



## Familien-Angebot Classic

165'620 kcal



Für vier Personen während 30 Tagen zum Familienpreis.

- Paketabmessung:** 4 x (55 x 41 x 23) - L/B/H in cm
- Paket-Gewicht:** 4 x 15.8 kg – 63.2 kg gesamt
- Allergene:** Milch, Ei, Gluten, Soja (kann Spuren von Sellerie und Senf enthalten)
- Lagerung:** Möglichst kühl und trocken, ohne direkte Sonneneinstrahlung.  
Idealerweise bei konstanter Temperatur von ca. 15-20° Celsius
- Geöffnet:** Wieder mit beiliegendem Kunststoffdeckel verschliessen. Nicht direkt aus dem Behältnis essen (Kontamination), dann kann das geöffnete Produkt über mehrere Wochen verzehrt werden. Vermeiden von Temperaturschwankungen, beugt Feuchtigkeitsbildung vor.
- MHD Dosen:** 10 Jahre. Vakuumiert und unter Schutzatmosphäre (Swiss Can Machinery) verschlossen.
- MHD NR-72:** 20 Jahre

### Nährwerte pro 100g

Produkt	Energie KJ / kcal	Fett	davon gesätt. Fettsäuren	Kohlen- hydrate	davon Zucker	Protein	Salz	Ballaststoffe
Dinkelflocken	1367 / 327	3,0g	0,0268g	63,0g	0,9g	12,0g	0,007g	11,5g
Gemüsemischung	1287 / 307	2,7g	0,6g	46,0g	33,8g	13,0g	0,422g	22,9g
Hörnchennudeln	1500 / 354	2,0g	<0,5g	69,0g	2,5g	13,0g	0,03g	4,0g
Kartoffelpüree	1518 / 358	0,5g	0,1g	77,9g	1,7g	6,5g	0,04g	k.A.
Kichererbsen	1412 / 336	5,9g	1,1g	44,3g	2,4g	18,6g	0,05g	15,5g
Risotto Reis	1460 / 344	0,6g	0,13g	77,8g	0,15g	6,8g	0,004g	1,4g
Rote Linsen	1500 / 359	2,0g	0,5g	53,0g	2,0g	24,0g	0,03g	10,0g
Schwarze Bohnen	1604 / 380	1,4g	0,4g	62,4g	2,1g	21,6g	0,013g	15,5g
UrDinkel- Halbweissmehl	1452 / 346	1,8g	0,2g	68,0g	0,7g	12,9g	0,005g	3,0g
Vollmilchpulver	2065 / 494	26,2g	18,0g	40,6g	40,6g	24,6g	0,03g	<0,1g
Braune Sauce	1300 / 311	2,0g	<0,5g	59,0g	6,0g	13,0g	5,1g	4,5g
Gemüsebouillon	840 / 198	2,0g	<0,5g	23,0g	12,0g	22,0g	40,0g	5,7g
Volleipulver	2369 / 570	41,8g	11,6g	2,4g	2,4g	46,0g	1,3g	0g
NR-72 Ration	1738 / 412	7,6g	4,3g	69,0g	54,0g	15,0g	0,35g	3,6g

## Paket-Inhalte

### Fam. Angebot Classic 1 von 4

- 1 Dose Dinkelflocken 900g
- 1 Dose Gemüse Mischung 400g
- 1 Dose Hörnchennudeln 900g
- 1 Dose Kartoffelpüree 750g
- 1 Dose Kichererbsen 800g
- 1 Dose Risotto-Reis 1600g
- 1 Dose Rote Linsen 1400g
- 1 Dose Schwarze Bohnen 800g
- 1 Dose UrDinkel-Halbweissmehl 1000g
- 1 Dose Vollmilchpulver 900g
- 2 x 495g NR-72 Notration
- **1 Dose Braune Sauce 600g**

### Fam. Angebot Classic 2 von 4

- 1 Dose Dinkelflocken 900g
- 1 Dose Gemüse Mischung 400g
- 1 Dose Hörnchennudeln 900g
- 1 Dose Kartoffelpüree 750g
- 1 Dose Kichererbsen 800g
- 1 Dose Risotto-Reis 1600g
- 1 Dose Rote Linsen 1400g
- 1 Dose Schwarze Bohnen 800g
- 1 Dose UrDinkel-Halbweissmehl 1000g
- 1 Dose Vollmilchpulver 900g
- 2 x 495g NR-72 Notration
- **1 Dose Gemüsebouillon 1000g**

### Fam. Angebot Classic 3 von 4

- 1 Dose Dinkelflocken 900g
- 1 Dose Gemüse Mischung 400g
- 1 Dose Hörnchennudeln 900g
- 1 Dose Kartoffelpüree 750g
- 1 Dose Kichererbsen 800g
- 1 Dose Risotto-Reis 1600g
- 1 Dose Rote Linsen 1400g
- 1 Dose Schwarze Bohnen 800g
- 1 Dose UrDinkel-Halbweissmehl 1000g
- 1 Dose Vollmilchpulver 900g
- 2 x 495g NR-72 Notration
- **1 Dose Volleipulver 800g**

### Fam. Angebot Classic 4 von 4

- 1 Dose Dinkelflocken 900g
- 1 Dose Gemüse Mischung 400g
- 1 Dose Hörnchennudeln 900g
- 1 Dose Kartoffelpüree 750g
- 1 Dose Kichererbsen 800g
- 1 Dose Risotto-Reis 1600g
- 1 Dose Rote Linsen 1400g
- 1 Dose Schwarze Bohnen 800g
- 1 Dose UrDinkel-Halbweissmehl 1000g
- 1 Dose Vollmilchpulver 900g
- 2 x 495g NR-72 Notration
- **2 x 495g NR-72 Notration (zusätzlich)**

## Zutatenverzeichnis und Anwendungshinweise der Produkte

### **4 Dosen Dinkelflocken, 3600g (11772 kcal) – Allergene: Gluten**

Zutaten: Dinkelflocken

Hervorragend für Müsli, Porridge oder Suppe

### **4 Dosen Gemüsemischung, 1600g (4912 kcal) – Allergene: Keine**

Zutaten: Karotten, Lauch, Pastinaken, Paprika, Zwiebeln, Zucchini und Petersilie; alles luftgetrocknet

Einweichen oder in ein Gericht einstreuen und ziehen lassen

### **4 Dosen Hörnchennudeln, 3600g (12744 kcal) – Allergene: Gluten**

Zutaten: Hartweizengriess

8 - 10 Minuten kochen lassen

### **4 Dosen Kartoffelpüree, 3000g (ergibt 120 Portionen, 10740 kcal) – Allergene: Keine**

Zutaten: Kartoffeln 100%

(4-5 Portionen): 5dl Wasser mit 4g Salz aufkochen / 2.5dl Milch zugeben/110g Instant Püree einrühren, quellen lassen. (Zubereitung auch ohne Milch, oder mit laktosefreier Milch möglich)

### **4 Dosen Kichererbsen vorgekocht, 3200g (10752 kcal) – Allergene: Keine**

Zutaten: Kichererbsen, vorgekocht und dehydriert

In kaltem Wasser kurz einweichen oder in ein Gericht einstreuen und kurz ziehen lassen.

### **4 Dosen Risotto-Reis, 6400g (22016 kcal) – Allergene: Keine**

Zutaten: Mittelkornreis

14-16 Minuten köcheln lassen

### **4 Dosen Rote Linsen, 5600g (20104 kcal) – Allergene: Keine**

Zutaten: Rote Linsen

10-15 min köcheln lassen

### **4 Dosen Schwarze Bohnen vorgekocht, 3200g (12160 kcal) – Allergene: keine**

Zutaten: Schwarze Bohnen, vorgekocht und dehydriert

In kaltem Wasser kurz einweichen oder in ein Gericht einstreuen und kurz ziehen lassen



**4 Dosen UrDinkel-Halbweissmehl, 4000g (13840 kcal) – Allergene: Gluten**

Zutaten: UrDinkel-Halbweissmehl

Sehr gut geeignet zum Herstellen von leckeren Mehlspeisen:

Brot/ Teigwaren/ Crêpes/ Saucen/ Suppen/ Biskuits/ Teige

**4 Dosen Vollmilchpulver, 3600g (ergibt 28,8 Liter, 17784 kcal) – Allergene: Milch**

Zutaten: Vollmilchpulver

33g Pulver in 250ml Wasser einrühren

**1 Dose Braune Sauce vegan, 600g (1866 kcal) – Allergene: Keine**

Zutaten: Reismehl, Hefeextrakt, Kartoffelstärke, Tomatenpulver, Meersalz, jodiertes Kochsalz, Zucker, Guarkernmehl, Paprika, Pfeffer, Lorbeer, Rosmarin, Nelken, Olivenöl, Maltodextrin, Rote-Beete-Saft  
60g Pulver / pro Liter Wasser

Benötigte Menge unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen in heisses Wasser einrühren, unter gelegentlichem Umrühren 3-5 Minuten leicht kochen lassen.

**1 Dose Gemüsebouillon, 1000g (1980 kcal) – Allergene: Keine**

Zutaten: Hefeextrakt, Meersalz, 24% getr. Gemüse (Kürbis, Karotten, Tomaten, Pastinaken), Zucker, getr. Petersilie, Olivenöl, Gewürze (Macis Thymian, Pfeffer, Lorbeer, Koriander, Rosmarin) Maltodextrin  
20g Pulver/pro Liter Wasser

Benötigte Menge in kochendem Wasser auflösen und umrühren.

**1 Dose Volleipulver, 800g (55-60 Eier, 4560 kcal) – Allergene: Ei**

Zutaten: Volleipulver (100% Hühnervollei)

1 Teil/Pulver auf 3 Teile/Wasser

**10 Rationen NR-72 à je 495g (20390 kcal) – Allergene: Gluten, Milch, Ei (kann Spuren von Soja enthalten)**

Zutaten: Gerstenmalzextrakt getrocknet 34%, Vollmilchpulver, Zucker, Magermilchpulver, fettarmer Kakao, Volleipulver (Hühnervollei aus Bodenhaltung), Honig, Emulgator (Sonnenblumenlecithin), Aroma

Entweder langsam essen und gut zerkauen oder zerbröseln und in vorher abgekochtem Trinkwasser oder Milch verrühren