: **Ultralight** XXXXXXXXXXXX  
XXXXXXXXXXXXXXXXXX

**FAKTEN**

- Ultraleichter und kompakter Hohlfaserfilter mit einem Gewicht von nur 59 g.
- Dank des zusammenfaltbaren Trinkbeutels passt der Filter sogar in Laufhosen, Fahrradhosen, Schwimm- und Fischerwesten.
- Mit einer Porengröße von 0.1 Mikron (0.0001 mm) entfernt der Katadyn Befree™ 0.6L zuverlässig Bakterien, Zysten und Sedimente.
- Die EZ-Clean Membrane™ kann durch schütteln oder schwenken ganz einfach gereinigt werden. Kein Rückspülen und keine Hilfsmittel nötig.

**PRODUKTMERKMALE > NUTZEN**

- Schneller Durchfluss von bis zu 2 Liter pro Minute
- Einfache Reinigung > durch schütteln oder schwenken
- Kompakter Filter, zusammenfaltbarer Trinkbeutel > minimales Gewicht und geringer Platzbedarf
- EZ-Clean Membrane™ aus Hohlfasern

**KURZPROFIL**

Kompakter und ultraleichter Filter mit schnellem Durchfluss. Für eine Person. Ideal für Trailrunning, Biken, Angeln, Städtetrips.



## KATADYN BEFREE WATER FILTRATION SYSTEM 0.6L - Ultraleichte und schnelle Wasserfiltration

### DETAILANSICHT



Details über Ersatzteile erhalten Sie bei Ihrem Katadyn Händler.

### TESTS

Bachema AG, Schweiz, 05.04.2016 - Escherichia coli, Enterokokken, Pseudomonas aeruginosa

## **Lachspesto mit Pasta / 450 g / 3 Portionen à 680 g**

**Zutaten:** Nudeln 65% (**Hartweizengrieß, Ei, Salz**), Käsesauce (enthält **Milch**), Tomaten, Spinat, Sonnenblumenölpulver (enthält **Milch, E551**), **Lachs** 3%, Knoblauchpulver.

**Zubereitung:** Inhalt in 1450 ml kochendes Wasser einrühren und ca. 10 Min. ziehen lassen.

**Allergene: Eier, Fisch, Glutenthalten, Milch**

Nettofüllgewicht	450 g
Wasserzugabe	1450 ml
Fertige Menge	1900 g
Dose ergibt	3 Portionen à 680 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt

<b>kJ/kcal</b>	1654/396
<b>Fett</b>	11,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren	4,2 g
<b>Kohlenhydrate</b>	57,5 g
- davon Zucker	5,6 g
<b>Ballaststoffe</b>	2,1 g
<b>Eiweiß</b>	13,3 g
<b>Salz</b>	1,4 g

## **Langkornreis / 500 g / 8 Portionen à 219 g**

**Zutaten:** Reis.

**Zubereitung:** Inhalt in 1250 ml kochendes Wasser einrühren und ca. 25-30 Min. ziehen lassen.

**Allergene:** -

Nettofüllgewicht	500 g
Wasserzugabe	1250 ml
Fertige Menge	1750 g
Dose ergibt	8 Portionen à 219 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt

<b>kJ/kcal</b>	1561/368
<b>Fett</b>	0,9 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,2 g
<b>Kohlenhydrate</b>	81,9 g
- davon Zucker	0,1 g
<b>Ballaststoffe</b>	1,5 g
<b>Eiweiß</b>	7,5 g
<b>Salz</b>	0,0 g

## **Müsli „Schweizer Art“ mit Vollmilch / 600 g / 4 Portionen à 300 g**

**Zutaten:** **Haferflocken** 35%, **Weizen-Reis-Mais Crispies** [Mehl (Weizen, Reis, Mais), **Gerstemalzmehl**, Zucker, Speisesalz], Sultaninen (mit Sonnenblumenöl), **Haselnüsse**, Aprikosen (mit Reismehl), Apfelstücke, **Vollmilchpulver** 8%, Zucker, Maltodextrin.

**Zubereitung:** Inhalt in 600 ml kaltes oder heißes Wasser einrühren.

**Allergene:** **Glutenhaltig, Milch, Nüsse (Schalenfrüchte)**

Nettofüllgewicht	600 g
Wasserzugabe	600 ml
Fertige Menge	1200 g
Dose ergibt	4 Portionen à 300 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt

<b>kJ/kcal</b>	1606/384
<b>Fett</b>	10,9 g
- davon gesättigte Fettsäuren	2,3 g
<b>Kohlenhydrate</b>	56,4 g
- davon Zucker	22,1 g
<b>Ballaststoffe</b>	8,3 g
<b>Eiweiß</b>	10,4 g
<b>Salz</b>	0,1 g



**20 YEARS  
SHELF LIFE**

## NRG-5® NOTVERPFLEGUNG

LAKTOSE FREI, OHNE GENTECHNIK, VEGAN

**NRG-5®** Notrationen mit hochwertigen Inhaltsstoffen. Eine Packung NRG-5® (500g / 2300 kcal) deckt den Tagesenergiebedarf eines Erwachsenen. Sofort verzehrbar, kein Erhitzen oder Kochen notwendig. Auch für Kinder ab dem 6. Monat geeignet. Zerkleinert man die Riegelkomprimat und fügt Wasser hinzu kann ein nahrhafter Brei oder je nach Zugabe der Wassermenge ein Energy Drink zubereitet werden.

**Zutaten:** Gebackener **Weizen**, Palmfett, Zucker, **Soja** Protein, **Gerstenmalzextrakt**, Dikaliumphosphat, Kaliumchlorid, Tricalciumphosphat, Kalziumkarbonat, Magnesiumoxid, Wasserfreie Dextrose, Ascorbinsäure (Vitamin C), Eisensulfat, DLalpha Tocopherylacetat (Vitamin E), Retinylacetat (Vitamin A), Cholecalciferol (Vitamin D3), Cyanocobalamin (Vitamin B12).

## NRG-5® EMERGENCY FOOD RATION

LACTOSE FREE, NON GMO, VEGAN

**NRG-5®** emergency food rations, fortified with high quality ingredients. A pack of NRG-5® (500g / 2300 kcal) covers the daily energy requirements of an adult. Ready-to-eat, no heating or boiling required. Can be given to children as of 6 months old. By crushing the compressed bars and adding water, you can prepare a nutritious mash or an energy drink, depending on how much water you add.

**Ingredients:** Baked **wheat**, palm fat, sugar, **soy** protein, **barley malt extract**, Di-potassium phosphate, Potassium chloride, Tri-calcium phosphate, Calcium carbonate, Magnesium oxide, Dextrose anhydrous, Ascorbic acid (Vitamin C), Ferrous sulfate, DL-alpha tocopheryl (Vitamin E) acetate, Retinyl (Vitamin A) acetate, Cholecalciferol (Vitamin D3), Cyanocobalamin (Vitamin B12).

Art.-Code:	XXXXXXXXXX	Country of origin:	DE
EAN Code:	XXXXXXXXXXXXXX	CTN:	19019099
Verpackung		Packaging	
Einheit	9 Riegel = 500 g Ration	Unit	9 bars = 500 g ration
Sprache auf der Verpackung	EN, DE, FR	Language packaging	EN, DE, FR
Karton	24 x 500 g LxBxH = 36,5 x 17,5 x 30 cm 12 kg netto / 13.1 kg brutto	Carton	24 x 500 g LxWxH = 36,5 x 17,5 x 30 cm 12 kg net / 13,1 kg gross weight
Palette	je 70 Kartons 5 Lagen je 14 Kartons LxBxH = 120 x 80 x 163 cm 840 kg netto / 937 kg brutto	Pallet	70 carton each 5 layer of each 14 cartons LxWxH = 120 x 80 x 163 cm 840 kg net / 937 kg gross weight
20' Container:	1.500 Kartons 19.650 kg brutto	20' Container:	1.500 carton 19.650 kg gross weight
Lagerbedingungen:	kühl und trocken	Storage conditions:	keep cool and dry
Ideale Temperatur:	20°C ± 5.	Ideal temperature:	20°C ± 5.
Mindesthaltbarkeit:	20 Jahre ab dem Datum der Produktion	Expire date:	20 years from the date of production

## TECHNISCHE DATEN

### NRG-5® NOTVERPFLEGUNG

#### Nährwerteangaben pro Ration je 500 g:

Brennwert kJ/kcal	9.600 / 2.300
-------------------	---------------

#### Nährwerteangaben pro 100 g:

Brennwert kJ/kcal	1.920 / 460
-------------------	-------------

Fett	17,3 g
- davon gesättigte Fettsäuren	8,6 g

Kohlenhydrate	53,1 g
- davon Zucker	15,4 g

Ballaststoffe	7,1 g
Protein	14,5 g
Salz	0,48 g

#### Vitamine pro 100 g:

% der empfohlene  
Tagesdosis

Vitamin A	160,0 mg	20 %
Vitamin D3	1,0 mcg	20 %
Vitamin E	2,4 mg	20 %
Vitamin C	16,0 mg	20 %
Vitamin B12	0,5 mcg	20 %

#### Mineralstoffe pro 100 g:

Kalzium	160,0 mg	20 %
Phosphor	140,0 mg	20 %
Kalium	400,0 mg	20 %
Magnesium	75,0 mg	20 %
Eisen	2,8 mg	20 %

## TECHNICAL DATA

### NRG-5® EMERGENCY FOOD RATION

#### Nutrition declaration per ration 500 g:

Energy kJ/kcal	9.600 / 2.300
----------------	---------------

#### Nutrition declaration per 100 g:

Energy kJ/kcal	1.920 / 460
----------------	-------------

Fat	17,3 g
- of which saturates	8,6 g

Carbohydrate	53,1 g
- of which sugars	15,4 g

Fibre	7,1 g
Protein	14,5 g
Salt	0,48 g

#### Vitamin per 100 g:

% daily value

Vitamin A	160,0 mg	20 %
Vitamin D3	1,0 mcg	20 %
Vitamin E	2,4 mg	20 %
Vitamin C	16,0 mg	20 %
Vitamin B12	0,5 mcg	20 %

#### Minerals per 100 g:

Calcium	160,0 mg	20 %
Phosphor	140,0 mg	20 %
Potassium	400,0 mg	20 %
Magnesium	75,0 mg	20 %
Iron	2,8 mg	20 %

Die angeführten Füllmengen und Kalorienanzahl kann sich je nach Charge geringfügig ändern./ The stated quantities and calories number may change slightly depending on the lot./ Les quantités et le nombre de calories indiqués peuvent légèrement changer en fonction du lot./ Le quantità indicate e il numero di calorie possono variare leggermente a seconda del lotto./ De vermeldde hoeveelheden en het aantal calorieën kunnen enigszins variëren, afhankelijk van de partij./ Las cantidades indicadas y el número de calorías pueden cambiar ligeramente según el lote./ De angivne mængder og kalorier kan variere lidt afhængigt af partiet./ Ilmoitetut määrät ja kaloreiden määrät voivat muuttua hieman erästä riippuen./ De angitte mængdene og antall kalorier kan endres noe avhengig av partiet./ De angivna kvantiteterna och kalorierna kan variera något beroende på partiet.

Ausgabe: März 2021

## **Nudeln in vegetarischer Bolognese / 600 g / 6 Portionen à 430 g**

**Zutaten:** Nudeln 50% (**Hartweizengrieß**, **Ei**, Salz), Tomatenpulver, Favabohne, Sonnenblumenölpulver (enthält **Milch**, E551), vegane Bratensauce, Kartoffelmehl, Zwiebeln, Tomatensauce, Maltodextrin, Würzmischung (enthält **Sellerie**), Schnittlauch, Knoblauchpulver, Pfeffer, Rosmarinextrakt, natürliches Aroma (enthält **Milch**).

**Zubereitung:** Inhalt in 1950 ml kochendes Wasser einrühren und ca. 5 Min. ziehen lassen.

**Allergene: Eier, Glutenhaltig, Milch, Sellerie**

Nettofüllgewicht	600 g
Wasserzugabe	1950 ml
Fertige Menge	2550 g
Dose ergibt	6 Portionen à 430 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt

<b>kJ/kcal</b>	1561/373
<b>Fett</b>	8,9 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,9 g
<b>Kohlenhydrate</b>	58,7 g
- davon Zucker	9,3 g
<b>Ballaststoffe</b>	1,6 g
<b>Eiweiß</b>	11,8 g
<b>Salz</b>	2,4 g

## **Orangentee / 1000 g**

**Zutaten:** Zucker, Traubenzucker (13,2g/100g), Säuerungsmittel: Citronensäure, 1% Tee-Extrakt, natürliches Aroma, Vitamin C 70mg/100g (88% des Tagesbedarf).

**Zubereitung:** Inhalt in 15 l kaltes oder heißes Wasser einrühren. 60 g (ca. 4 Esslöffel) auf einen Liter Wasser.

**Allergene:** -

Nettofüllgewicht	1000 g
Wasserzugabe	15 l
Fertige Menge	15 l
Dose ergibt	

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt

<b>kJ/kcal</b>	1660/397
<b>Fett</b>	0,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
<b>Kohlenhydrate</b>	96,2 g
- davon Zucker	94,9 g
<b>Ballaststoffe</b>	0,0 g
<b>Eiweiß</b>	0,1 g
<b>Salz</b>	0,2 g



**Pasta Primavera-Nudeln in Gemüsesoße / 450 g / 4  
Portionen à 480 g**

**Zutaten:** Nudeln 50% (**Hartweizengrieß**, **Ei**, Salz), Gemüsemischung in veränderlichen Gewichtsanteilen 15% (Mais, Karotten, Erbsen, Lauch, Zucchini, Brokkoli, Zwiebeln, Blumenkohl), Käsesoße (enthält **Milch**), **Sahnepulver**, Sonnenblumenölpulver (enthält **Milch**, E551), modifizierte Stärke, Kartoffelmehl, Würzmischung (enthält **Sellerie**), Hefeextrakt, Pfeffer.

**Zubereitung:** Inhalt in 1470 ml kochendes Wasser einrühren und ca. 8 Min. ziehen lassen.

**Allergene: Gluten, Ei, Milch, Sellerie**

Nettofüllgewicht	450 g
Wasserzugabe	1470 ml
Fertige Menge	1920 g
Dose ergibt	4 Portionen à 480 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt

<b>kJ/kcal</b>	1752/419
<b>Fett</b>	15,8 g
- davon gesättigte Fettsäuren	7,5 g
<b>Kohlenhydrate</b>	55,4 g
- davon Zucker	7,0 g
<b>Ballaststoffe</b>	1,3 g
<b>Eiweiß</b>	11,4 g
<b>Salz</b>	1,9 g

## **Proteinporridge / 500 g / 4 Portionen à 375 g**

**Zutaten:** Haferflocken (glutenfrei), **Molkenproteinisolat**, **Vollmilch**, Zucker, Apfelstücke, modifizierte Stärke, Zimt.

**Zubereitung:** Inhalt in 1000 ml kaltes oder heißes Wasser einrühren und ca. 5 Min. ziehen lassen.

**Allergene: Milch**

Nettofüllgewicht	500 g
Wasserzugabe	1000 ml
Fertige Menge	1500 g
Dose ergibt	4 Portionen à 375 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt

<b>kJ/kcal</b>	1622/388
<b>Fett</b>	6,7 g
- davon gesättigte Fettsäuren	2,7 g
<b>Kohlenhydrate</b>	58,0 g
- davon Zucker	23,3 g
<b>Ballaststoffe</b>	6,0 g
<b>Eiweiß</b>	20,4 g
<b>Salz</b>	0,2 g

## **Reispfanne Balkan Art / 625 g / 5 Portionen à 425 g**

**Zutaten:** Langkornreis 42%, Rindfleisch, Paprika, Zwiebeln, Sonnenblumenölpulver (enthält **Milch**, E551), Lauch, Tomaten, Würzmischung (enthält **Sellerie**), modifizierte Stärke, Kartoffelmehl, Maltodextrin, Salz, Pfeffer, Hefeextrakt, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Kümmel, Rosmarinextrakt. Fleischeinwaage trocken: 20,9 g (entspricht ca. 82,9 g Frischfleisch).

**Zubereitung:** Inhalt in 1500 ml kochendes Wasser einrühren und ca. 10-12 Min. ziehen lassen.

**Allergene: Milch, Sellerie**

Nettofüllgewicht	625 g
Wasserzugabe	1500 ml
Fertige Menge	2125 g
Dose ergibt	5 Portionen à 425 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt

<b>kJ/kcal</b>	1536/367
<b>Fett</b>	9,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren	2,2 g
<b>Kohlenhydrate</b>	55,0 g
- davon Zucker	9,6 g
<b>Ballaststoffe</b>	4,3 g
<b>Eiweiß</b>	15,6 g
<b>Salz</b>	2,3 g

## **Rührei mit Zwiebeln / 600 g / 5 Portionen à 300 g**

**Zutaten:** Volleipulver 45%, Sonnenblumenölpulver (enthält **Milch**, E551), **Vollmilchpulver**, Zwiebeln 8%, Tomatenflocken, Speisesalz, Petersilie, Schnittlauch, Pfeffer.

**Zubereitung:** Inhalt in 900 ml kaltem Wasser anrühren und in heißer Pfanne braten. Fettzugabe nicht erforderlich.

**Allergene: Ei, Milch**

Nettofüllgewicht	600 g
Wasserzugabe	900 ml
Fertige Menge	1500 g
Dose ergibt	5 Portionen à 300 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt

<b>kJ/kcal</b>	2312/553
<b>Fett</b>	41,5 g
- davon gesättigte Fettsäuren	10,4 g
<b>Kohlenhydrate</b>	16,0 g
- davon Zucker	12,4 g
<b>Ballaststoffe</b>	4,5 g
<b>Eiweiß</b>	28,2 g
<b>Salz</b>	1,9 g

## **Sahnenudeln mit Hühnchen und Spinat / 500 g / 5 Portionen à 425 g**

**Zutaten:** Nudeln 50% (**Hartweizengrieß**, **Ei**, Salz), **Sahnepulver** 9%, Bratensauce, **Molkeneiweißkonzentrat**, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Hühnerfleisch 3%, Mais, Tomaten, Spinat 3%, Zwiebeln, Würzmischung (enthält **Sellerie**), Salz, Pfeffer, natürliches Aroma. Fleischeinwaage trocken: 15 g (entspricht ca. 52 g Frischfleisch).

**Zubereitung:** Inhalt in 1650 ml kochendes Wasser einrühren und ca. 5 Min. ziehen lassen.

**Allergene: Eier, Glutenhaltig, Milch, Sellerie**

Nettofüllgewicht	500 g
Wasserzugabe	1650 ml
Fertige Menge	2150 g
Dose ergibt	5 Portionen à 425 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt

<b>kJ/kcal</b>	1644/393
<b>Fett</b>	11,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren	5,2 g
<b>Kohlenhydrate</b>	58,0 g
- davon Zucker	9,4 g
<b>Ballaststoffe</b>	2,2 g
<b>Eiweiß</b>	12,8 g
<b>Salz</b>	3,0 g

## **Tomatensuppe / 700 g / 37 Teller à 150 g**

**Zutaten:** Tomatenpulver 49%, Zucker, modifizierte Stärke, Speisesalz, Maltodextrin, Hefeextrakt, Maiskeimöl, Zwiebelpulver, Gewürze, Säuerungsmittel: Citronensäure; Säureregulator: Natriumacetate; Lorbeerblätter.

**Zubereitung:** Inhalt in 4900 ml kochendes Wasser einrühren.

**Allergene: Sellerie**

Nettofüllgewicht	700 g
Wasserzugabe	4900 ml
Fertige Menge	5600 g
Dose ergibt	37 Teller à 150 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt

<b>kJ/kcal</b>	1361/324
<b>Fett</b>	3,9 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,5 g
<b>Kohlenhydrate</b>	59,0 g
- davon Zucker	36,0 g
<b>Ballaststoffe</b>	8,7 g
<b>Eiweiß</b>	9,3 g
<b>Salz</b>	9,7 g

## **Ungarntopf mit Rind und Nudeln / 600 g / 6 Portionen à 425 g**

**Zutaten:** Nudeln 50% (**Hartweizengrieß, Ei, Salz**), Bratensauce (enthält **Soja**), Soßenbinder, Rindfleisch 8%, Paprika, Tomaten, Chilipulver, Cayenne-Pfeffer. Fleischeinwaage trocken: 12,8 g (entspricht ca. 50,8 g Frischfleisch).

**Zubereitung:** Inhalt in 1950 ml kochendes Wasser einrühren und ca. 5 Min. ziehen lassen.

**Allergene: Eier, Glutenhaltig, Soja**

Nettofüllgewicht	600 g
Wasserzugabe	1950 ml
Fertige Menge	2550 g
Dose ergibt	6 Portionen à 425 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt

<b>kJ/kcal</b>	1521/364
<b>Fett</b>	6,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren	2,9 g
<b>Kohlenhydrate</b>	59,5 g
- davon Zucker	9,9 g
<b>Ballaststoffe</b>	2,6 g
<b>Eiweiß</b>	15,3 g
<b>Salz</b>	1,7 g

## **Volleipulver / 500 g / ca. 40 Eier**

**Zutaten: Hühnervollei 100%.**

**Zubereitung:** Als Zugabe zu diversen Speisen und zur Herstellung von Pfannkuchen, Omelette und Rührei. ca. 10 Eier.

**Allergene: Eier**

Nettofüllgewicht	500 g
Wasserzugabe	1500 ml
Fertige Menge	- g
Dose ergibt	ca. 40 Eier

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt

<b>kJ/kcal</b>	2389/572
<b>Fett</b>	42,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren	13,8 g
<b>Kohlenhydrate</b>	3,0 g
- davon Zucker	3,0 g
<b>Ballaststoffe</b>	0,0 g
<b>Eiweiß</b>	46,0 g
<b>Salz</b>	1,2 g



## **Vollkornbrotmischung / 750 g / 1,5 Portionen**

**Zutaten:** Weizenvollkornmehl (80%), Hafergrütze (7%), Roggenvollkornmehl (4%), getrockneter Sauerteig (**Roggenmehl**, natürlich fermentiert), jodiertes Speisesalz, Trockenhefe, Gerstenmalzextrakt, Malzextrakt (**Gerste, Roggen**), Säureregulator: Natriumacetate, Säuerungsmittel: Apfelsäure, Traubenzucker, Mehlbehandlungsmittel: Calciumphosphate und Ascorbinsäure.

**Zubereitung:** Inhalt in 495 ml lauwarmen Wasser aufgießen, sorgfältig durchkneten. Den Teig mindestens 20 Min. ruhen lassen. Backtemperatur ca. 220°C. Backzeit: Brot 40-50 Min., Brötchen 15-25 Min.

**Allergene: Glutenhaltig**

Nettofüllgewicht	750 g
Wasserzugabe	495 ml
Fertige Menge	1245 g
Dose ergibt	1,5 Portionen

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt

<b>kJ/kcal</b>	1433/342
<b>Fett</b>	1,9 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
<b>Kohlenhydrate</b>	64,0 g
- davon Zucker	2,1 g
<b>Ballaststoffe</b>	6,5 g
<b>Eiweiß</b>	13,0 g
<b>Salz</b>	1,9 g

## **Vollkorn-Früchtemüsli / 600 g / 4 Portionen à 360 g**

**Zutaten:** Hafervollkornflocken 23%, Weizenvollkornflocken 23%, Sultaninen (mit Sonnenblumenöl) 17%, Cornflakes (Mais, Zucker, Salz), **Vollmilchpulver**, Mandeln, Ananas (Rohrzucker, Citronensäure) 3%, Erdbeeren 3%, **Haselnüsse**, Zucker, Maltodextrin, Sonnenblumenkerne.

**Zubereitung:** Inhalt in 840 ml kaltes oder heißes Wasser einrühren.

**Allergene:** **Glutenhaltig, Milch, Nüsse (Schalenfrüchte)**

Nettofüllgewicht	600 g
Wasserzugabe	840 ml
Fertige Menge	1440 g
Dose ergibt	4 Portionen à 360 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt

<b>kJ/kcal</b>	1650/395
<b>Fett</b>	10,8 g
- davon gesättigte Fettsäuren	2,3 g
<b>Kohlenhydrate</b>	57,9 g
- davon Zucker	21,3 g
<b>Ballaststoffe</b>	8,5 g
<b>Eiweiß</b>	11,5 g
<b>Salz</b>	0,1 g

## **Vollmilchpulver / 650 g / 5 Liter**

**Zutaten:** Vollmilchpulver mit 26% Fettgehalt.

**Zubereitung:** Inhalt in 2000 ml kaltes oder heißes Wasser einrühren.

**Allergene:** Milch

Nettofüllgewicht	650 g
Wasserzugabe	5200 ml
Fertige Menge	5200 g
Dose ergibt	5 Liter
Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt	
<b>kJ/kcal</b>	2077/496
<b>Fett</b>	26,0 g
- davon gesättigte Fettsäuren	16,2 g
<b>Kohlenhydrate</b>	38,0 g
- davon Zucker	38,0 g
<b>Ballaststoffe</b>	0,0 g
<b>Eiweiß</b>	27,0 g
<b>Salz</b>	0,8 g

## **Zitronentee / 1000 g**

**Zutaten:** Zucker, Traubenzucker (13,2g/100g), Säuerungsmittel: Citronensäure, 1% Tee-Extrakt, natürliches Aroma, Vitamin C 70mg/100g (88% des Tagesbedarfs).

**Zubereitung:** Inhalt in 15 l kaltes oder heißes Wasser einrühren. 60 g (ca. 4 Esslöffel) auf einen Liter Wasser.

**Allergene:** -

Nettofüllgewicht 1000 g

Wasserzugabe 15 l

Fertige Menge 15 l

Dose ergibt

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt

**kJ/kcal** 1654/395

**Fett** 0,0 g

- davon gesättigte Fettsäuren 0,0 g

**Kohlenhydrate** 95,9 g

- davon Zucker 94,5 g

**Ballaststoffe** 0,0 g

**Eiweiß** 0,2 g

**Salz** 0,2 g

## **Zucchiniwürfel / 300 g / 12 Portionen**

**Zutaten:** Zucchini.

**Zubereitung:** Wie Frischgemüse ca. 5 Minuten kochen.

**Allergene:** -

Nettofüllgewicht	300 g
Wasserzugabe	1800 ml
Fertige Menge	2100 g
Dose ergibt	12 Portionen

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt

<b>kJ/kcal</b>	1392/336
<b>Fett</b>	4,5 g
- davon gesättigte Fettsäuren	1,1 g
<b>Kohlenhydrate</b>	36,1 g
- davon Zucker	36,1 g
<b>Ballaststoffe</b>	17,6 g
<b>Eiweiß</b>	32,4 g
<b>Salz</b>	0,0 g