

	● 100g	● 50g	● 100g	● 50g
Energy value / Valeur énergétique / Energiewert / kcal	347	174	174	% TE
Energiegehalt / Valor(e) energético(-e)tico / kJ	1472	736	110	% RDA
Proteins / Protéines / Eiwitten / Proteine / Proteínas	60	30	210	550
Carbohydrates / Glucides / Koölyhydraten / Kohlenhydrate / Carbohidratos / Glucidi	20,5	10,3	210	105
Sugars / Sucres / Suikers / Zucker / Azúcares / Zuechen	2,2	1,1	70	9%
Lipids / Lipides / Vetten / Fett / Lípidos / Lipidi	2,8	1,4	35	4%
Saturated Acid(-es, -os, -i) / -gras saturis / Verzadigde vetzuren / gesättigte Fettsäuren / Saturados / Grassi saturi	9	0,4		

torsadelles.
6 high-protein pasta
boil-in-bags.

EN

ingredients / Vegetable proteins (soya, pea), hard wheat semolina, gelling agent: sodium alginate, emulsifier: soy lecithine. Contain : gluten, egg, soya. Manufactured in a workshop using : milk.

directions for use / In a saucepan : Boil 500ml (half liter) salted water. Plunge the boil-in-bag pasta in the saucepan and let cook for 10 minutes up to your taste. Remove the saucepan from heat and drain the pasta thoroughly. Open up the boil-in-bag pasta and place on serving plate.

FR

ingrédients / Protéines végétales (soja, pois), semoule de blé, blanc d'œuf en poudre, gélifiant : alginate de sodium, lécithine de soja. Contient : semoule de blé dur (présence naturelle de gluten), œufs,soja. Fabriqué dans un atelier qui utilise : lait

mode d'emploi / A la casserole : Faites bouillir 500 ml (1/2 litre) d'eau salée. Plonger les pâtes dans la casserole en les laissant dans leur sachet cuisson. Laissez cuire 10 min environ selon votre goût, en maintenant l'ébullition. Retirez la casserole du feu et égouttez les pâtes. Découpez le sachet cuisson et versez les pâtes dans une assiette.

NL

ingrediënten / Plantaardige eiwitten (soja, erwten), griesmeel, eiwitpoeder, glijmiddel : natriumalginaat, sojalecithine. Bevat : hard griesmeel (natuurlijke aanwezigheid van gluten), eieren, soja. Vervaardigd in een atelier dat melk gebruikt.

gebruiksaanwijzing / In de kom : Breng 500 ml gezouten water aan de kook. Doe de pasta's in de kom en laat ze koken in hun zakje. Laat 10 min koken naargelang uw smaak. Neem de kom van het vuur en laat de pasta's uitrusten. Snij het zakje en giet de pasta op een bord.

DE

Inhaltsstoffe / Pflanzliche proteine (Erbsenproteine, Sojaproteine), Hartweieingrie, Eiweisspulver, Natrium-Alginat, Emulgator: Soja-lecithin. Beinhaltet: Hartweizengrieß (natürliches vorkommen von Gluten), Ei, Soja. Wird in Anlagen hergestellt wo Milch bearbeitet wird.

Benutzerhinweis / 500ml Wasser in einen Topf zum Kochen bringen und salzen. Die Pasta mit samt dem Kochbeutel in das kochende Wasser hineingeben und 10 Minuten köcheln lassen. Nach dieser Zeit Topf von Herd nehmen und Pasta abtropfen lassen. Anschließend Kochbeutel aufschneiden und servieren.

ES

ingredientes / Proteínas vegetales (soja, guisante), sémola de trigo, agente de gelificación: alginato de sodio, emulsionante: lecitina de soja. Contiene: gluten, huevo, soja. Producido en taller usando: leche.

instrucciones de uso / En una sartén: Hervir 500 ml (1/2 litro) de agua con sal. Sumir la pasta en la sartén manteniéndola en su sobre de preparación. Cocinar por unos 10 minutos aproximadamente de acuerdo a su gusto, manteniéndolo hasta el punto de ebullición. Retirar la sartén del fuego y escurrir la pasta. Cortar el sobre de preparación y servir en un plato.

IT

ingredienti / Proteine vegetali (soia, piselli), semola di grano, bianco d'uovo in polvere, gelificante: alginato di sodio, lecitina di soia. Contiene: semola di grano duro (presenza naturale di glutine), uova, soia. Fabbricato in un laboratorio che utilizza: latte.

preparazione / In pentola : Fate bollire 500 ml (1/2 litro) di acqua salata. Versate le Torsadelles nella pentola lasciandole nella loro busta cottura. Lasciate cuocere circa 10 minuti secondo le vostre preferenze, mantenendo l'ebollizione. Togliete la pentola dal fuoco e scolate la pasta. Tagliate la busta cottura e versate la pasta in un piatto.

%TE TE: Total Energy / AET: Apports Énergétiques // %RDA RDA: Recommended Daily Allowance. / AJR: Apports Journaliers Recommandés / ADB: Aanbevolen Dagelijkse Behoeft / EDT: Empfohlene Tagesdosis / RDA: Ingesta diaria recomendada / AGR: Percentuale degli Apporti Giornalieri Raccomandati

EUR 1013 – 05/08



manufactured in France