

CHOCOLATE MUESLI

"A chocolately and
sweet breakfast
meal with 25 years
shelf life"

Chokladmüsli / Chokolade muesli

2500 g

EN - INGREDIENTS: Cereal flakes (EU) 45,9 % (51,3 % **WHEAT**, 24,8% **OAT**, 23,9% **RYE**), skimmed **MILK** powder, chocolate chips 10,7% (non-EU) (cocoa paste, sugar, cocoa butter), sugar, **MILK** proteins, fat (sunflower oil, glucose syrup, **MILK** proteins), apples (contains **SULPHITES**), caramelized sunflower seeds (sunflower seeds, sugar), sugar. May contain traces of eggs, fish, crustaceans, nuts, soya and celery.

SE/DK/NO - INGREDIENSER: Spannmålsflingor/Kornflager (EU) 45,9 % (51,3% **VETE/HVEDE**, 24,8% **HAVRE**, 23,9% **RÅG/RUG**), skum**MJÖLK**spulver/skummet**MÆLK**spulver, chokladchips/chokolade stykker 10,7 % (icke-EU) (kakaopasta, socker/sukker, kakaosmör/kakaosmør), socker/sukker, **MJÖLK/MÆLKE**-proteiner, fett (solrosolja/solsikkeoile, glukossirap, **MJÖLK/MÆLKE**-proteiner), äpplen/äbler (innehåller **SULFITER**), karamelliserade solrosfrön/solsikkefrö (solrosfrön/solsikkefrö, socker/sukker), socker/sukker. Kan innehålla spår av ägg/æg, fisk, skaldjur/skaldyr, nötter/nødder, soja och selleri.

NUTRITION / NÄRINGSINNEHÅLL / NÆRINGSINDHOLD

	PER 100 G	PER 2500G
ENERGY / Energi:	1712 kJ / 401 kcal	42800 kJ / 10025 kcal
FAT / Fett / Fedt:	10 g	250 g
OF WHICH SATURATES / Varav mättat fett / Hveraf mættede fedtsyrer:	3 g	75 g
CARBOHYDRATES / Kolhydrater / Kulhydrater:	63 g	1575 g
OF WHICH SUGARS / Varav sockerarter / Heraf sukkerarter:	27 g	675 g
FIBRE / Fibrer / Kostfibre:	5,7 g	143 g
PROTEIN / Protein:	18 g	450 g
SALT / Salt:	0,2 g	5 g

BEST BEFORE END / Bäst före / Bedst før udgangen af:

LOT CODE / LOT kode: **PRODUCED** / Tillverkad / Produceret:

SEE CAN / Se förpackningen / Se emballagen:

1 dl = 60g

STORE / Förvaring / Opbevaring: Keep cool and dry at ambient temperature in a tempered climate / Förvara svalt och torrt i ett tempererat utrymme / Opbevares køligt og tørt ved omgivelsestemperatur i et tempereret rum.

COOKING INSTRUCTIONS: Remove oxygen absorber pouch, transfer the content to a separate container, add 1875 ml water, stir and cover the container, wait for 5 minutes, stir and serve.

TILLAGNINGSANVISNINGAR: Avlägsna syreabsorbentförpackning, överför innehållet till annat kärl, tillsätt 1875 ml vatten, rör om och täck över kärlet, vänta ca 5 minuter, rör om och servera.

TILBEREDNING: Fjern iltabsorberende pose, overfør indholdet til en anden beholder, tilsæt 1875 ml vand, rør rundt og dæk beholderen, vent ca. 5 minutter, rør rundt og server.



VEGAN OAT PORRIDGE

"A vegan and gluten free breakfast meal with a long shelf life"

Vegansk havregrynsgröt/ Vegansk havregrynsgröt

2500 g

EN - INGREDIENTS: Gluten free oat flour 27%, gluten free oat flakes 27%, sugar, starch, sunflower oil, pea protein, glucose syrup, modified corn starch, natural flavour.

SE/DK/NO - INGREDIENSER: Glutenfritt havremjöl/havremel 27%, glutenfria havrefl ingor/flager 27%, socker/sukker, stärke/se/stivelse, solrosolja/solsikkeolie, ärtprotein/ärtprotein, glukossirap, modifierad majsstärkelse, naturligt arom.

NUTRITION / NÄRINGSINNEHÅLL / NÆRINGSINDHOLD

	PER 100 G	PER 2500 G
ENERGY / Energi:	1686 kJ / 402 kcal	42150 kJ / 10050 kcal
FAT / Fett / Fedt:	11 g	275 g
OF WHICH SATURATES / Varav mättat fett / Hveraf mættede fedtsyrer:	1,3 g	33 g
CARBOHYDRATES / Kolhydrater / Kulhydrater:	61 g	1525 g
OF WHICH SUGARS / Varav sockerarter / Heraf sukkerarter:	16 g	400 g
FIBRE / Fibrer / Kostfibre:	6,0 g	150 g
PROTEIN / Protein:	12 g	300 g
SALT / Salt:	0,2 g	5,0 g

BEST BEFORE END / Bäst före / Bedst før udgangen af:

LOT CODE / LOT kode : **PRODUCED /** Tillverkad / Produceret:

SEE CAN / Se förpackningen / Se emballagen:

1 dl = 60g

STORE / Förvaring / Opbevaring: Keep cool and dry at ambient temperature in a temperated climate / Förvara svalt och torrt i ett tempererat utrymme / Opbevares køligt og tørt ved omgivelsestemperatur i et tempereret rum.

COOKING INSTRUCTIONS: Remove oxygen absorber pouch, transfer the content to a separate container, add 7000 ml boiling water, stir and cover the container, wait for 8-10 minutes, stir and serve. Makes sure that all components are fully cooked and soft before consumption.

TILLAGNINGSAVSNISNINGAR: Avlägsna syreabsorbentförpackning, överför innehållet till annat kärl, tillsätt 7000 ml kokande vatten, rör om och täck över kärlet, vänta ca 8-10 minuter, rör om och servera. Tillsä att allt innehåll är ordentligt tillagat och mjukt före konsumering.

TILBEREDNING: Fjern iltabsorberende pose, overfør indholdet til en anden beholder, tilsæt 7000 ml kogende vand, rør rundt og dæk beholderen, vent ca. 8-10 minutter, rør rundt og server. Sørg for, at alt indhold er ordentligt kogt og blødt før indtagelse.

RICE PUDDING WITH APPLE & CINNAMON

Risgrynsgröt med äpple & kanel / Risengrød med æble og kanel

2000 g

EN - INGREDIENTS: Round rice (EU) 51,4%, fat (sunflower oil, glucose syrup, modified corn starch), sugar, apple pieces (NON-EU) 8% (contains **SULPHITES**), **EGG** white powder, fibers, cinnamon (non-EU) 0,9%, salt. May contain traces of fish, crustaceans, nuts, soy, gluten, milk and celery.

SE/DK/NO - INGREDIENSER: Runt ris (EU) 51,4%, fett (solrosolja/solsikkeolie, glukossirap, modifierad majsstärkelse/majstivelse), socker/sukker, äpplebitar/æblestykker (icke-EU) 8% (innehåller **SULFITER**), **ÄGG/EGEG**-vitepulver, fibrer, kanel (icke-EU) 0,9%, salt. Kan innehålla spår av fisk, skaldjur/skaldyr, nötter/nødder, soja, gluten, mjölk och selleri.

NUTRITION / NÄRINGSINNEHÅLL / NÄRINGSINNHOLD

	PER 100 G	PER 2000 G
ENERGY / Energi:	1768 kJ / 420 kcal	35 360 kJ / 8400 kcal
FAT / Fett / Fedt:	11 g	220 g
OF WHICH SATURATES / Varav mättat fett / Hveraf mættede fedtsyrer:	1,1 g	22 g
CARBOHYDRATES / Kolhydrater / Kulhydrater:	68 g	1360 g
OF WHICH SUGARS / Varav sockerarter / Heraf sukkerarter:	20 g	400 g
FIBRE / Fibrer / Kostfibre:	3,8 g	76 g
PROTEIN / Protein:	10 g	200 g
SALT / Salt:	0,4 g	8 g

BEST BEFORE END / Bäst före / Bedst før udgangen af:

1 dl = 60g

LOT CODE / LOT kode: **PRODUCED** / Tillverkad / Produceret:

SEE CAN / Se förpackningen / Se emballagen:

STORE / Förvaring / Opbevaring: Keep cool and dry at ambient temperature in a tempered climate / Förvara svalt och torrt i ett tempererat utrymme / Opbevares køligt og tørt ved omgivelsestemperatur i et tempereret rum.

COOKING INSTRUCTIONS: Remove oxygen absorber pouch, transfer the content to a separate container, add 3600 ml boiling water, stir and cover the container, wait for 8-10 minutes, stir and serve. Make sure that all components are fully cooked and soft before consumption.

TILLAGNINGSANSVNINGAR: Avlägsna syreabsorbentförpackning, överför innehållet till annat kärl, tillsätt 3600 ml kokande vatten, rör om och täck över kärlet, vänta ca 8-10 minuter, rör om och servera. Tillse att allt innehåll är ordentligt tillagat och mjukt före konsumering.

TILBEREDNINGSSINSTRUKTIONER: Fjern itaborberende pose, overfør indholdet til en anden beholder, tilsæt 3600 ml vand kogende vand, rør rundt og dæk beholderen, vent ca 8-10 minutter, rør rundt og server. Sørg for, at alt indhold er ordentligt kogt og blandet før indtagelse...

SWEET & SOUR PASTA



Pasta med sötsur sås / Pasta med sursød sauce

1800 g

EN - INGREDIENTS: Pasta (EU) 43% (**WHEAT**), fat (sunflower oil, glucose syrup, **MILK** proteins), **SOYA** proteins 10%, vegetables 8,2% (tomato 3,6%, red pepper, onions), potato starch, sugar, **SOYA** sauce (**SOYA**, **WHEAT**, salt, maltodextrin), freeze-dried pineapple, natural white vinegar flavour (maltodextrine, white vinegar extract), spices 1,4% (paprika, turmeric, chilli), salt, beetroot (beetroot, maltodextrine, acidifying: citric acid), parsley. May contain traces of eggs, fish, crustaceans, nuts and celery.

SE/DK/NO - INGREDIENSER: Pasta (EU) 43% (**VETE/HVEDE**), fett (solrosolja/solsikkeolie, glukossirap, **MJÖLK/MÄLKE**-proteiner), **SOJA**protein 10%, grönsaker (tomat, röd paprika/peberfrugt, lök/løg), potatisstärkelse/kartoffelstivelse, socker/sukker, **SOJASÅS** (**SOJA**, **VETE/HVEDE**, salt, maltodextrin), frystorkad ananas, naturlig vit vinägersmak/naturlig smag af hvid eddike (maltodextrin, vitvinsvinägerextrakt/hvid eddike ekstrakt), kryddor/krydderier 1,4% (paprika, gurkmeja/gurkemeje, chili), salt, rödbeta/rødbede (rödbeta/rødbede, maltodextrin, surhetsreglerande medel: citronsyra), persilja/persille. Kan innehålla spår av ägg/zæg, fisk, skaldjur/skaldyr, nötter/nødder och selleri.

NUTRITION / NÄRINGSINNEHÅLL / NÄRINGSINSDHOLD

	PER 100 G	PER 1800 G
ENERGY / Energi:	1731 kJ / 412 kcal	31158 kJ / 7416 kcal
FAT / Fett / Fedt:	13 g	234 g
OF WHICH SATURATES / Varav mättat fett / Hveraf mættede fedtsyrer:	1,3 g	23 g
CARBOHYDRATES / Kolhydrater / Kulhydrater:	58 g	1044 g
OF WHICH SUGARS / Varav sockerarter / Heraf sukkerarter:	13 g	234 g
FIBRE / Fiber / Kostfibre:	5,2 g	94 g
PROTEIN / Protein:	14 g	252 g
SALT / Salt:	2 g	36 g

BEST BEFORE END / Bäst före / Bedst før udgangen af:

LOT CODE / LOT kode: PRODUCED / Tilberedt / Produceret:

SEE CAN / Se förpackningen / Se emballagen:

1 dl = 47g

STORE / Förvaring / Opbevaring: Keep cool and dry at ambient temperature in a temperated climate / Förvara svalt och torrt i ett tempererat utrymme / Opbevares køligt og tørt ved omgivelsestemperatur i et tempereret rum.

COOKING INSTRUCTIONS: Remove oxygen absorber pouch, transfer the content to a separate container, add 3420 ml boiling water, stir and cover the container, wait for 8-10 minutes, stir and serve. Make sure that all components are fully cooked and soft before consumption.

TILLAGNINGSAVSVISNINGAR: Avlägsna syreabsorbentförpackning, överför innehållet till annat kärl, tillsätt 3420 ml kokande vatten, rör om och täck över kärlet, vänta ca 8-10 minuter, rör om och servera. Tillsä att allt innehåll är ordentligt tillagat och mjukt före konsumering.

TILBEREDNING: Fjern itabsorbierende pose, overfør indholdet til en anden beholder, tilsæt 3420 ml kogende vand, rør rundt og dæk beholderen, vent ca. 8-10 minutter, rør rundt og server. Sørg for, at alt indhold er ordentligt kogt og blandet før indtagelse.

Produced in France / Producerad i Frankrike för **Outmeals AB**, Batterivägen 14, 432 32 Varberg, Sweden



PASTA^{IN} TOMATO SAUCE



Pasta i tomatås / Pasta i tomat sauce

1800 g

EN - INGREDIENTS: Pasta (EU) 50% (**WHEAT**), vegetables 17% (76,6% tomatoes, 11% onions, 10,4% carrots), **SOYA** proteins 11,4%, fat (sunflower oil, glucose syrup, **MILK** proteins), potato starch, provencal herbs, beetroot (beetroot, maltodextrin, acidifying: citric acid), pepper. May contain traces of eggs, fish, crustaceans, celery and nuts.

SE/DK/NO - INGREDIENSER: Pasta (EU) 50% (**VETE/HVEDE**), grönsaker 17% (76,6% tomat, 11% lök/lög, 10,4% morötter/gulerötter), **SOJA**protein 11,4%, fett (solrosolja/solsikkeolie, glukosirap, **MJÖLK/MÄLKE**-protein), potatisstärkelse/kartoffelstivelse, provensalska örter/provensalske urter, rödbeta/rödbede (rödbeta/rödbede, maltodextrin, surhetsreglerare/surhetsregulerende middel: citronsyra), peppar/peber. Kan innehålla spår av ägg/æg, fisk, skaldjur/skaldyr, selleri och nötter/hödder.

NUTRITION / NÄRINGSINNEHÅLL / NÄRINGSINnehÖLD

	PER 100 G	PER 1800 G
ENERGY / Energi:	1634 kJ / 388 kcal	29412 kJ / 6984 kcal
FAT / Fett / Fedt:	10 g	180 g
OF WHICH SATURATES / Varav mättat fett / Hveraf mættede fedtsyrer:	1,1 g	20 g
CARBOHYDRATES / Kolhydrater / Kulhydrater:	55 g	990 g
OF WHICH SUGARS / Varav sockerarter / Heraf sukkerarter:	10 g	180 g
FIBRE / Fibrer / Kostfibre:	6,4 g	115 g
PROTEIN / Protein:	15 g	270 g
SALT / Salt:	2,4 g	43 g

BEST BEFORE END / Bäst före / Bedst før udgangen af:

LOT CODE / LOT kode: **PRODUCED** / Tillverkad / Produceret:

SEE CAN / Se förpackningen / Se emballagen:

1 dl = 47g

STORE / Förvaring / Opbevaring. Keep cool and dry at ambient temperature in a temperated climate / Förvara svalt och torrt i ett tempererat utrymme / Opbevares køligt og tørt ved omgivelsestemperatur i et tempereret rum.

COOKING INSTRUCTIONS: Remove oxygen absorber pouch, transfer the content to a separate container, add 3600 ml boiling water, stir and cover the container, wait for 8-10 minutes, stir and serve. Make sure that all components are fully cooked and soft before consumption.
TILLAGNINGSAVVISNINGAR: Avlägsna syreabsorbentförpackning, överför innehållet till annat kärl, tillsätt 3600 ml kokande vatten, rör om och täck över kärlet, vänta ca 8-10 minuter, rör om och servera. Tillsä att allt innehåll är ordentligt tillagat och mjukt före konsumering.

TILBEREDNING: Fjern itaborberende pose, overfør indholdet til en anden beholder, tilsæt 3600 ml kogende vand, rør rundt og dæk beholderen, vent ca. 8-10 minutter, rør rundt og server. Sørg for, at alt indhold er ordentligt kogt og blandet før indtagelse.



CREAMY RICE

WITH VEGETABLES

"A mild and creamy dish with rice, vegetables and herbs"

Krämjigt ris med grönsaker / Cremet ris med gröntsager

1980 g

EN - INGREDIENTS: Precooked round rice 54% (EU), fat (sunflower oil, glucose syrup, modified corn starch), vegetables 8,3% (onions, carrots, tomatoes), salt, garlic, basil, pepper. May contain traces of eggs, fish, crustaceans, nuts, milk, soya, celery and gluten.

SE/DK/NO - INGREDIENSER: Förokot/Forkogte runt/runde ris 54% (EU), fett (solrosolja/solsikkeolie, glukossirap/glukose-sirup, modifierad majsstärkelse), grönsaker 8,3% (lök/løg, morötter/gulerødder, tomat), salt, vitlök/hvidløg, basilika/basilikum, peppar/peber. Kan innehålla spår av ägg/æg, fisk, skaldjur/skaldyr, nötter/nødder, mjölk/mælk, soja, selleri och gluten.

NUTRITION / NÄRINGSINNEHÅLL / NÄRINGSINNHOLD

	PER 100 G	PER 1980 G
ENERGY / Energi:	1950 kJ / 469 kcal	38 610 kJ / 9286 kcal
FAT / Fett / Fedt:	20 g	396 g
OF WHICH SATURATES / Varav mättat fett / Hveraf mættede fedtsyrer:	1,9 g	38 g
CARBOHYDRATES / Kolhydrater / Kulhydrater:	63 g	1247 g
OF WHICH SUGARS / Varav sockerarter / Heraf sukkerarter:	4 g	79 g
FIBRE / Fibrer / Kostfibre:	2,5 g	50 g
PROTEIN / Protein:	8,5 g	168 g
SALT / Salt:	2 g	40 g

BEST BEFORE END / Bäst före / Bedst før udgangen af:

LOT CODE / LOT kode: **PRODUCED** / Tillverkad / Produceret:

SEE CAN / Se förpackningen / Se emballagen:

1 dl = 47g

STORE / Förvaring / Opbevaring: Keep cool and dry at ambient temperature in a tempered climate / Förvara svalt och torrt i ett tempererat utrymme / Opbevares køligt og tørt ved omgivelsestemperatur i et tempereret rum.

COOKING INSTRUCTIONS: Remove oxygen absorber pouch, transfer the content to a separate container, add 4000 ml boiling water, stir and cover the container, wait for 8-10 minutes, stir and serve. Make sure that all components are fully cooked and soft before consumption.

TILLAGNINGSANSVNINGAR: Avlägsna syreabsorbentförpackning, överför innehållet till annat kärl, tillsätt 4000 ml kokande vatten, rör om och täck över kärlet, vänta ca 8-10 minuter, rör om och servera. Tillse att allt innehåll är ordentligt tillagat och mjukt före konsumering.

TILBEREDNING: Fjern itaborberende pose, overfør indholdet til en anden beholder, tilsæt 4000 ml kogende vand, rør rundt og dæk beholderen, vent ca. 8-10 minutter, rør rundt og server. Sørg for, at alt indhold er ordentligt kogt og blandet før indtagelse.

CHICKEN CURRY WITH RICE

"An asian-inspired tasty meal with just a little bit of heat"

Curry kyckling med ris / Kylling karry med ris

1800 g

EN - INGREDIENTS: Precooked rice (EU) 50%, fat (sunflower oil, glucose syrup, **MILK** proteins), freeze-dried chicken (EU) 9.5% (chicken, salt), salt, curry 2.2%, carrots, peas, sugar, spices and herbs.
May contain traces of eggs, fish, crustaceans, nuts, soya, celery and gluten.

SE/DK/NO - INGREDIENSER: Förkokt/Förkogte ris (EU) 50%, fett (solrosolja/solsikkeolie, glukossirap, **MJÖLK/MÆLKE**-protein), frystorkad/frysetørret kyckling (EU) 9.5% (kyckling, salt), salt, curry/karry 2.2%, morötter/gulerødder, örter/ærter, socker/sukker, kryddor och örter/krydderier og urter. Kan innehålla spår af ägg/æg, fisk, skaldjur/skaldyr, nötter/nødder, soja, selleri och gluten.

NUTRITION / NÄRINGSINNEHÅLL / NÆRINGSINDHOLD

	PER 100 G	PER 1800 G
ENERGY / Energi:	2047 kJ / 489 kcal	36846 kJ / 8802 kcal
FAT / Fett / Fedt:	24 g	432 g
OF WHICH SATURATES / Varav mättat fett / Hveraf mættede fedtsyrer:	2.3 g	41 g
CARBOHYDRATES / Kolhydrater / Kulhydrater:	52 g	936 g
OF WHICH SUGARS / Varav sockerarter / Heraf sukkerarter:	3.4 g	61 g
FIBRE / Fibrer / Kostfibre:	2.1 g	38 g
PROTEIN / Protein:	15 g	270 g
SALT / Salt:	2.5 g	45 g

BEST BEFORE END / Bäst före / Bedst før udgangen af:

LOT CODE / LOT kode / PRODUCED / Tillverkad / Produceret:

SEE CAN / Se förpackningen / Se emballagen:

1 dl = 47g

STORE / Förvaring / Opbevaring: Keep cool and dry at ambient temperature in a tempered climate / Förvara svalt och torrt i ett tempererat utrymme / Opbevares køligt og tørt ved omgivelsestemperatur i et tempereret rum.

COOKING INSTRUCTIONS: Remove oxygen absorber pouch, transfer the content to a separate container, add 3250 ml boiling water, stir and cover the container, wait for 8-10 minutes, stir and serve. Make sure that all components are fully hydrated and mixed before consumption.

TILLAGNINGSA NSV ISNINGAR: Avlägsna syreabsorbentförpackning, överför innehållet till annat kärl, tillsätt 3250 ml kokande vatten, rör om och täck över kärlet, vänta ca 8-10 minuter, rör om och servera. Tillse att allt innehåll är ordentligt tillagat och mjukt före konsumering.

TILBEREDNING: Fjern itaborberende pose, overfør indholdet til en anden beholder, tilsæt 3250 ml kogende vand, rør rundt og dæk beholderen, vent ca. 8-10 minutter, rør rundt og server. Sørg for, at alt indhold er ordentligt rehydreret og blandet før indtagelse.

ASIAN^{STYLE} CHICKEN WITH RICE

"An Asian inspired chicken & rice meal with a hint of garlic and cumin"

Asiatiskt inspirerad kyckling med ris / Asiatisk inspireret kylling og ris

1800 g

EN - INGREDIENTS: Rice (EU) 54.9%, freeze-dried chicken (EU, UK) 10% (chicken), fat (sunflower oil, glucose syrup, MILK proteins), **SOYA** sauce (**SOYA, WHEAT**, salt, maltodextrin), vegetables 5.7% (carrots, onions, red peppers), potato starch, sugar, pea proteins, fibers, caramel (glucose syrup, sugar, maltodextrin), garlic, salt, ginger, basil, cumin, pepper. May contain traces of eggs, fish, crustaceans, nuts and celery.

SE/DK/NO - INGREDIENSER: Ris (EU) 54,9%, frystorkad kyckling/kylling (EU, UK) 10% (kyckling/kylling), fett (solrosolja/solsikkeolie, glukosirap/glukosesirup, **MJÖLK/MÆLKE**-proteiner), **SOJA**-sås/sauce (**SOJA, VETE/HVEDE**, salt, maltodextrin), grönsaker/grönsager 5,7 % (morötter/gulerødder, lök/løg, röd paprika/röd peberfrugt), potatisstärkelse/kartoffelstivelse, socker/sukker, ärt/ärte-proteiner, fibrer, kola/karamel (glukosirap/glukosesirup, socker/sukker, maltodextrin), vitlök/hvidløg, salt, ingefära/ingefær, basilika/basilikum, spiskummin/spidkommen, peppar/peber. Kan innehålla spår av ägg/æg, fisk, kräftdjur/krebsdyr, nötter/nødder och selleri.

NUTRITION / NÄRINGSINNEHÅLL / NÆRINGSINDHOLD

	PER 100 G	PER 1800 G
ENERGY / Energi:	1756 kJ / 417 kcal	31608 kJ / 7506 kcal
FAT / Fett / Fedt:	11 g	198 g
OF WHICH SATURATES / Varav mättat fett / Hverav mættede fedtsyrer:	1,1 g	20 g
CARBOHYDRATES / Kolhydrater / Kulhydrater:	59 g	1062 g
OF WHICH SUGARS / Varav sockerarter / Heraf sukkerarter:	6,5 g	117 g
FIBRE / Fibrer / Kostfibre:	3,9 g	70 g
PROTEIN / Protein:	18 g	324 g
SALT / Salt:	1,9 g	34 g

BEST BEFORE END / Bäst före / Bedst før udgangen af:

LOT CODE / LOT kode : PRODUCED / Tillverkad / Produceret:

SEE CAN / Se förpackningen / Se emballagen:

1 dl = 47g

STORE / Förvaring / Opbevaring: Keep cool and dry at ambient temperature in a tempered climate / Förvara svalt och torrt i ett tempererat utrymme / Opbevares køligt og tørt ved omgivelsestemperatur i et tempereret rum.

COOKING INSTRUCTIONS: Remove oxygen absorber pouch, transfer the content to a separate container, add 3960 ml boiling water, stir and cover the container, wait for 8-10 minutes, stir and serve. Makes sure that all components are fully cooked and soft before consumption.

TILLAGNINGSA NSVISNINGAR: Avlägsna syreabsorbentförpackning, överför innehållet till annat kärl, tillsätt 3960 ml kokande vatten, rör om och täck över kärlet, vänta ca 8-10 minuter, rör om och servera. Tillsä till allt innehåll är ordentligt tillagat och mjukt före konsumering.

TILBEREDNING: Fjern iltabsorberende pose, overfør indholdet til en anden beholder, tilsæt 3960 ml kogende vand, rør rundt og dæk beholderen, vent ca. 8-10 minutter, rør rundt og server. Sørg for, at alt indhold er ordentligt kogt og blødt før indtagelse.

CHICKEN PASTA WITH VEGETABLES

*"A smooth and aromatic
pasta meal with
long shelf life"*

Kyckling med pasta & grönsaker / Kylling med pasta & grøntsager

1800 g

EN - INGREDIENTS: Pasta (EU) 53% (**WHEAT**), low lactose fat (sunflower oil, glucose syrup, **MILK** proteins), freeze-dried chicken (EU) 7.5 % (chicken, salt), vegetables 5.7% (tomatoes, carrots, zucchini), salt, spices, and herbs. May contain traces of soya, eggs, fish, crustaceans, nuts and celery.

SE/DK/NO - INGREDIENSER: Pasta (EU) 53 % (**VETE/HVEDE**), låg-/lavt laktoseft (solrosolja/solsikkeolie, glukossirap, **MJÖLK/MÆLKE**-proteiner), frystorkad/frystorret kyckling (EU) 7,5 % (kyckling/kylling, salt), grönsaker 5,7 % (tomater, morötter/gulerødder, zucchini), salt, kryddor och örter/krydderier og urter. Kan innehålla spår av soja, ägg/æg, fisk, skaldjur/skaldyr, nötter/nødder och selleri.

NUTRITION / NÄRINGSINNEHÅLL / NÄRINGSINHOLD

	PER 100 G	PER 1800 G
ENERGY / Energi:	2010 kJ / 481 kcal	36180 kJ / 8658 kcal
FAT / Fett / Fedt:	25 g	450 g
OF WHICH SATURATES / Varav mättat fett / Hveraf mættede fedtsyrer:	2.4 g	43 g
CARBOHYDRATES / Kolhydrater / Kulhydrater:	47 g	846 g
OF WHICH SUGARS / Varav sockerarter / Heraf sukkerarter:	4.1 g	74 g
FIBRE / Fibrer / Kostfibre:	3.4 g	61 g
PROTEIN / Protein:	16 g	288 g
SALT / Salt:	2.1 g	38 g

BEST BEFORE END / Bäst före / Bedst før udgangen af:

LOT CODE / LOT kode: **PRODUCED** / Tillverkad / Produceret:

SEE CAN / Se förpackningen / Se emballagen:

1 dl = 47g

STORE / Förvaring / Opbevaring: Keep cool and dry at ambient temperature in a temperated climate / Förvara svalt och torrt i ett tempererat utrymme / Opbevares køligt og tørt ved omgivelsestemperatur i et tempereret rum.

COOKING INSTRUCTIONS: Remove oxygen absorber pouch, transfer the content to a separate container, add 3250 ml boiling water, stir and cover the container, wait for 8-10 minutes, stir and serve. Make sure that all components are fully cooked and soft before consumption.

TILLAGNINGANSVISNINGAR: Avlägsna syreabsorbentförpackning, överför innehållet till annat kärl, tillsätt 3250 ml kokande vatten, rör om och täck över kärlet, vänta ca 8-10 minuter, rör om och servera. Tillse att allt innehåll är ordentligt tillagat och mjukt före konsumering.

TILBEREDNING: Fjern itaborberende pose, overfør indholdet til en anden beholder, tilsæt 3250 ml kogende vand, rør rundt og dæk beholderen, vent ca. 8-10 minutter, rør rundt og server. Sørg for, at alt indhold er ordentligt kogt og blandet før indtagelse.

