

**5 YEARS  
SHELF LIFE**

## TECHNICAL DATA

### DE **Butterpulver**

EN Butter Powder

FR Beurre en poudre

IT Burro in polvere

NL Boterpoeder

ES Mantequilla en polvo

PL Masło w proszku

CZ Máslový prášek

HU Porított vaj

RU Сухое сливочное масло

DK Smørpulver

FI Voijauhe

NO Smørpulver

SE Smörpulver

Art.-Code:	30101016	HS-Code:	0402 2199
EAN Code:	4015753101160	CoO:	DE
<b>e</b>	250 g		

#### (DE) **Butterpulver**

**Zutaten:** Butter 86%, Magermilch. **Zubereitung:** 250 g Pulver mit ca. 100 ml kaltem Wasser anrühren, gut durchrühren und 5 Min. ruhen lassen - streichfertig. Es können auch kleinere Portionen entnommen /- angerührt werden.

**Allergene: Milch**

#### (EN) **Butter Powder**

**Ingredients:** butter 86%, low-fat milk powder. **Directions:** Stir 250 g into approx. 100 ml of cold water, mix well and leave it to steep for 5 minutes – ready to use. It is possible to prepare smaller quantities.

**Allergens: milk**

#### (FR) **Beurre en poudre**

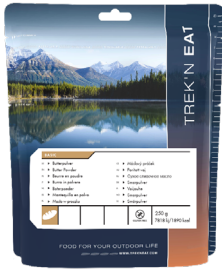
**Ingédients:** beurre 86%, lait écrémé. **Préparation:** Délayer 250 g de poudre dans env. 100 ml d'eau, mélanger bien, laisser reposer pendant 5 minutes – prêt à tartiner. Il est possible de prélever et mélanger de plus petites portions.

**Allergènes: lait**

#### (IT) **Burro in polvere**

**Ingredienti:** burro 86%, latte magro in polvere. **Preparazione:** Diluire 250 g di polvere con circa 100 ml di acqua fredda, mescolare bene e lasciar riposare per 5 minuti – dopo di che sarà spalmabile. E' possibile prelevare e mescolare porzioni più piccole.

**Allergeni: latte**



**5 YEARS  
SHELFLIFE**

## TECHNICAL DATA

### [NL] Boterpoeder

**Ingrediënten:** boter 86%, magere melkpoeder. **Bereiding:** 250 g poeder met ca. 100 ml koud water mengen, goed doorroeren en 5 min. laten rusten - smeerklaar. U kunt ook kleinere porties bereiden.

**Allergenen:** melk

### [ES] Mantequilla en polvo

**Ingredientes:** mantequilla 86%, leche desnatada en polvo. **Instrucciones:** Mezclar 250 g de polvo con aprox. 100 ml de agua fría, revolver bien y dejar que repose 5 minutos. – listo para untar. También pueden retirarse/reconstituirse porciones más pequeñas.

**Allergenos:** leche

### [PL] Masło w proszku

**Składniki:** masło 86%, odtuszczone mleko w proszku. **Przyrządzenie:** Zamieszać 250 g proszku z ok. 100 ml zimnej wody, dobrze wymieszać i odstawić na 5 minut - gotowe do rozsmarowania. Można również robić / mieszać mniejsze porcje.

**Alergeny:** mleko

### [CZ] Máslový prášek

**Složení:** máslo 86%, sušené odtučněné mléko. **Příprava:** 250 g prášku dobře rozmíchejte v 100 ml studené vody a nechte 5 minut odstát - připraveno k mazání. Lze také odebírat / namíchat menší porce.

**Alergeny:** mléko

### [HU] Porított vaj

**Összetevők:** vaj 86%, soványtej. **Útmutatások:** 250 g-ot kb. 100 ml hideg vizet, alaposan keverje össze és hagyja 5 percig meredezni - használatra kész. Lehetőség van kisebb mennyiségek elkészítésére is.

**Allergének:** tej

### [RU] Сухое сливочное масло

**Состав:** сливочное масло 86%, сухое обезжиренное молоко. **Способ применения:** 250 г порошка развести в 100 мл холодной воды, хорошо перемешать, оставить на 5 минут - готово к употреблению. Возможно использование в меньших объемах/приготовление меньших порций. **Аллергены:** молоко

### [DK] Smørpulver

**Ingredienser:** smør 86%, skummetmælkspulver. **Tilberedelse:** Rør 250 g pulver op i ca. 100 ml koldt vand, rør det godt igennem, lad det hvile i 5 min. – klar til at smøre med. Det er også muligt at tage / tilberede mindre portioner.

**Allergener:** mælk

### [FI] Voi jauhe

**Ainekset:** voi 86%, kevytmaitojauhe. **Valmistus:** Sekoita 250 g jauhetta kylmään veteen (noin 100 ml), sekoita vielä kerran huolellisesti ja anna seistä 5 minuuttia – näin saat helposti pehmeää voita leivällesi. Kokonaismäärästä voit ottaa/valmistaa myös pienempiä annoksia.

**Allergeenit:** maito

### [NO] Smørpulver

**Ingredienser:** smør 86%, skummet melk pulver. **Tilberedning:** Bland 250 g pulver med ca. 100 ml kaldt vann, rør godt og la blandingen hvile i 5 minutter – ferdig til bruk. Det er også mulig å ta/blande mindre porsjoner.

**Allergener:** melk

### [SE] Smörpulver

**Ingredienser:** smör 86%, skummjörkspulver. **Tillagning:** Blanda 250 g pulver med 100 ml kallt vatten, rör om ordentligt och låt stå 5 minuter – Voila! Nu har du mjukt smör. Man kan av helmängden ta/tillreda mindre portioner.

**Allergener:** mjölk

**5 YEARS  
SHELF LIFE**

**TREK'N EAT**

Nettofüllgewicht/Net filling weight/Poids net/Peso netto del ripieno/Nettovulgewicht/Peso neto de llenado/Waga gotowej potrawy/Cistá váha/Töltőszűly nettó/ **ЧИСТЫЙ ВЕС НЕТТО**/ Nettovægt/Nettotäyttöpaino/Nettovekt/Fyllnadsvikt netto: 250 g

Wasserzugabe/Added water/Eau ajoutée/Aggiunta d'acqua/ Toegevoegd water/Agua a agregar/Ilość wody/Množství přidané vody/Víz hozzáadás / **Объем добавляемой воды в мл**/ Vandtilsætning/Lisättäva vesimäärä/Vannfillegg/Vattentillsats: 100 ml

Fertige Menge/Ready quantity/Poids total/Quantità preparata/Totaalgewicht/Cantidad cocinada/Gotowa potrawa/Hmotnost hotového pokrmu/ Kész mennyiség / **Масса готового продукта в г**/ Færdig mængde/Valmis annos/ Ferdig mængde/Färdig kvantitet: 14 Portionen á 25 g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt/Average nutritional values per 100 g dried product/Valeur nutritive moyenne pour 100 g de produit sec/Potere nutritivo medio per 100 g prodotto a secco/ Gemiddelde voedingswaarde per 100 g gedroogd product/Valor nutritivo medio por cada 100 g producto en polvo/ Średnia wartość odżywcza na 100 g suchego produktu/ Průměrné nutriční hodnoty ve 100 g suché směsi/ á ftagos tápérték 100 g száraz termékre vonatkoztatva/ **Средняя пищевая ценность на 100 г. сухого продукта**/ Gennemsnitlig næringsværdi pr. 100 g Tørprodukt/Annoksen keskimääräinen ravintosisältö per 100 g kuivatute/Gjennomsnittlig næringsverdi per 100 g tørrprodukt/Genomsnittligt näringsvärde per 100 g Torrprodukt:

**kJ/kcal**

3127/756

**Fett/Fat/Lipides/Grasso/ Vetten/Grasa/Tłuszcz/Tuky/Zsir / Жиры г/Fedstof/Rasvaa/Fett**

- davon gesättigte Fettsäuren/of which saturated fatty acids/dont acides gras /di cui acidi grassi saturati/ waarvan verzadigde vetzuren/de los cuales ácidos grasos saturados/z tego nasycone kwasy tłuszczowe /z toho nasycené mastné kyseliny/ ebból telített zsírsavak / **из них насыщенные жирные кислоты**/ deraf mættede fedtsyrer/tästä tyydyttyneitä rasvahappoja/derav mettede fettsyrer/därav mättade fettsyrer

72,0 g  
50,0 g

**Kohlenhydrate/Carbohydrates/Glucides/Carboidrati/ Koolhydraten/Hidrato de carbono/Węglowodany/Sacharidy/ Szénhidrátok / Углеводы г/ Kulhydrat/Hiilihydraatteja/karbohydrater/Kolhydrat**

- davon Zucker/of which sugar/dont sucs/di cui: zuccheri/ waarvan suikers/de los cuales azúcares/w tym cukry/z toho cukry/ ebból cukor / **в т.ч. Сахара**/ heraf sukkerarter/josta sokereita/hvorav sukkerarter/varav sockerarter

14,0 g

14,0 g

**Ballaststoffe/Fibre/Fibres alimentaires/Fibra/ Vezels/Fibra/Bionnik pokarmowy/Vláknina/Ballasztanyagok/ Пищевые волокна/ Kostfibre/Ravintokuitu/Kostfiber/ Fiber**

0,0 g

**Eiweiss/Protein/Protéines/Proteina/Eiwitten/Proteína/Białko/Bilkoviny/Fehérje/ Белки г/ Protein/Valkuaista/protein/Protein**

8,8 g

**Salz/Salt/Sel/Sale/Zout/Sal/Sól/Sül/Só/Соль/ Salt/Suola**

0,3 g

Mindestens haltbar bis Ende/Best before end/A consommer de préférence avant le/Da consumare preferibilmente entro fine/ Mindest holdbar til/Vähimmäissäilytysaika/Best før/Minsta hållbarhetstid/ Ten minste houdbaar tot/A consumir de preferencia antes de/A Należy spożyć przed upływem/Minimální trvanlivost/Minőségét megőrzi / **Минимальный срок годности:**

5 Jahre/years/ans/anni/jaren/años/flere år/lat/ let/ évek/ **лет**/ flere år/ vuotta/ år/ år

Katadyn Deutschland GmbH | Hessenring 23 | 64546 Mörfelden-Walldorf | Germany

Tel: +49 61 05 45 67 89 | Fax: +49 61 05 4 58 77 | sales@katadyn.de | www.katadyngroup.com

Manufacturing facility:

Katadyn Europe Food GmbH | Dieselstr. 23 | 61239 Ober-Mörlen | Germany

Tel: +49 6105 45 67 89 | Fax: +49 6105 458 77 | order@katadyn.de | www.katadyngroup.com

ISO2200:2005

Print Nr. 20230615