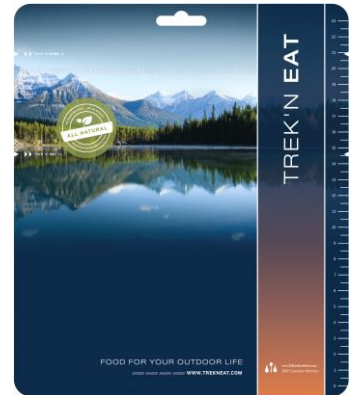


Sahnenudeln mit Hühnchen und Spinat / Creamy Pasta with Chicken and Spinach

Produkt / Product	Sahnenudeln mit Hühnchen und Spinat Creamy Pasta with Chicken and Spinach
Füllgewicht / Net weight	150g
Wasserzugabe / Added water	490ml
Fertige Menge / Ready quantity	640g
Mindesthaltbarkeitsdatum / Best before	36 Monate ab Produktionsdatum 36 months after production date



Zutaten / Ingredients	<p>Nudeln [(50%), Hartweizengrieß, Eiweiß, Salz], Maltodextrin, modifizierte Stärke, Palmfett, Weizenmehl, Milchzucker, 4% Hühnerbrustfleisch (mit Antioxidationsmittel: Rosmarinextrakt), 3% Sahne, Hühnerfett, Speisesalz, Würze, natürliches Aroma, Tomaten, Zwiebeln, Mais, Spinat, Milcheiweiß, Hefeextrakt, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Xanthan; Gewürze, Raucharoma Fleischeinwaage trocken: 6 g (entspricht ca. 21 g Frischfleisch)</p> <p>Pasta [(50%), durum wheat semolina, egg white, salt], maltodextrin, modified starch, palm oil, wheat flour, lactose, 4% chicken breast (with antioxidant: rosemary extract), 3% cream, chicken fat, table salt, condiment, natural flavouring, tomatoes, onions, sweet corn, spinach, milk protein, yeast extract; thickeners: guar gum, xanthan gum; spices, smoke flavouring Dried meat content: 6 g (equals approx. 21 g fresh meat)</p>
Allergene / Allergens	Eier, Glutenhaltig, Lactose, Milch Eggs, contains gluten, Lactose, Milk
Zubereitung / Directions	<p>Kochendes Wasser bis zu 8 cm auf der Skala (490 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 5 Min. ziehen lassen.</p> <p>Pour boiling water directly into the bag up to 8 cm on the scale (490 ml), stir thoroughly. Close the bag and let it rest for 5 minutes.</p>

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

Brennwert / kJ/kcal	1663/395
Fett / Fat	9,8 g
davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated fatty acids	4,6 g
Kohlenhydrate / Carbohydrates	62,5 g
davon Zucker / of which sugar	7,5 g
Ballaststoffe / Fibre	2,8 g
Eiweiss / Protein	13,3 g
Salz / Salt	3,7 g