



Komplettlösung GOURMET

547'167 kcal

Notvorrat «EXTRA» inkl. Kräuter-Paket + Instant Kaffee + Beeren-Paket + Technik-Paket + Trinkwasser-Paket + Erste Hilfe-Paket + zusätzliche Gaskartuschen

Paketabmessung: Lieferung auf Palette – 1 m3

Paket-Gewicht: 220 kg

Allergene: Milch, Ei, Gluten

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.

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
Hörnchennudeln	1500 / 354	2,0g	<0,5g	69,0g	2,5g	13,0g	0,03g	4,0g
Jasminreis	1450 / 347	1.0g	0.0g	77,0g	0,2g	7.0g	0.0g	1,5g
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	1429 / 341	1.5g	0.3g	50g	1.1g	26g	0.01g	13g
Schwarze Bohnen UrDinkel-	1604 / 380	1,4g	0,4g	62,4g	2,1g	21,6g	0,013g	15,5g
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
Zucker	1697 / 399	0g	0g	99.8g	99.8g	0g	0.001g	0g
Braune Sauce	1300 / 311	2,0g	<0,5g	59,0g	6,0g	13,0g	5,1g	4,5g
Butterpulver	2898 / 701	64g	38g	17g	17g	15g	0.46g	0g
Gemüsebouillon	840 / 198	2,0g	<0,5g	23,0g	12,0g	22,0g	40,0g	5,7g
Gemüsemischung	1287 / 307	2,7g	0,6g	46,0g	33,8g	13,0g	0,422g	22,9g
Grüne Erbsen	1500 / 359	2g	0.3g	47g	3g	26g	0.07g	19g
Schnittbohnen	1400 / 334	2g	0.7g	47g	25g	22g	0.02g	17g
Volleipulver	2369 / 570	41,8g	11,6g	2,4g	2,4g	46,0g	1,3g	0g

Zutatenverzeichnis und Anwendungshinweise der Produkte «Komplettlösung GOURMET»



12 Dosen Dinkelflocken à 900g - 10.8 kg (35316 kcal) - Allergene: Gluten

Zutaten: Dinkelflocken

Hervorragend für Müsli, Porridge oder Suppe

12 Dosen Hörnchennudeln à 900g - 10.8 kg (38232 kcal) - Allergene: Gluten

Zutaten: Hartweizengriess 8 - 10 Minuten kochen lassen

12 Dosen Jasminreis à 1500g - 18 kg (62460 kcal)

Zutaten: Jasminreis

Bei hoher Hitze aufkochen (Kochzeit ca. 12 Min) nachher nur noch bei kleiner Hitze fertig garen/ziehen lassen.

12 Dosen Kartoffelpüree à 750g - 9 kg (ergibt 360 Portionen, 32220 kcal)

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)

12 Dosen Kichererbsen vorgekocht à 800g - 9.6 kg (32256 kcal)

Zutaten: Kichererbsen, vorgekocht und dehydriert

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

12 Dosen Risotto-Reis à 1600g - 19.2 kg (66048 kcal)

Zutaten: Mittelkornreis 14-16 Minuten köcheln lassen

12 Dosen Rote Linsen à 1400g - 16.8 kg (57288 kcal)

Zutaten: Rote Linsen 10-15 min köcheln lassen

12 Dosen Schwarze Bohnen vorgekocht à 800g - 9.6 kg (36480 kcal)

Zutaten: Schwarze Bohnen, vorgekocht und dehydriert

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

12 Dosen UrDinkel-Halbweissmehl à 1000g - 12 kg (41520 kcal) - Allergene: Gluten

Zutaten: UrDinkel-Halbweissmehl

Sehr gut geeignet zum Herstellen von leckeren Mehlspeisen: Brot/ Teigwaren/ Crêpes/ Saucen/ Suppen/ Biskuits/ Teige

12 Dosen Vollmilchpulver à 900g - 10.8 kg (ergibt 86.4 Liter, 53352 kcal) - Allergene: Milch

Zutaten: Vollmilchpulver

33g Pulver in 250ml Wasser einrühren

4 Dosen Zucker à 1800g - 7.2 kg (28728 kcal)

Zutaten: Schweizer Feinkristall-Zucker



2 Dosen Braune Sauce vegan à 1000g - 2 kg (6220 kcal)

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.

3 Dosen Butterpulver à 700g - 2.1 kg (14721 kcal) - Allergene: Milch

Zutaten: Eingesottene Butter (CH) – 63% Butteranteil, Magermilchpulver (CH), Milchprotein (CH)

Antioxidationsmittel (Rosmarinextrakt)

100g Pulver in 40g Wasser einrühren. Sehr gut geeignet als Aufstrich und zum Verfeinern von Gerichten (z.B. Suppen, Risotto, Nudelgerichte, Saucen etc.). Zum Braten nicht geeignet!

3 Dosen Gemüsebouillon à 1000g - 3.0 kg (5940 kcal)

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

3 Dosen Gemüsemischung à 400g - 1.2 kg (3684 kcal)

Zutaten: Karotten, Lauch, Pastinaken, Paprika, Zwiebeln, Zucchini und Petersilie; alles luftgetrocknet Einweichen oder in ein Gericht einstreuen und ziehen lassen

3 Dosen Grüne Erbsen à 350g - 1.05 kg (3768 kcal)

Zutaten: Grüne Erbsen "premium" (mind. 9mm), gefriergetrocknet, 350g Frischeverhältnis 1:3 – dies entspricht ca. 3.15kg frischen grünen Erbsen In kaltem Wasser einweichen oder direkt in ein Gericht einstreuen und kurz ziehen

3 Dosen Schnittbohnen luftgetrocknet à 200g - 0.6 kg (2004 kcal)

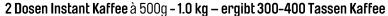
Zutaten: Grüne Bohnen geschnitten und luftgetrocknet
Frischeverhältnis 1:5 - dies entspricht ca. 3.0kg frischen grünen Bohnen
In kaltem Wasser einweichen, abgiessen und wie frisches Gemüse weiterverarbeiten, oder direkt in siedende
Bouillon/Wasser oder in ein Gericht einstreuen und leicht ziehen lassen.

3 Dosen Volleipulver à 800g - 2.4 kg (entspricht ca. 175 Eier, 13680 kcal) - Allergene: Ei

Zutaten: Volleipulver (100% Hühnervollei) 1 Teil/Pulver auf 3 Teile/Wasser

1x Kräuter-Paket, 1.7 kg (5957 kcal)

Inhalt: je 1 Dose - Bärlauch, Basilikum, Frühlingszwiebeln, Grüne Minze, Knoblauch, Origano, Petersilie, Rosmarin, Salbei, Schnittlauch, Thymian, Zwiebeln



Zutaten: 100% löslicher, gefriergetrockneter Kaffee

2 Teelöffel Instant Kaffee in eine Tasse geben, mit heissem Wasser aufgiessen und kurz umrühren.



1x Beeren-Paket, 5.9 kg (7293 kcal) bestehend aus:

3 Dosen Brombeeren gefriergetrocknet 600g (2088 kcal)

Zutaten: Brombeeren, ganze Früchte, gefriergetrocknet

Frischeverhältnis 1:8 - dies entspricht ca. 4.8kg frischen Brombeeren

3 Dosen Erdbeeren gefriergetrocknet 450g (1485 kcal)

Zutaten: Erdbeeren, 5-7mm Scheiben, gefriergetrocknet

Frischeverhältnis 1:10 - dies entspricht ca. 4.5kg frischen Erdbeeren

3 Dosen Himbeeren gefriergetrocknet 450g (1350 kcal)

Zutaten: Himbeeren, ganze Früchte, gefriergetrocknet

Frischeverhältnis 1:7 - dies entspricht ca. 3.15kg frischen Himbeeren

3 Dosen Heidelbeeren gefriergetrocknet 750g (2370 kcal)

Zutaten: Heidelbeeren, ganze Früchte, gefriergetrocknet

Frischeverhältnis 1:7 - dies entspricht ca. 5.25kg frischen Heidelbeeren

1x Technik -Paket bestehend aus:

- Gaskocher
- Pfannenset
- 3 x Gaskartusche à 230g
- Kurbelradio Survivor DAB
- Kurbellampe "GoalZero LightHouse 600"
- Streichhölzer, 10 Pack
- FireSteel Scout
- 5 x Kerzen, lang brennend

1x Trinkwasser-Komplettpaket bestehend aus:

- Katadyn Pocket Wasserfilter
- Aktivkohle-Adapter (inkl. Aktivkohle für 2 x 200lt.)
- Micropur-Classic (40 Tabletten für je 10lt.), zur Wasserkonservierung
- 3 Stk. Wasser-Faltkanister mit minimalem Packmass

1x Erste-Hilfe-Paket bestehend aus:

- Erste Hilfe-Set "Professionell"
- 4 x Therapeutisches Wärmepflaster SHOOSH
- Notfall-Zahnapotheke
- Notfall-Schlafsack
- 0.5lt. Trinkwasser (5x2x50ml)
- Notfall-Beatmungshilfe
- 3 x Beutel à 8 Stk. Uni-Tissue-Tabletten-Tücher

Zusätzlich 12 x Gaskartuschen à 450g