„Komplettlösung EXKLUSIV„

1'097'769 kcal

2 Pers./12 Mon. - 4 Pers./6 Mon. – 8 Pers./3 Mon.

2 x Notvorrat <<EXTRA>> inkl. Kräuter-Paket + Beeren-Paket + Apfel-Bananen-Paket + Instant-Kaffee + Trinkwasser-Paket + Technik-Paket + zusätzliche Gaskartuschen dazu

Paketabmessung: Lieferung auf Palette – 0.9m3

Paket-Gewicht: 230 kg

Allergene: Milch, Ei, Gluten, Soja (kann Spuren von Sellerie und Senf enthalten)

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.

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
Hörnchennudeln	1500 / 354	2,0g	<0,5g	69,0g	2,5g	13,0g	0,03g	4,0g
Jasminreis	1450 / 347	1.0g	0.0g	77,0g	0,2g	7.0g	0.0g	1,5g
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	1500 / 359	2,0g	0,5g	53,0g	2,0g	24,0g	0,03g	10,0g
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
Zucker	1697 / 399	0g	0g	99.8g	99.8g	0g	0.001g	0g
Braune Sauce	1300 / 311	2,0g	<0,5g	59,0g	6,0g	13,0g	5,1g	4,5g
Butterpulver	2898 / 701	64g	38g	17g	17g	15g	0.46g	0g
Gemüsebouillon	840 / 198	2,0g	<0,5g	23,0g	12,0g	22,0g	40,0g	5,7g
Gemüsemischung	1287 / 307	2,7g	0,6g	46,0g	33,8g	13,0g	0,422g	22,9g
Grüne Erbsen	1500 / 359	2g	0.3g	47g	3g	26g	0.07g	19g
Schnittbohnen	1400 / 334	2g	0.7g	47g	25g	22g	0.02g	17g
Volleipulver	2369 / 570	41,8g	11,6g	2,4g	2,4g	46,0g	1,3g	0g

Zutatenverzeichnis und Anwendungshinweise der Produkte „Notvorrat Exklusiv„

24 Dosen Dinkelflocken à 900g (21.6 kg, 70632 kcal) - Allergene: Gluten
Zutaten: Dinkelflocken
Hervorragend für Müsli, Porridge oder Suppe

24 Dosen Hörnchen Nudeln à 900g (21.6 kg, 76464 kcal) - Allergene: Gluten
Zutaten: Hartweizengriess
8 - 10 Minuten kochen lassen

24 Dosen Jasminreis à 1500g (36 kg, 12492 kcal) - Allergene: keine
Zutaten: Jasminreis
Bei hoher Hitze aufkochen (Kochzeit ca. 12 Min) nachher nur noch bei kleiner Hitze fertig garen/ziehen lassen.

24 Dosen Kartoffelpüree, laktosefrei à 750g (18 kg, ergibt 720 Portionen, 64440 kcal) - Allergene: keine
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)

24 Dosen Kichererbsen, vorgekocht, à 800g (19.2 kg, 64512 kcal) - Allergene: keine
Zutaten: Kichererbsen, vorgekocht und dehydriert
In kaltem Wasser kurz einweichen oder in ein Gericht einstreuen und kurz ziehen lassen.

24 Dosen Risotto-Reis à 1600g (38.4 kg, 132096 kcal) - Allergene: keine
Zutaten: Mittelkornreis
14-16 Minuten köcheln lassen

24 Dosen Rote Linsen à 1400g (33.6 kg, 120624 kcal) - Allergene: keine
Zutaten: Rote Linsen
10-15 min köcheln lassen

24 Dosen Schwarze Bohnen, vorgekocht, à 800g (19.2 kg , 72960 kcal) - Allergene: keine
Zutaten: Schwarze Bohnen, vorgekocht und dehydriert
In kaltem Wasser kurz einweichen oder in ein Gericht einstreuen und kurz ziehen lassen

24 Dosen UrDinkel-Halbweissmehl à 1000g (24 kg, 83040 kcal) - Allergene: Gluten
Zutaten: UrDinkel-Halbweissmehl
Sehr gut geeignet zum Herstellen von leckeren Mehlspeisen:
Brot/ Teigwaren/ Crêpes/ Saucen/ Suppen/ Biskuits/ Teige

24 Dosen Vollmilchpulver à 900g (21.6 kg, ergibt 172.8 Liter, 106704 kcal) - Allergene: Milch
Zutaten: Vollmilchpulver
33g Pulver in 250ml Wasser einrühren

8 Dosen Zucker à 1800g (14.4 kg, 57456 kcal) - Allergene: keine
Zutaten: Schweizer Feinkristall-Zucker

4 Dosen Braune Sauce, vegan, à 1000g (4 kg, 12440 kcal) - Allergene: keine
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 kochen lassen.

6 Dosen Butterpulver à 700g (4.2 kg, 29442 kcal) - Allergene: Milch
Zutaten: Eingesottene Butter (CH) – 64% Butteranteil, Magermilchpulver (CH), Milchprotein (CH)
Antioxidationsmittel (Rosmarinextrakt)
100g Pulver in 40g Wasser einrühren. Sehr gut geeignet als Aufstrich und zum Verfeinern von Gerichten (z.B. Suppen, Risotto, Nudelgerichte, Saucen etc.). Zum Braten nicht geeignet!

6 Dosen Gemüsebouillon à 1000g (6 kg 11880 kcal) - Allergene: keine
Zutaten: Hefeextrakt, Meersalz, 24% getr. Gemüse (Kürbis, Karotten, Tomaten, Pastinaken), Zucker, getr. Petersilie, Olivenöl, Gewürze (Macis Thymian, Pfeffer, Lorbeer, Koriander, Rosmarin) Maltodextrin
20g Pulver/pro Liter Wasser
Benötigte Menge in kochendem Wasser auflösen und umrühren

6 Dosen Gemüsemischung à 400g (2.4 kg, 7368 kcal) - Allergene: keine
Zutaten: Karotten, Lauch, Pastinaken, Paprika, Zwiebeln, Zucchini und Petersilie; alles luftgetrocknet
Einweichen oder in ein Gericht einstreuen und ziehen lassen

6 Dosen Grüne Erbsen à 350g (2.1 kg, 7539 kcal) - Allergene: keine
Zutaten: Grüne Erbsen "premium" (mind. 9mm), gefriergetrocknet, 350g
In kaltem Wasser einweichen oder direkt in ein Gericht einstreuen und kurz ziehen

6 Dosen Schnittbohnen, luftgetrocknet, à 200g (0.6 kg, 2004 kcal) – Allergene: keine
Zutaten: Grüne Bohnen geschnitten und luftgetrocknet
Frischeverhältnis 1:5 - dies entspricht ca. 3.0kg frischen grünen Bohnen
Zubereitung: In kaltem Wasser einweichen, abgiessen und wie frisches Gemüse weiterverarbeiten, oder direkt in siedende Bouillon/Wasser oder in ein Gericht einstreuen und leicht ziehen lassen.

6 Dosen Volleipulver à 800g (4.8 kg, entspricht ca. 350Eier, 27360 kcal) - Allergene: Ei
Zutaten: Volleipulver (100% Hühnervollei)
1 Teil/Pulver auf 3 Teile/Wasser

4 Dosen Kaffee Instant à 500g (2,0 kg) - Allergene: keine
100% löslicher, gefriergetrockneter Kaffee

2 x Kräuter-Paket à 1.7 kg (5957 kcal)
Inhalt: je 1 Dose - Bärlauch, Basilikum, Frühlingszwiebeln, Grüne Minze, Lauch, Knoblauch, Oregano, Petersilie, Rosmarin, Salbei, Schnittlauch, Zwiebeln

1 x Apfel-Bananen-Paket à 5.3 kg (10728 kcal)

Inhalt: 6 Dosen Äpfel, gefriergetrocknet, à 200g (1200g, 4320 kcal) – Allergene: keine

6 Dosen Bananen, gefriergetrocknet, à 300g (1800g, 6480 kcal) – Allergene: keine

1 x Beeren-Paket à 5,9 kg (7095 kcal)

Inhalt: 3 Dosen Brombeeren, gefriergetrocknet à 200g (600g, 2088 kcal) - Allergene: keine

3 Dosen Erdbeeren, gefriergetrocknet à 150g (450g, 1287 kcal) - Allergene: keine

3 Dosen Himbeeren, gefriergetrocknet à 150g (450g, 1350 kcal) - Allergene: keine

3 Dosen Heidelbeeren, gefriergetrocknet à 250g (750g, 2370 kcal) - Allergene: keine

1 x Trinkwasser-Komplett-Paket

1 x Katadyn-Pocket Wasserfilter

1 x Aktivkohle-Adapter (inkl. Aktivkohle für 2 x 200 lt.)

1 x Micropur-Classic (40 Tabletten für je. 10 lt.)

3 x Wasser-Faltkanister mit minimalem Packmass

1 x Technik-Paket

1 x Gaskocher

1 x Pfannen-Set

3 x Optimus Gaskartusche

1 x Kurbelradio Survivor DAB

1 x Solarlampe „Goal Zero LightHouse„

10 x Päckchen Streichhölzer

1 x FireSteel Scout

20 x Kerzen, lang brennend

1 x Erste -Hilfe-Paket

1 x Erste-Hilfe -Set „Professional„

4 x Therapeutisches Wärmepflaster „SHOOSH„

1 x Notfall Zahnapotheke

1 x Kurbelradio Survivor DAB

1 x Notall-Schlafsack

1 x 0,5 L Trinkwasser(5x2x50ml)

1 x Notfall Beatmungshilfe

3 x Beutel à 8Stck. Uni-Tissue-Tabletten-Tücher

Zusätzlich dazu:

12 x Gaskartuschen à 450g