

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.

PASTA BOLOGNESE

"A classic Italian
meal loved all over
the world"

Pasta bolognese

1800 g

EN - INGREDIENTS: Pasta (EU) 50% (WHEAT), beef meat (EU) 10% (beef, salt, EGG white, potato starch, onions, MILK protein, antioxidants: E304, E306), vegetables 12.8% (tomatoes, onions, carrots), fat (sunflower oil, glucose syrup, MILK proteins), potato starch, beef stock (salt, potato starch, flavors, maltodextrin, fat and proteins from beef (7.5%), sugar, onion, yeast extract, aromatics (contains CELERY), spices), sugar, caramel (glucose syrup, sugar, maltodextrin), provencal herbs, pepper. May contain traces of soya, fish, crustaceans and nuts.

SE/DK/NO - INGREDIENSER: Pasta (EU) 50% (VETE/HVEDE), nötkött/oksekød (EU) 10% (nötkött/oksekød, salt, ÄGG/ÆG/vita, potatisstärkelse/kartoffelstivelse, lök/løg, MJÖLK/MÆLKprotein, antioxidanter: E304, E306), grönsaker/grøntsager 12.8% (tomat, lök/løg, morötter/gulerødder), fett (solrosolja/solsikkeolie, glukossirap, MJÖLK/MÆLKprotein), potatisstärkelse/kartoffelstivelse, nötköttsbuljong/oksebouillon (salt, potatisstärkelse/kartoffelstivelse, smakämnen/smagsstoffer, maltedextrin, fett och protein från nötkött/fedt och proteiner fra oksekød (7.5%), socker/sukker, lök/løg, jästextrakt/gærekstrakt, aromer (innehåller SELLERI), kryddor/krydderier), socker/sukker, karamell (glukossirap, socker/sukker, maltedextrin), provensalskaörter/provencalske urter, peppar/peber. Kan innehålla spår av soja, fisk, skaldjur/skaldyr och nötter/nødder.

NUTRITION / NÄRINGSINNEHÅLL / NÆRINGSINDHOLD

	PER 100 G	PER 1800 G
ENERGY / Energi:	1692 kJ / 402 kcal	30348 kJ / 7236 kcal
FAT / Fett / Fedt:	12 g	216 g
OF WHICH SATURATES / Varav mättat fett / Hverav mættede fedtsyrer:	1.1 g	20 g
CARBOHYDRATES / Kolhydrater / Kulhydrater:	58 g	1044 g
OF WHICH SUGARS / Varav sockerarter / Heraf sukkerarter:	9.8 g	176 g
FIBRE / Fibrer / Kostfibre:	4 g	72 g
PROTEIN / Protein:	15 g	270 g
SALT / Salt:	3 g	54 g

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

LOT CODE / LQT 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 4230 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.

TILLAGNINGSA NSVISINGAR: Avlägsna syreabsorbentförpackning, överför innehållet till annat kärl, tillsätt 4230 ml kokande vatten, rör om och täck över kärlet, vänta ca 8-10 minuter, rör om och servera. Tillsä alla till innehåll är ordentligt tillagat och mjukt före konsumering.

TILBEREDNING: Fjern iltabsorberende pose, overfør indholdet til en anden beholder, tilsæt 4230 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...