



Inhalt: / Content: 3.86 kg

ERF Erbseneintopf (3,75kg) (ESL) 2 x 25 Portionen
ERF Pea Stew (3,75kg) (ESL) 2 x 25 servings

Nährwerte pro 100 g Trockenprodukt: / Nutritional values per 100 g dry product:

Energie / calories	1944 kj / 467 kcal
Fett / fat	25 g
- davon gesättigte Fettsäuren / - of which saturates	16 g
Kohlenhydrate / carbohydrates	46 g
- davon Zucker / - of which sugars	5.2 g
Eiweiß / protein	10 g
Salz / salt	5 g

Zutaten:

Essensausgabe Rotes Kreuz

ERF (Emergency Response Food) Erbseneintopf

Beschreibung

Ein leckerer, deftiger und sättigender Erbseneintopf, der schnell und einfach zubereitet werden kann.

Mit Sicherheit gut versorgen.

Unsere Notfallverpflegung ohne deklarationspflichtige Zutaten bietet eine einzigartige Lösung für die Versorgung in Krisensituationen. Diese speziell entwickelten Lebensmittel sind

Art-Nr. / PN:

29150

EAN:

5060428438354

Lagerung:

Vorteile unserer allergene-freien

Kühl und trocken lagern

Notfallverpflegung:

Storage:

Store in a cool and dry place

MHD ab Herstellung: / BBD from production:

10 Jahre / years

Nahrungsmittelallergien oder -unverträglichkeiten sicher versorgt werden können.

- **VEGAN UND NACHHALTIG:** Die Notfallverpflegung ist zu 100 % vegan. Dies entspricht nicht nur den Bedürfnissen von Vegetariern und Veganern, sondern trägt auch zu einem nachhaltigeren Umgang mit Ressourcen bei.
- **ETHNISCH DIVERS:** Da die Produkte keine tierischen oder allergenen Zutaten enthalten, sind sie für Menschen jeder ethnischen Herkunft geeignet. Dies macht sie besonders wertvoll in multikulturellen Gemeinschaften oder bei internationalen Einsätzen.
- **LAGERFÄHIGKEIT:** Unsere Produkte sind so konzipiert, dass sie lange haltbar und leicht zu lagern sind. Dies ist besonders wichtig für Hilfsorganisationen, die für Notfälle gerüstet sein müssen.
- **EMPFOHLEN VON DEN VEREINTEN NATIONEN (UN):** Die UN rät ausdrücklich zur Lagerung solcher Spezialnahrung, um in Notfällen eine schnelle und sichere Versorgung zu gewährleisten. Unsere Produkte erfüllen diese Empfehlungen und bieten eine verlässliche Lösung für Hilfsorganisationen weltweit.
- **EINFACHE ZUBEREITUNG:** Die Lebensmittel sind einfach und schnell zuzubereiten, was in Notfallsituationen einen entscheidenden Vorteil darstellt. Sie benötigen keine komplizierten Kochvorgänge und können auch unter widrigen Bedingungen leicht zubereitet werden.
- **NÄHRSTOFFREICH:** Trotz der Einfachheit und der speziellen Zusammensetzung bieten unsere Produkte eine ausgewogene Nährstoffversorgung. Sie sind reich an essentiellen Vitaminen und Mineralstoffen, um in Krisenzeiten die Gesundheit und das Wohlbefinden der Betroffenen zu unterstützen.
- **DE FACTO VERPACKUNGSGRÖSSE:** Unsere Gruppenverpflegung ist immer in Einheiten für 25 Portionen verpackt. Dies entspricht dem de facto Standard der Hilfsorganisationen und erleichtert die Handhabung sowie die Zubereitung durch standardisierte Verpackungsgrößen.

Ingredients:

Potatoes, palm fat, 21 % peas, maltodextrin, seasoning, onions, modified starch, table salt, sugar, flavoring, spinach, smoke flavoring

Zubereitung:

Inhalt mit 8,125 Liter heißem Wasser anrühren und 10 Minuten ziehen lassen, anschließend nochmals aufrühren → ergibt 50 Portionen.

Gericht ist NICHT in Einzelportionen verpackt.

Fazit:

Unsere allergene-freie Notfallverpflegung ist die ideale Lösung für eine sichere, zuverlässige und ethisch verantwortungsvolle Versorgung in Krisensituationen. Mit ihrer veganen, allergenfreien Zusammensetzung und der einfachen Handhabung bieten sie eine vielseitige und praktische Antwort auf die Herausforderungen in Notfällen. Vertrauen Sie auf unsere Produkte, um in jeder

Situation optimal vorbereitet zu sein.

ZUTATEN:

Kartoffeln, Palmfett, 21 % Erbsen, Maltodextrin, Würze, Zwiebeln, modifizierte Stärke, Speisesalz, Zucker, Aroma, Spinat, Raucharoma

Zubereitung:

Eimerinhalt mit 16,25 Litern kochendem Wasser anrühren und 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend nochmals umrühren. Ergibt 50 Portionen.

Preparation:

Stir the bucket contents with 16.25 liters of boiling water and let it sit for 10 minutes. Then stir again. Yields 50 servings.