



Notvorrat EXTRA

538'845 kcal

Notvorrat für 1 Jahr für 1 Person - hochwertige Ernährungssicherheit mit täglich 1479 kcal

- Paketabmessung:** Lieferung auf Palette – 1 m³
- Paket-Gewicht:** 178 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	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
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
Spinat	1138 / 271	3,66g	0,44g	7,44g	5,68g	34,24g	2,12g	21,94g
Volleipulver	2369 / 570	41,8g	11,6g	2,4g	2,4g	46,0g	1,3g	0g

«Notvorrat EXTRA»

Zutatenverzeichnis und Anwendungshinweise der Produkte

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, Quarkmehl, 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 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 Gemüse Mischung 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

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

3 Dosen Spinat gefriergetrocknet à 120g – 0.36 kg (975 kcal)

Zutaten: Spinat (2-5mm), gefriergetrocknet

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

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

1 x Kräuter-Paket, 5.7 kg (5957 kcal)

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