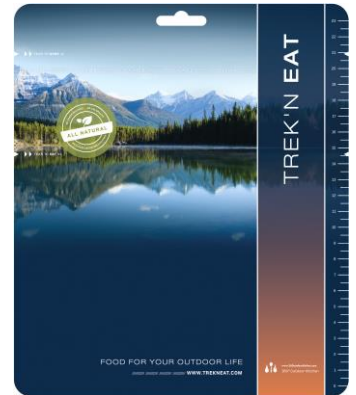


## Reispfanne "Balkan Art" / "Balkan" Risotto

<b>Produkt / Product</b>	Reispfanne "Balkan Art" "Balkan" Risotto
<b>Füllgewicht / Net weight</b>	190g
<b>Wasserzugabe / Added water</b>	460ml
<b>Fertige Menge / Ready quantity</b>	650g
<b>Mindesthaltbarkeitsdatum / Best before</b>	36 Monate ab Produktionsdatum 36 months after production date



<b>Zutaten / Ingredients</b>	<p>43% Reis, Rindfleisch getrocknet, Palmfett, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, modifizierte Stärke, Speisesalz, <b>Milchzucker</b>, Zucker, Würze, Hefeextrakt, <b>Weizenmehl</b>, Hefepulver, Gewürz, Aroma (mit <b>Weizen</b>, <b>Sellerie</b>), <b>Milcheiweiß</b>, Karamell, Maltodextrin Fleischeinwaage trocken: 10,5 g (entspricht ca. 42 g Frischfleisch)</p> <p>43% rice, dried beef, palm oil, peppers, onions, tomatoes, modified starch, table salt, <b>lactose</b>, sugar, condiment, yeast extract, <b>wheat flour</b>, yeast powder, spices, flavouring (with <b>wheat</b>, <b>celery</b>), <b>milk protein</b>, caramel, maltodextrin Dried meat content: 10,5 g (equals approx. 42 g fresh meat)</p>
<b>Allergene / Allergens</b>	<p>Glutenhaltig, Lactose, Milch, Sellerie contains gluten, Lactose, Milk, Celery</p>
<b>Zubereitung / Directions</b>	<p>Kochendes Wasser bis zu 8,5 cm auf der Skala (460 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren. Beutel verschließen und 10-12 Min. ziehen lassen.</p> <p>Pour boiling water directly into the bag up to 8.5 cm on the scale (460 ml), stir thoroughly. Close the bag and let it rest for 10-12 minutes.v</p>

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

<b>Brennwert / kJ/kcal</b>	1753/420
<b>Fett / Fat</b>	13,0 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated fatty acids</b>	8,0 g
<b>Kohlenhydrate / Carbohydrates</b>	55,0 g
<b>davon Zucker / of which sugar</b>	9,5 g
<b>Ballaststoffe / Fibre</b>	4,8 g
<b>Eiweiss / Protein</b>	16,0 g
<b>Salz / Salt</b>	3,8 g