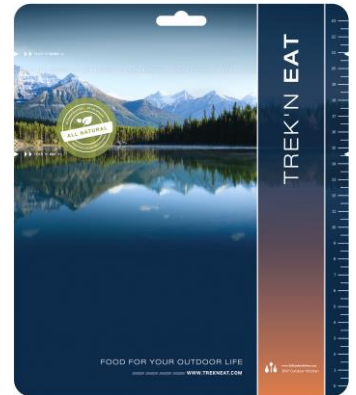


Couscous mit Hühnchen / Couscous with Chicken

| | |
|---|--|
| Produkt / Product | Couscous mit Hühnchen Couscous with Chicken |
| Füllgewicht / Net weight | 200g |
| Wasserzugabe / Added water | 400ml |
| Fertige Menge / Ready quantity | 600g |
| Mindesthaltbarkeitsdatum / Best before | 36 Monate ab Produktionsdatum 36 months after production date |



| | |
|---------------------------------|--|
| Zutaten / Ingredients | <p>71% Cous-Cous (Hartweizengrieß), 11% Hühnerbrustfleisch (mit Antioxidationsmittel: Rosmarinextrakt), Speisesalz, Karotten, Kichererbsen, Sultaninen, Paprika, Tomaten, Milchzucker, Gewürze, Hühnerfett, Stärke, Würze, Hefeextrakt, natürliches Aroma (mit Sellerie, Ei-, Milchbestandteilen), Sellerie, Maltodextrin, färbendes Saflorkonzentrat, Sojasauce (Sojabohnen), Speisesalz, Branntweinessig, Karamell, Säuerungsmittel: Citronensäure Fleischeinwaage trocken: 22 g (entspricht ca. 77 g Frischfleisch)</p> <p>71% couscous (durum wheat semolina), 11% chicken breast (with antioxidant: rosemary extract), table salt, carrots, chickpeas, sultanas, peppers, tomatoes, lactose, spices, chicken fat, starch, condiment, yeast extract, natural flavouring (with celery, egg and milk components), celery, maltodextrin, colouring safflower concentrate, soy sauce (soy beans, table salt, spirit vinegar), caramel, acidifying agent: citric acid Dried meat content: 22 g (equals approx. 77 g fresh meat)</p> |
| Allergene / Allergens | Eier, Glutenhaltig, Lactose, Milch, Sellerie, Soja Eggs, contains gluten, Lactose, Milk, Celery, Soy |
| Zubereitung / Directions | <p>Kochendes Wasser bis zu 7,5 cm auf der Skala (400 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 7.5 cm on the scale (400 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 | 1438/340 |
| Fett / Fat | 3,3 g |
| davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated fatty acids | 0,6 g |
| Kohlenhydrate / Carbohydrates | 56,0 g |
| davon Zucker / of which sugar | 8,1 g |
| Ballaststoffe / Fibre | 7,3 g |
| Eiweiss / Protein | 19,0 g |
| Salz / Salt | 4,4 g |