



Notvorrat Classic 2 Paletten

2.439'216 kcal



Paketabmessung: Lieferung auf 2 Paletten

Paket-Gewicht: 835 kg (inkl. Paletten)

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

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	0,4g	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	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
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	1707 / 404	7,2g	4,1g	70g	55g	13g	0,35g	3,7g



Zutatenverzeichnis und Anwendungshinweise der Produkte

«Notvorrat Classic 2 Paletten»

54 Dosen Dinkelflocken à 900g – 48.6kg (158'922 kcal) – Allergene: Gluten

Zutaten: Dinkelflocken

Hervorragend für Müsli, Porridge oder Suppe

54 Dosen Gemüsemischung à 400g – 21.6 kg (66'312 kcal)

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

Einweichen und 10 Minuten kochen, oder in ein Gericht einstreuen und ziehen lassen

54 Dosen Hörnchennudeln à 900g – 48.6 kg (172'044 kcal) – Allergene: Gluten

Zutaten: Hartweizengriess

54 Dosen Kartoffelpüree à 750g – 40.5 kg (ergibt 1620 Portionen, 144'990 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)

54 Dosen Kichererbsen vorgekocht à 800g – 43.2 kg (145'152 kcal)

Zutaten: Kichererbsen, vorgekocht und dehydriert

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

54 Dosen Risotto-Reis à 1600g – 86.4 kg (297'216 kcal) Zutaten: Mittelkornreis

14-16 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen

54 Dosen Rote Linsen à 1400g – 75.6 kg (257'796 kcal)

Zutaten: Rote Linsen

10-15 Minuten köcheln lassen

54 Dosen Schwarze Bohnen vorgekocht à 800g – 43.2 kg (164'160 kcal)

Zutaten: Schwarze Bohnen, vorgekocht und dehydriert

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



54 Dosen UrDinkel-Halbweissmehl à 1000g – 54.0 kg (186'840 kcal) – Allergene: Gluten

Zutaten: UrDinkel-Halbweissmehl

Sehr gut geeignet zum Herstellen von leckeren Mehlspeisen:

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

54 Dosen Vollmilchpulver à 900g – 48.6 kg (ergibt 388 Liter, 240'084 kcal) – Allergene: Milch

Zutaten: Vollmilchpulver

33g Pulver in 250ml Wasser (kalt oder warm) einrühren

18 Dosen Braune Sauce vegan à 1000g – 18 kg (55'980 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 köcheln lassen.

18 Dosen Gemüsebouillon à 1000g – 18 kg (35'640 kcal)

Zutaten: Hefeextrakt, Meersalz, 24% getr. Gemüse (Kürbis, Karotten, Tomaten, Pastinaken), Zucker, getr. Petersilie, Olivenöl, Gewürze (Macis, Thymian, Pfeffer, Lorbeer, Koriander, Rosmarin) Maltodextrin
15-20g Pulver/pro Liter Wasser

Benötigte Menge in kochendem Wasser auflösen und umrühren.

18 Dosen Volleipulver à 800g – 14.4 kg (82'080 kcal) – Allergene: Ei

Zutaten: Volleipulver (100% Hühnervollei)

1 Teil/Pulver auf 3 Teile/Wasser

12 Kisten NR-72 à 18 Rationen – gesamt 125 kg (432'000 kcal) – Allergene: Gluten, Milch, kann Spuren von Ei enthalten

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

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