



10 Personen / 10 Tage

196'493 kcal

Paketabmessung: 4 x (55 x 41 x 23) - L/B/H in cm + 1 x (42 x 28 x 21) - L/B/H in cm

Paket-Gewicht: 75 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: 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
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
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
Gemüsebouillon	840 / 198	2,0g	<0,5g	23,0g	12,0g	22,0g	40,0g	5,7g
Grüne Erbsen	1500 / 359	2g	0,3g	47g	3g	26g	0,07g	19g
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
2-Min-Maisgriess	1470 / 351	1g	0,2g	65,5g	1,5g	5,6g	0,002g	3g
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
Volleipulver	2369 / 570	41,8g	11,6g	2,4g	2,4g	46,0g	1,3g	0g
Zucker	1697 / 399	0g	0g	99,8g	99,8g	0g	0,001g	0g



Zutatenverzeichnis und Anwendungshinweise der Produkte

« 10 Personen/ 10 Tage »

4 Dosen Dinkelflocken à 900g – 3600g (11772 kcal) – Allergene: Gluten

Zutaten: Dinkelflocken

Hervorragend für Müsli, Porridge oder Suppe

4 Dosen Gemüsemischung à 400g – 1600g (4912 kcal)

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

Einweichen oder in ein Gericht einstreuen und ziehen lassen

4 Dosen Hörnchennudeln à 900g – 3600g (12744 kcal) – Allergene: Gluten

Zutaten: Hartweizengriess

8 - 10 Minuten kochen lassen

4 Dosen Jasminreis à 1500g – 6000g (20820 kcal)

Zutaten: Jasminreis

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

4 Dosen Kartoffelpüree à 750g – 3000g (ergibt 120 Portionen, 10740 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)

4 Dosen Kichererbsen vorgekocht à 800g – 3200g (10752 kcal)

Zutaten: Kichererbsen, vorgekocht und dehydriert

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

4 Dosen Risotto-Reis à 1600g – 6400g (22016 kcal)

Zutaten: Mittelkornreis

14-16 Minuten köcheln lassen

4 Dosen Rote Linsen à 1400g – 5600g (19096 kcal)

Zutaten: Rote Linsen

10-15 min köcheln lassen

4 Dosen Schwarze Bohnen vorgekocht à 800g – 3200g (12160 kcal)

Zutaten: Schwarze Bohnen, vorgekocht und dehydriert

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



4 Dosen UrDinkel-Halbweissmehl à 1000g – 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 à 900g – 3600g (ergibt 28,8 Liter, 17784 kcal) – Allergene: Milch

Zutaten: Vollmilchpulver

33g Pulver in 250ml Wasser einrühren

2 Dosen Grüne Erbsen à 350g – 700g (2512 kcal)

Zutaten: Grüne Erbsen “premium” (mind. 9mm), gefriergetrocknet

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

2 Dosen 2-Min-Maisgriess à 1200g – 2400g (8424 kcal) – Allergene: kann Spuren von Gluten enthalten

Zutaten: Maisgriess

Verhältnis: 1 Teil Maisgriess zu 4 Teile Wasser

Maisgriess in kochendes Wasser/Bouillon einrühren, auf kleiner Hitze während 2-5 Minuten ziehen lassen

2 Dosen Zucker à 1800g – 3600g (14364 kcal)

Zutaten: Schweizer Feinkristall-Zucker

1 Dose Braune Sauce vegan, 1000g (3110 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.

1 Dose Butterpulver, 700g (4907 kcal) ergibt gesamt ca. 980g Butter – Allergene: Milch

Zutaten: Eingesottene Butter 63% (CH), Magermilchpulver (CH), Milchprotein (CH) Antioxidationsmittel (Rosmarinextrakt)

Zubereitung: 100g Pulver in 40ml kaltem Wasser anrühren und gut umrühren

1 Dose Gemüsebouillon, 1000g (1980 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.

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

Zutaten: Volleipulver (100% Hühnervollei)

1 Teil/Pulver auf 3 Teile/Wasser