

Couscous mit Hühnchen - Afrikanischer Weizengrießeintopf Couscous with Chicken - African Stew with Wheat Semolina

Produkt / Product Couscous mit Hühnchen - Afrikanischer Weizengrießeintopf
Couscous with Chicken - African Stew with Wheat Semolina

Packung ergibt / Package provides

Füllgewicht / Net weight 200g

Wasserzugabe / Added water 400ml

Fertige Menge / Ready quantity 600g

Artikelnummer / Item number 8018562



Zutaten / Ingredients 71% Couscous (Hartweizengrieß), Hühnerbrustfleisch (11%), Speisesalz, Karotten, Kichererbsen, Sultaninen, Paprika, Tomaten, Gewürze (mit Sellerie), Milchzucker, Hühnerfett, Stärke, Würze, Hefeextrakt, natürliches Aroma (mit Sellerie, Ei, Milchbestandteilen), Maltodextrin, färbendes Saflorkonzentrat, Sojasauce (Sojabohnen, Weizen, Speisesalz), pflanzliches Fett, Karamell, Säuerungsmittel: Citronensäure
Fleischeinwaage trocken: 22 g (entspricht ca. 55 g Frischfleisch)

71% couscous (durum wheat semolina), chicken breast (11%), table salt, carrots, chickpeas, sultanas, sweet peppers, tomatoes, spices (with celery), lactose, chicken fat, starch, condiment, yeast extract, natural flavours (with celery, egg, milk components), maltodextrin, colouring safflower concentrate, soy sauce (soybeans, wheat, table salt), vegetable fat, caramel, acidifying agent: citric acid
Dried meat content: 22 g (equals approx. 55 g fresh meat)

Allergene / Allergens Eier, Glutenhaltig, Lactose, Milch, Sellerie, Soja
eggs, with gluten, lactose, milk, celery, soy

Zubereitung / Directions Kochendes Wasser bis zur Fülllinie (400 ml) direkt in den Beutel gießen, sorgfältig umrühren, Beutel verschließen und 5 Min. ziehen lassen
Fill the bag up to the maximum filling line (400 ml) with boiling water and stir well. Close the bag and leave it to steep for 5 minutes.

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

Brennwert / kJ/kcal 1332/319

Eiweiss / Protein 20,0 g

Kohlenhydrate / Carbohydrates 55,0 g

Fett / Fat 2,4 g