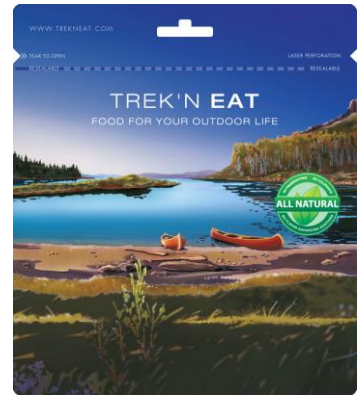


## Chili con Carne / Chili con Carne

<b>Produkt / Product</b>	Chili con Carne Chili con Carne
<b>Füllgewicht / Net weight</b>	180g
<b>Wasserzugabe / Added water</b>	450ml
<b>Fertige Menge / Ready quantity</b>	630g
<b>Artikelnummer / Item number</b>	8018567
<b>EAN-Code / EAN-Code</b>	4015753185672
<b>Mindesthaltbarkeitsdatum / Best before</b>	36 Monate ab Produktionsdatum 36 months after production date



<b>Zutaten / Ingredients</b>	<p>42% Kidney-Bohnen, 12% Rindfleisch, Tomaten, Röstzwiebeln (76% Zwiebeln, pflanzliches Fett (Rapsöl, Palmöl), <b>Weizenmehl</b>, Speisesalz), Maltodextrin, texturiertes <b>Sojaweiß</b>, Würze, Palmfett, Paprika, Stärke, <b>Milchzucker</b>, Zucker, Hefeextrakt, Aroma, Speisesalz, Trennmittel: Kieselsäure Fleischeinwaage trocken: 21,6 g (entspricht ca. 86 g Frischfleisch)</p> <p>42% kidney beans, 12% beef, tomatoes, roasted onions (76% onions, vegetable fat [rapeseed oil, palm oil], <b>wheat flour</b>, table salt), maltodextrin, textured <b>soy protein</b>, condiment, palm oil, ground paprika, starch, <b>lactose</b>, sugar, yeast extract, flavouring, table salt, anti-caking agent: silicon dioxide Dried meat content: 21,6 g (equals approx. 86 g fresh meat)</p>
<b>Allergene / Allergens</b>	Glutenhaltig, Lactose, Milch, Soja contains gluten, Lactose, Milk, Soy
<b>Zubereitung / Directions</b>	<p>Kochendes Wasser bis zur Fülllinie (450 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 10 Min. ziehen lassen.</p> <p>Fill the bag up to the maximum filling line (450 ml) with boiling water and stir well. Close the bag and leave it to steep for 10 minutes.</p>

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt / Average nutritional values per 100 g dried product

<b>Brennwert / kJ/kcal</b>	1486/355
<b>Fett / Fat</b>	12,0 g
<b>davon gesättigte Fettsäuren / of which saturated fatty acid</b>	5,8 g
<b>Kohlenhydrate / Carbohydrates</b>	36,0 g
<b>davon Zucker / of which sugar</b>	7,0 g
<b>Ballaststoffe / Fibre</b>	13,0 g
<b>Eiweiss / Protein</b>	25,0 g
<b>Salz / Salt</b>	3,2 g