530. mm

300. mm

Ⓖⓑ **Mini Potato Croquettes** Deepfrozen potato croquettes - **Preparation:** In the fryer : fry the unthawed products for 4 minutes, in cooking oil that has been pre-heated to 175 °C. Do not by to fry too many at once. In the oven : 220°C 15-20 minutes. Do not refreeze once thawed. **Ingredients:** Potatoes (83%), dried potatoes (10%),Sunflower oil (6%), salt, dextrose, white pepper, onion powder, stabilizing : methylcellulose. Ⓝ **Mini Kroketten** Diepgevroren aardappelkroketten - **Bereiding:** In de friteuse: De niet ontdooide producten gedurende 4 minuten bakken in frituurvet dat voorverwarmd werd op 175 °C - 350 °F. Geen te grote hoeveelheden in één beurt bakken. In de oven : 220 °C 15-20 minuten. Een ontdooid product niet terug invriezen. **Ingrediëten:** Aardappelen (83%), gedroogde aardappelen (10%), zonnebloemolie (6%), zout, dextrose, witte peper, uipoeder, stabiliseren: methylcellulose. Ⓕ **Noisettes** Croquettes de pommes de terre surgelées - **Préparation:** Dans la friteuse: faites cuire les produits non dégelés pendant 4 minutes dans la graisse de friture préchauffée à 175°C. Veillez à ne pas cuire de trop grandes quantités en même temps. Dans le four: 220°C 15-20 minutes. Ne pas recongeler un produit dégelé. **Ingrédients:** Pommes de terre (83%), pommes de terre déshydratées (10%), huile de tournesol (6%), sel, dextrose, poivre blanc, poudre d'oignon, stabilisant méthylcellulose. (DK) **Mini karteffelkroketter** Frosne mini kartoffel kroketter -**Tilberedning:** Frituregryde: koges til gyldenbrune i varn olie (175 °C) i ca. 3-4 minutter. Ovn eller grill: 220 °C, 15 til 20 min. Stegepande: medium temperatur, 8 til 10 min. Forsøg ikke at koge for mange ø en gang. **Ingredienser:** Kartofler (83%), tørrede kartofler (10%), solsikkeolie (6%), salt, hvid peber, dextrose, løg pulver, stabiliserende: methylcellulose. (FI) **Miniperunakroketit** Pakastetut miniperunakroketit - **Valmistus:** Rasvakeittimessä: paista kullanruskeiksi kuumassa öljyssä (175 °C) noin 3-4 minuuttia. Uunissa tai grillissä: 220 °C,15-20 min. Paistinpannulla: keskilämmöllä 8-10 min. Älä yritä paistaa liian montaa kerralla. **Ainesosat:** Perunat (83%), kuivattu peruna (10%), auringonkukkaöljy (6%), suola, valkopippuri,dekstroosi, vakauttaa: metyyliselluloosa. Ⓘ **Mini Crocchette di patate** Mini crocchette di patate surgelate - **Preparazione :** Friggitrice : friggere fino a raggiungere un colore marrone in olio caldo (175 °C) per ca. 3-4 minuti. Forno o grill: 220 °C, 15 - 20 min. Padella: media temperatura, da 8 a 10 min. Non ricongelare dopo scongelamento. **Ingredienti :** Patate (83%), patate essiccate (10%), olio di girasole (6%), sale, pepe bianco, destrosio, cipolla in polvere, stabilizzanti: metilcellulosa. (NO) **Mini potetkroketter** Frosne minipotetkroketter - **Tilberedning:** Frityrkoker: stek til gyldenbrune i varm olje (175 °C) i ca. 3-4 minutter. Ovn eller grill: 220 °C, 15 til 20 min. Stekepanne: medium temperatur, 8 til 10 min. Må ikke fryses på nytt etter tining. **Ingredienser:** Poteter (83%), tørkede poteter (10%), solsikkeolje (6%), salt, hvit pepper, druesukker, løkpulver, stabiliserende: metylcellulose. (PL) **Krokieciki ziemniaczane** Mrożone krokieciki ziemniaczane - **Sposób przygotowania:** Frytkownica : smażyć do zbrązowienia w gorącym oleju (175 °C) przez ok. 3-4 minuty. Piekarnik lub grill: 220°C, 15 do 20 min. Patelnia: w średniej temperaturze, 8 do 10 min. Nie zamrażać ponownie po rozmrożeniu. **Skład:** Ziemniaki (83%), suszone ziemniaki (10%), olej słonecznikowy (6%), sól, biały pieprz, dekstroza, proszek cebulowy, stabilizujące: metylocelulozy. (SE) **Små potatiskroketter** Frysta små potatiskroketter - **Tillredning:** I fritös: Fritera tills färgen är gyllenbrun i het olja (175 °C) i cirka 3-4 minuter. Ugn eller grill: 220 °C,15 till 20 min. Stekpanna: mediumtemperatur, 8 till 10 minuter. Frys inte igen då produkten väl tinat upp. **Ingredienser:** Potatis (83%), torkad potatis (10%), solrosolja (6%), salt, vitpeppar, dextros, lökpulver, stabiliserande: metylcellulosa. Ⓓ **Kroketten** Tiefgefrorene Kartoffelkroketten - **Zubereitung:** In der friteuse : die unaufgetauten Produkte 4 Minuten lang in Speiseöl frittieren, das auf 175 °C - 350 °F erhitzt wurde. Es dürfen nicht zu viele gleichzeitig frittiert werden. In dem ofen: 220°C 15-20 minuten. Aufgetautes nicht wieder einfrieren. **Zutaten:** Kartoffeln (83%), getrocknete Kartoffeln (10%), Sonnenblumenöll (6%), Salz, dextrose, weißem Pfeffer, Zwiebelpulver, Stabilisierung: Methylcellulose. (RO) **Крокеты** Глубокозамороженные картофельные мини крокеты-**Приготовление:** В фритюрницы: обжарить неразмороженный продукт в течение 4 минут в предварительно нагретом до 175 °C - 350 °F маке для жарки. в духовке: 220 ° C 15-20 минут. Не обжаривать слишком много крокетоводновременно. Не подлежит повторной заморозке попе размораживания. **Сопав:** Картофель (83%), картофель сушеный (10%), пальмовое масло (6%), соль, белый перец, декпроза, луковый порошок, стабилизаторы: метилцеллюлоза. (PC) (SP) **Croquetas** Croquetas de patata congeladas - **Preparación:** En la freidora: freír el producto sin descongelar durante 4 minutos, en aceite de cocina precalentado previamente a 175 °C - 350 °F. No freír demasiadas croquetas al mismo tiempo. En el horno: 220 ° 15-20 minutos. No volver a congelar una vez descongelado. **Ingredientes:** Patatas (83%), papa seca (10%), aceite de girasol (6%), sal, pimienta blanca, dextrosa, cebolla en polvo, estabilizantes: metilcelulosa. (PT) **Croquetes** Croquetes de batata congelados - **Preparação:** In de fritadeira: frite os croquetes congelados durante 4 minutos, em óleo alimentar previamente aquecido a 175 °C - 350 °F. Não frite demasiados de cada vez. No forno: 220 °C 15-20 minutos. Não volte a congelar depois de descongelado. **Ingredientes:** Batatas (83%), batata-secas (10%), óleo de girassol (6%), sal, pimenta branca, dextrosa, pó de cebola, estabilizantes: metilcelulose. (BG) **Крокети** Дълбоко замразени крокети от картофи - **Приготвяне:** В фритюрница:fърржете неразмразените продукти 4 минути в onwo, предварително загрято до175°C- 350 °F.Не се опитвайте да пържите твърде много от продукта едновременно. В пеща:220 °C 15-20 минути. Не замразявайте повторно след размразяване. **Съпав:** Картофи (83%), гуwенw картофи (10%), слънчоглeдово масло (6%), сол, бял пипер, декпроза, лук прах, стабилизиращи: метилцелулоза. (CZ) **Krokety** Hluboce zmrazené bramborové krokety - **Příprava:** V fritézy: smažte zmrazené krokety 4 minuty v oleji rozpáleném na 175 °C - 350 °F. Nesmažte příliš velké množství najednou. V troubě: 220 ° C 15-20 minut. Po rozmrazení znovu nezmrazujte. **Složení:** Brambory (83%), sušené brambory (10%), slunečnicový olej (6%), sůl, bílý pepř, dextróza, cibulový prášek, stabilizátory: methylcelulóza. (ET) **Kroketid** sügavkülmutatud kartulikroketid - **Valmistamine:** In praepann: valmistage sulatamata tooteid 4 minutit taimeõlis, mida on eelkuumutatud temperatuurini 175 °C - 350 °F. Ahjus: 220 ° C 15-20 minutit. Ärge praadige rohkem, kui üks kord. Koostisained: Kartul (83%), kuivatatud kartulid (10%), päevalilleõli(6%), sool, valge pipar, dekstroos, sibulapulber, stabilisaatorid: metüültselluloosi. **Valmistamine** - 4 min. 175 °C - 350 °F. Ärge külmutage uuesti kord juba sulanud toodet. (HU) **Krokett** Mélyhűtött burgonyakrokett - **Elkészítés:** Az olajsütő: Felengedés nélkül süsse 4 percig 175 °C-ra - 350 °F felhevített olajban. Egyszerre csak kis mennyiséget süssön. A sütő: 220 ° C 15-20 perc. Ha az élelmiszer felolvadt, ne fagyassza le újra! **Hozzávalók:** Burgonya (83%), szárított burgonya (10%), napraforgóolaj (6%), só, fehér bors, dextróz, hagymapor, stabilizáló: metil-cellulóz.

(JPN) ミニポテトコロッケ 冷凍ミニポテトコロッケ / 調理準備：あげ鍋 ： 熱い油 (175 °C) でゴールデンブラウンになるまで約3～4 分揚げます。オーブンまたはグリル： 220° Cで15～20 分。フライパン： 中温で 8～10分。/ 原材料 ジャガイモ (83%)、乾燥したジャガイモ (10%) ,ひまわり油 (6%)、塩、白コショウ、ブドウ糖、オニオンパウダー、安定化：メチルセルロース。/ 準備 - 4 分 175° C / 100% ベルギー産ポテト / 解凍後は再冷凍不可.

(LT) **Maži bulvių maltinukal** Saldyti maži bulvių maltinukai - **Paruošimas:** Gruzdintuv je: apie 3-4 minutes kepti karštame aliejuje (175 °C), kol taps rusvai auksinės spalvos. Orkaitėje arba kepsninėje: 220 °C, 15-20 min. Keptuvėje: vidutinėje temperatūroje, 8-10 min. Kartą atšildžius, nebeužšaldyd. **Sudedamosios dalys:** Bulvės (83%), džiovinti bulvės (10%), saulėgrąžų aliejus (6%), druska, baltieji pipirai, dekstrozė, svogūnų milteliai, stabilizatoriai: metilceliuliozės. (LV) **Kartupeļu minikroketes** Saldētas kartupeļu minikroketes - **Sagatavošana:** Friterī: vārīt karstā eļļā (175 °C) apm. 3-4minūtes, līdz kļūst zeltaini brūnas. Krāsni vai uz grila: 220 °C, no 15 līdz 20 min. Uz pannas: vidējā temperatūrā 8-10 min. Pēc atkausēšanas vairs nesasaldēt. **Sastāvdaļas:** Kartupeļi (83%), kaltēti kartupeļi (10%), saulespuķu eļļa (6%), sāls, baltie pipari, glikoze, sīpolu pulveri, stabilizatori: metilcellulozes. (RO) **Mini crochete de cartofi** Mini crochete congelate de cartofi - **Preparare**: Friteuză: prăjiți în ulei încins (175 °C) timp de aprox. 3-4 minute până capătă o culoare aurie. Cuptor sau grătar: 220 °C, 15-20 min. Tigaie: temperatură medie, 8-10 min. Nu Incercați să prăjiți o cantitate prea mare în același timp. Nu recongelați după dezghetare. **Ingrediente**: Cartofi (83%), cartofi uscate (10%), ulei de floarea soarelui (6%), sare, piper alb, dextroză, ceapa de praf, de stabilizare: metilceluloză. (SK) **Zemiakové mini krokety** Mrazené zemiakové mini krokety - **Príprava:** Vo fritéze: vypražajte do zia-tohneda v horúcom oleji (175 °C) asi 3-4 minút. Rúra alebo gril: 220 °C, 15 až 20 min. Panvica: stredne vysoká teplota, 8 až 10 min. Po rozmrazenlopätovne nezmrazujte. **Zloženie:** Zemiaky (83%), sušené zemiaky (10%), slnečnicový olej (6%), sof, biele korenie, dextróza, stabilizátory: nnethylcelulóza. (SLO) **Mini krompirjevi kroketi** Zamrznjeni mini krompirjevi kroketi - **Priprava:** Cvrtnik: cvrite do zlato rjave barve v vročem olju (175 °C) približno 3-4 minute. Pečica ali žar: 220 °C, 15 do 20 min. Ponev za cvrtje: srednja temperatura, 8 do 10 min. Odmrznjenega izdelka ponovno ne zamrzujte. **Sestavine:** Krompir (83%), posušene krompir (10%), sončnično olje (6%), sol, beli poper, dekstroza, cibuľový prášok, stabilizatorji: metilceluloza. (TR) **Mini Patates kroket** Dondurulmuş mini patates kroket - **Pişirme Önerisi:** Fritöz: kızgın yağda (175 'Q yaklaşık 3-4 dakika altın kahverengisi olana kadar kızartm. Fırın veya ızgara: 220 °C, 15 ila 20 dakika. Tava: orta sıcaklıkta, 8 ila 10 dakika. Çözüldükten sonra tekrar dondurmayın. **Içindekiler:** Patates (% 83), kurutuldu patates (%10), Palmiye yağı (% 6), tuz, beyaz biber, üzüm şekeri, stabilize edici: metil selüloz. (UA) **Картопляні міні- фрикадельки** Заморожені картопляні міні-фрикадельки - **Приготування** Глибака сковорідка з жиром: смажитw до золотwпо коричневого кольору в гарячій олії (175 °C) близько 3-4хвилин. Піч або гриль: 220 ес, 15 - 20 хв. З вичайна сковорідка: середня температура, 8-10 хв. Не заморожуйте після відтавання. **Інгредієнти:** Картопля (83%), картопля гушена (10%), Соняшникова олія (6%), сіль, білий переуь, декстроза, цибульний порошок, пабілізаторw: метилуелюлоза. (GR) **Μίνι κροκέτες πατάτας** Κατεψυγμένες μίνι κροκέτες πατάτας -**προετοιμασία:** ΦριτέZα: τηγανίστε έώς να ροδίσουν σε καυτά λάδι (175 °() για περίπου 3-4 λεπτά. Φούρνος ή γκριλ: 220T,15 έως 20 min. Τηγάνι: μέτρια θερμοκρασία, 8 έως 10 λεπτά. Μην επαναψύξετε μετά από την απόψυξη. **Συστατικά:** Πατάτες (83%), αποξηραμένα πατάτες (10%), Ηλιέλαιο (6%),αλάτι, άσπρο πιπέρι, σταφυλοσάκχαρο, σκόνη κρεμμυδιού, σταθεροποιώντας: μεθυλική. (CH) **Mini Potato Croquettes**

大不列颠 － 冷冻迷你炸薯条 制备：热油炸锅：在热油 (175 °C) 中油炸约 3-4 分钟至金黄色。烤箱或烤架：220° C，15 至 20 分钟。煎锅：中等温度，8 至 10 分钟。土豆 (83%)，干土豆 (10%)，葵花籽油 (6%)，盐，白胡椒，肉豆蔻，稳定：甲基纤维素。- 4 分钟。175° C － 350° F / 以百分之百的比利时马铃薯制成 / 解冻之后，洋葱粉，请勿再次冷冻

(AR) شرائح بطاطس مقرمشة صغيرة مجمدة
طريقة التحضير: في المقلاة بالزيت: اقليها في زيت ساخن حتى يصبح لونها بني مذّهب (175 درجة مئوية). لمدة 3-4 دقائق تقريباً
. في الفرن أو المشواة: 220 درجة مئوية، 15 الى 20 دقيقة. في المقلى: درجة حرارة متوسطة، 8 الى 10 دقائق.
المكونات: البطاطا (83٪)، والبطاطا المجففة (10٪)،زيت عباد الشمس (6٪)، والملح،
والفلفل الأبيض سكر العنب العنبوڊرة البصل ، وتحقيق الاستقرار: ميثيل
التحضير: 4 دقائق، 175 درجة مئوية- 350 درجة فهرنهايت. مصنّعة من البطاطس البلجيكية 100% لا تعيد تجميدها بعد ذوبانها.

Produce of Belgium, made and packed by: / Belgish product, vervaardigd en verpakt door: / Produit belge, fabriqué et emballé par: / Produceret i Belgien, fremstillet og pakket af: / Tuotettu Belgiassa. Valmistaja ja pakkaaja: / Prodotto in Belgio, fatto e confezionato da: / Laget i Belgia, produsert og pakket av: / Produkt belgijski wyprodukowany i zapakowany przez: / Belgisk produkt, tillverkad och packad av: / Product of Belgium, hergestellt und verpackt von: / Сделано в Бельгии, произведено и упаковано: / Producto de Bélgica, elaborado y envasado por: / Produto fabricado e embalado na Bélgica por: / Произведено в Белгия, произведено и опаковано от: / Proizvod Belgije, izrađen i upakiran: / Vyrobeno v Belgii, vyrobeno a baleno ve společnosti: / Belgia toode, valmistaja ja pakendaja: / Készült Belgiumban, gyártotta és csomagolta: / ベルギー産、製造、パッケージ: / Belgiškas produktas, pagamintas ir supakuotas: / Beļģijas produkts, ražots un iepakots: / Produs provenit din Belgia, fabricat și ambalat de: / Belgický výrobok, vyrába a balí: / Izdelek iz Belgije, izdelalo in pakiralo podjetje: / Belçika ürünüdür, üreten ve paketleyen: / Виробленo в Бельгії, виробник і пакувальник: / Προϊόν Βελγίου, παρασκευάζεται και συσκευάζεται από την: / 比利时产品，制造和包装商：/: منتج بلجيكا، تصنيع وتغليف: لا تعيد تجميدها بعد ذوبانها. انتاج بلجيكا

Ecofrost SA / Rue de l'Europe 34 / B-7600 Peruwelz / BELGIUM (EU)
www.ecofrost.be

ECOFROST

Mini Potato Croquettes / mini Kroketten / Noisettes / Mini kartoffelkroketter / Miniperunakroketit / Mini Crocchette di patate / Mini potetkroketter / Krokieciki ziemniaczane / Små potatiskroketter / Noisettes Mini-Kartoffelkroketten / Картофельные мини-крокеты / Mini croquetas de patata / Mini-croquetes de batata / Крокети от мини картофи /Mini kroketi od krumpira / Bramborové minikrokety / Mini kartulikroketid / Mini burgonyakrokett / ミニポテトコロッケ/ Maži bulvių maltinukai / Kartupeļu minikroketes / Mini crochete de cartofi / Zemiakové mini krokety / Mini krompirjevi kroketi / Mini Patates Kroket / Картопляні міні-фрикадельки / Μίνι κροκέτες πατάτας / 迷你炸薯条 / شرائح بطاطس صغيرة مقرمشة

BELGIUM
PREMIUM QUALITY

Per portion (150g)

Calories
240 kcal
12%*

*Reference intake of an average adult (8400kJ/2000kcal)

1000g ℮

Serving suggestion / Suggestion de Présentation

Poids net / Net weight / Füllgewicht / Peso neto / Peso netto / Netto gewicht / peso Líquido / Nettovikt / nettovægt / peshe neto / нетно тегло / 净重 / netokaal / καθαρού βάρους / nettó tömeg / nettóþyngd / 순중량 / neto svars / neto svoris / nettovekt / вага нетто / waga netto / greutate netă / вес нетто / čistá hmotnosť / neto teža / čistá hmotnost / trọng lượng tịnh / الوزن الصافي 1000g غرام

220° C
15 min.

175° C
4 min.

Average nutrition value (pro 100g/150g) / Voedingswaarden (gemiddeld per 100g/150g) / Valeurs nutritionnelles (moyennes par 100g/150g) / Næringsindhold (gennemsnit pr 100 g/150 g) / Ravintosisältö (keskimäärin per 100 g/150 g) / Informazioni nutrizionali (medi per 100g / 150g) / Næringsinformasjon (gjennomsnitt per 100g/150g) / Wartość odżywcza (średnia na 100 g/150g) / Näringsinnehåll (i medeltal per 100 g/150g) / Nährwertangabe (Durchschnitt pro 100 g/150g) / Сведения о пищевой и энергетической ценности продукта (средние показатели на 100 г/150 г) / Información nutricional (promedio por 100 g/150g) / Informação nutricional (média por 100 g/150g) / Информация за хранителна стойност (средно за 100 g/150g) / Hranjive vrijednosti (prosječno na 100 g/150g) / Výživové hodnoty (průměrně na 100 g/150g) / Toitumisalane teave (keskmiselt 100 g / 150 g kohta) / Tápérték adatok (átlagos érték/100 g vagy 150 g) / 栄養表示（製品約 100g/150g 中）/ Maistingumo informacija (vidutiniškai 100 g / 150 g) / Informācija par uzturvērtību (vidēji uz 100 g / 150 g) / Informații nutriționale (medie per 100 g/150 g) / Nutričné informácie (priemerne na 100 g/150 g) / Povprečna hranilna vrednost na 100 g/150g) / Besin değerleri (100 g / 150 g için ortalama) /Інформація про поживність (середні значення на 100 та 150 г) / Διατροφικά στοιχεία (κατά μέσο όρο ανά 100 γρ. / 150 γρ.) / 营养成分 平均每 100 克/ 150 克 /(المعلومات الغذائية (المتوسط لكل 100غم/150غم

	/ 100 g	/ 150 g	% RI*/ portion
Energy Value / Energie / Valeur énergétique / Energi / Energiaa / Energia / Brennwert / Калорийность / Energía / Енергийна стойност / Energetska vrijednost / エネルギー / Energinė vertė / Enerģija / Energijska vrednost / Enerji / Енергії / Ενέργεια / 热量 / طاقة	673 kJ / 160 Kcal	1009 kJ / 240 Kcal	12 %
Total Fat / Vetten / Lipides / Fedt / Rasvaa / Grassi / Fett / Tłuszcz / Fett / Fett / Жиры / Grasas / Gordura / Мазнини / Masti / Tuky / Rasv / Zsír / 脂質 / Riebalai / Tauki / Grăsime / Tuky / Maščobe / Yağ / Жирів / Λιπαρά / 脂肪 / دهون	5.8 g	8.7 g	12 %
Saturated fat / waarvan verzadigde vetten / dont acides gras saturés / heraf mættede fedtstoffer / josta tyydyttyneitä rasvoja / di cui grassi saturi / hvorav mettet fett / w tym tłuszcze nasycone / varav mättade fetter / wovon gesättigte Fette / в том числе жир - с высоким - содержанием - насыщенных - жирных кислот / de las cuales grasas saturadas / dos quais gorduras saturadas / от които наситени мазнини / od toga zasićene masne kiseline / z toho nasycené tuky / millest küllastunud rasvu / ebből telített zsírok / 飽和脂肪酸 / Iš kurių sočiosios riebalų rūgštys / no tiem piesātinātie tauki / din care grăsimi saturate / z toho nasýtené tuky / od teh nasičene maščobe / doymuş yağ oranı / у тому числі насичених жирів / εκ των οποίων κορεσμένα λιπαρά / 其中饱和脂肪 / دهون مشبعة	0.7 g	1.05 g	24 %
Carbohydrates / Koolhydraten / Glucides / Kulhydrater / Hiilihydraattia / Carboidrati / Karbohydrater / Węglowodany / Kolhydrater / Kohlenhydrate / Углеводы / Hidratos de carbono / Hidratos de carbono / Въглехидрати / Ugljikohidrati / Sacharidy / Süsivesikud / Szénhidrát / 炭水化物 / Angliavandeniai / Ogļhidrāti / Carbohidrați / Sacharidy / Ogljikovi hidrati / Karbonhidrat / Вуглеводів / Υδατάνθρακες / 碳水化合物 / كربوهيدرات	23.5 g	35.3 g	13.5 %
Sugars / waarvan suikers / dont sucres / heraf sukker / josta sokereita / di cui zuccheri / hvorav sukker / w tym cukry / varav socker / wovon Zucker / в том числе сахар / de los cuales azúcares / dos quais açúcares / от които захари / od toga šećeri / z toho cukry / millest suhkruid / ebből cukor / 糖質 / iš kurių cukrus / no tiem cukuri / din care zaharuri / z toho cukry / od teh sladkorji / şeker oranı / у тому числі цукрів / εκ των οποίων σάκχαρα / 其中含糖量 / والسكريات منها	< 0.5 g	< 0.8 g	< 1 %
Total Protein / Eiwitten / Protéines / Proteiner / Proteiinia / Proteine / Proteiner / Białko / Proteiner / Eiweiß / Белки / Proteínas / Proteínas / Протеини / Bjelančevine / Bílkoviny / Valgud / Fehérje / タンパク質 / Baltymai / Proteīni / Proteine / Proteiny / Beljakovine / Protein / Білків / Πρωτεΐνες / 蛋白质 / بروتينات	2.4 g	3.6 g	7.2 %
Salt / Zout / Sel / Salt / Suolaa / Sale / Salt / Sól / Salt / Salz / Соль / Sal / Sal / Сол / Sol / Sůl / Sool / Só / 塩分 / Druska / Sāls / Sare / Soľ / Sol / Tuz / Сіль / Αλάτι / 盐类 / ملح	0.9 g	1.4 g	23 %

% RI: reference intake of an average adult (8400kJ/2000kcal) / la referencia de ingesta para un adulto medio (8400kJ, 2000 kcal) / Consumo di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal) / Doses de referência para um adulto médio (8.400 kJ/ 2.000 kcal) / Информация о потреблении среднего взрослого (8400 кДж /2000 ккал) / Zalecana dawka spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400kJ/2000kcal) / Средна мярка за прием при пълнолетен човек (8400 kJ/2000kcal) / Soovitatav kogus taiskasvanud inimesele (8400kJ/2000kcal) / Інформація про споживання середнього дорослого (8400 кДж/2000 ккал)/ تناول مرجعية لشخص بالغ متوسط/ 平均的な成人の摂取基準/普通成年人的需要/ ortalama bir yetişkinin referans alımı(8400kj/2000kcal)/ aikuisen keskimääräinen tarve (8400kj/2000kcal)/ Anbefalt inntak for en gjennomsnittlig voksen (8400kj / 2000kcal)/πρόσληψη αναφοράς για έναν μέσο ενήλικα/ Rekommenderat intag av en genomsnittlig vuxen (8400kj/2000/kcal)/ Anbefalet indtag for en gennemsnitlig voksen (8400kJ/2000kcal).

Storage instructions / Bewaring / Conservation / Opbevaring / Säilytysohjeet / Istruzioni di conservazione / Oppbevaringsinstruksjoner / Przechowywanie / Förvaringsinstruktioner / Aufbewahrung / Условия хранения / Instrucciones de conservación / Instruções de armazenamento / Инструкции за съхранение / Upute za skladištenje / Skladování / Säilitamine / Tárolási utasítások / 保管について / Laikymo nurodymai / Glabāšanas noteikumi / Instrucțiuni de depozitare / Pokyny na uskladnenie / Navodila za shranjevanje / Saklama Talimatları / Вказівки щодо зберігання / Οδηγίες φύλαξης / 存储说明 / تعليمات الحفظ

In refrigerator / In de koelkast / Dans le réfrigérateur / I køleskab / Jääkaapissa / In frigorifero / kjøleskap / W lodówce / I kylskåp / Im Kühlschrank / В холодильнике / En el frigorífico / No frigorífico / В хладилник / U hladnjaku / V lednici / Külmikus / Hűtőszekrényben / 冷蔵 / Šaldytuve / Ledusskapī / În frigider / V chladničke / v hladilniku / Buzdolabında / В холодильнику / Στο ψυγείο / 存储于冰箱 / في ثلاجة	2: days /dagen / jours / dage / päivää / Giorni / dager / dni / dagar / Tage / дня / días / dias / дни / dana / dny / päeva / nap / 日間 / dienos / dienas / zile / dni / dni / gün / доби / ημέρες / 天 / أيام
* -6 °C	1: week / week / semaine / uge / viikko / settimana / uke / tydzień / vecka / Woche / неделя / semana / semana / седмица / tjedan / týden / nädal / hét / 週間 / savaitė / nedēļu / săptămână / týždeň / teden / hafta / тиждень / εβδομάδα / 周 / أسبوع
** -12 °C	1: month / maand / mois / måned / kuukausi / mese / måned / miesiąc / månad / Monat / месяц / mes / mês / месец / mjesec / měsíc / kuu / hónap / カ月 / mėnuo / mēnesi / lună / mesiac / mesec / ay / місяць / μήνας / 个月 / شهر
*** -18 °C	Best before end: see stamp / Ten minste houdbaar tot: zie opdruk: / A consommer de préférence avant fin: voir l'impression / Bedst før: se stempel / Parasta ennen: katso leima / Consumare preferibilmente entro: vedi timbro / Best før-dato: se stempel / Najlepiej spożyć przed: patrz oznaczenie daty / Bäst före utgången av: se stämpel. / Mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck / Срок годности: см. штамп / Consumir preferentemente antes de: ver precinto / Validade:Ver selo / Срок на годност: вж. печата / Najbolje upotrijebiti do: gledaj datum / Minimální trvanlivost: viz razítko na obalu / Parim enne: vt templit / Minőségét megőrzi: lásd a pecsétet / 消費期限：スタンプをご覧ください / Geriausias iki: žr. ženklinimą / Glabāt līdz: skatīt spiedogu / Data de valabilitate: a se vedea data tipărită / Spotrebujte do: pozri pečiatku / Uporabno do: glej odtis / Son kullanma tarihi: etikete bakın / Бажано не пізніше: див. штамп / Ανάλωση κατά προτίμηση πριν από το τέλος: δείτε τη σφραγίδα / 最佳食用日期：见标示 / أفضل من قبل

CH-01

04
LD-PE

5 425011 420671 >

Ed.12/14

This bag contains 6 portions
Each portion (150g) contains

Calories	Sugars	Fat	Saturates Fat	Salt
240 kcal	<0.8g	8.7g	1.05g	1.65g
12%*	<1%*	12%*	3.5%*	18%*

*Reference intake of an average adult (8400kJ/2000kcal)