

PAELLA KIT

•ES KIT PARA PAELLA DE MARISCO. Todo lo que necesitas para preparar una auténtica paella. Contiene 1 sobre de caldo deshidratado 25 g, 1 bolsa de

arroz 200 g y 1 botella de aceite de oliva 30 ml. Ingredientes: Arroz: arroz. Aceite: aceite de oliva virgen

extra. Caldo deshidratado: especias (ajo, ñora, cebolla, pimentón, pimienta y azafrán), sal, aromas naturales (contienen

crustáceos, pescado y extracto de marisco), azúcar, tomate y colorante (curcumina). Modo de empleo: 1. Añade el aceite (30 ml)

a la paellera y calienta a fuego medio-bajo. Para darle un toque personal, sofríe unos trozos de calamar y unas gambas o incorpora unos

mejillones en los últimos 5 min de la preparación (ingredientes no incluidos). 2. Agrega el arroz (200 g) y remueve durante 1-2 min. 3. Incorpora el

caldo deshidratado (25 g) y reparte bien. Añade 750 ml de agua tibia (3 vasos) y sube el fuego a intensidad media-alta. 4. Cocina a intensidad media-alta

durante los primeros 10 min. A continuación, reduce el fuego a intensidad media-baja hasta que el arroz haya absorbido todo el líquido (aprox. 10 min más).

Sugerencia: el calor debe estar repartido de modo uniforme por toda la base de la paellera. Lote / Consumir preferentemente antes del fin de: ver envase. Conservar en lugar fresco y seco. Ingredientes naturales. Sin glutamato, conservantes o aromas artificiales. Producto de España. •ENG SEAFOOD PAELLA KIT. All you need inside

to make a real paella. Contains 1 sachet of dry stock 25 g, 1 bag of rice 200 g and 1 bottle of olive oil 30 ml. Ingredients: Rice: rice. Oil: extra virgin olive oil. Dry stock: spices (garlic, ñora pepper, onion, paprika, pepper and saffron), salt, natural flavourings (contain crustaceans, fish and contain seafood extract), sugar, tomato and colour (curcumin).

Preparation instructions: 1. Add the oil (30 ml) to the paella pan and heat on a medium-low burner. To give it a personal touch, sauté pieces of squid and shrimp or add some mussels in the last 5 minutes (not included). 2. Add the rice (200 g) and stir for 1-2 min. 3. Add the dry stock (25 g) and mix well. Add 750 ml lukewarm water (3 cups) and turn the burner up to medium high. 4. When it

begins to boil, cook at medium-high heat for the first 10 min., and then reduce the heat to medium-low until the rice has absorbed all the liquid (approx. 10 min. more). Tip: the heat should be evenly distributed under the entire base of the pan. Lot / Best before end: see package. Keep in a cool and dry place. Natural ingredients. Glutamate, preservatives or artificial flavourings. Product of Spain. •FR KIT POUR PAELLA AUX FRUITS DE MER. Tout ce dont vous avez besoin d'intérieur pour faire une vraie paella. Contient 1 sachet de bouillon déshydraté 25 g, 1 sac de riz 200 g et

1 bouteille d'huile d'olive 30 ml. Ingrédients: Riz: riz. Huile: huile d'olive extra vierge. Sachet bouillon déshydraté: Epices (ail, nyora, oignon, paprika, poivre et safran), sel, arômes naturels (peuvent contenir des

crustacés, poisson et extraits de fruits de mer), sucre, tomate et colorant (curcumine). Mode d'emploi: 1. Ajouter l'huile (30 ml) dans la poêle à paella et chauffer à feu moyen-doux. Pour lui donner une touche

personnelle, faire sauter des morceaux de calamar et des crevettes ou incorporer quelques moules au cours des 5 dernières minutes (non inclus). 2. Ajouter le riz (200 g) et agiter pendant 1-2 min. 3. Ajouter le bouillon déshydraté (25 g) et bien répartir. Ajouter 750 ml d'eau tiède (3 verres) et augmenter le feu à intensité moyenne-élevée. 4. Lorsqu'il commence à bouillir, cuire à intensité moyenne-élevée pendant les 10 premières min. puis réduire le feu à une intensité moyenne-faible jusqu'à ce que le riz ait absorbé tout le liquide (environ 10 min. de plus). Usage recommandé: la chaleur doit être répartie de façon uniforme sous toute la base de la poêle. Lot / A

consommer de préférence avant fin: voir sur l'emballage. Conservé dans un endroit frais et sec. Ingrédients naturels. Sans glutamate, agents conservateurs ou arômes artificiels. Produit d'Espagne. •DE MEERESFRÜCHTEPAELLA. Beinhaltet alles, was sie für eine richtige Paella Brauchen. Bestehend aus 1 Beutel Trockennahrung 25 g, 1 Beutel Reis 200 g. Und 1 Flasche Olivenöl 30 ml Zutaten: Reis: Reis. Öl: Olivenöl Virgen Extra. Entsaftete Zutaten: Gewürze (Knoblauch, Nöra, Zwiebel, Paprika, Pfeffer und Safran), Salz, natürliche Aromen (enthält Krustentiere, Fisch und Meeresfrüchte -Extrakt), Zucker, Tomate und Farbstoff (Kurkumin). Anleitung zur Zubereitung: 1. 30 ml Öl in die Paellapfanne gießen und bei mittel-niedriger Flamme erhitzen. Um einen persönlichen Geschmack zu verleihen einige Tiefenfischstücke und Scampi. Empfehlung: Fügen Sie in den letzten 5 Minuten einige Muscheln hinzu (nicht inkludiert). 2. 200g Reis hinzugeben und 1-2 Minuten lang umrühren. 3. 25 g Trockennahrung dazugeben und gut umrühren. 750 ml lauwarmes Wasser (3 Gläser) dazugeben und die Flamme auf mittel-hoch stellen. 4. Sobald es zu kochen beginnt, auf mittel-hoher Stufe 10 Min. köcheln lassen und dann das Feuer auf mittel-niedrig zurückdrehen bis der Reis die gesamte Flüssigkeit absorbiert hat (etwa weitere 10 Min.). Empfehlung: Wärme sollte gleichmäßig über die gesamte Unterseite der Pfanne verteilt werden. Lot / Mindestens haltbar bis Ende: Siehe Packung. An einem kühlen und trockenen Ort aufbewahren. Natürliche

zutaten. Ohne Glutamat, Konservierungsstoffe oder Künstliche aromen. Produkt aus Spanien. •IT KIT PER PAELLA DI PESCE. Tutto l'occorrente per preparare un'autentica paella. Contiene 1 sachetto di brodo disidratato 25 g, 1 busta di riso 200 g e 1 bottiglia di olio di oliva 30 ml. Ingredienti: Riso: riso. Olio: olio extra vergine di oliva. Brodo disidratato: spezie (aglio, pepe ñora, cipolla, paprika, pepe e zafferano), sale, aromi naturali (crostacei, pesce ed estratto di pesce), zucchero, pomodoro e colorante (curcumina). Istruzioni per la preparazione: 1. Versare l'olio (30 ml) in una paellera e scaldare a fuoco medio-basso. Per dare un tocco personale, aggiungere qualche pezzo di calamaro e dei gamberi oppure dei molluschi negli ultimi 5 minuti (non inclusi). 2. Aggiungere il riso (200 g) e mescolare per 1-2 minuti. 3. Aggiungere il brodo disidratato (25 g) e mescolare bene. Aggiungere 700 ml di acqua tiepida (3 bicchieri) e rimettere sul fuoco a intensità medio-alta. 4. Raggiunto il bollore, far cuocere a fuoco medio-alto per i primi 10 min., quindi abbassare il fuoco e procedere finché il riso non ha assorbito tutto il liquido (circa 10 minuti). Suggerimento: distribuire uniformemente il calore su tutta la base della paellera. Lotto / Da consumare preferibilmente entro la fine di: vedere la confezione. Conservare in luogo fresco e asciutto. Ingredienti naturali. Senza

Glutammato, conservanti o aromi artificiali. Prodotto spagnolo. •PT KIT PARA PAELLA DE MARISCO. Tudo o que precisa para preparar uma auténtica paella. Contém 1 saqueta de caldo desidratado 25 g, 1 saqueta de arroz 200 g e 1 garrafa de azeite 30 ml. Ingredientes: Arroz: arroz. Azeite: azeite virgem extra. Caldo desidratado: especiarias (alho, pimento-de-bola, cebola, pimento, pimenta e açafrão), sal, aromas naturais (contém crustáceos, peixe e extrato de marisco), açúcar, tomate e corante (curcuma). Instruções de preparação: 1. Junte o azeite (30 ml) à frigideira e aqueça num lume médio-baixo. Para dar um toque

peçoal salteie uns pedaços de lula e camarões ou incorpore uns mexilhões bis últimos 5 minutos da preparação (ingredientes não incluídos). 2. Junte o arroz (200 g) e vá mexendo durante 1-2 min. 3. Incorpore o caldo desidratado (25 g) e distribua bem. Junte 750 ml de água morna (3 copos) e aumente o lume para uma intensidade média-alta. 4. Cozinhe a uma intensidade média-alta durante os primeiros 10 min. Em seguida reduza o fogo para uma intensidade média-baixa, até o arroz ter absorvido todo o líquido (aprox. mais 10 minutos). Sugestão: o calor deve estar distribuído uniformemente por toda a base da frigideira. Lote/Consumir de preferência antes do fim de: ver embalagem. Conservar em local fresco e seco. Ingredientes naturais. Sem glutamato, conservantes o aromas artificiais. Produto de Espanha.

Total net weight
Peso netto total
Gesamtnettogewicht
Poids net total
Peso netto totale
Peso líquido total

255g e

Nutritional information per 100 g Información nutricional por 100 g Nährwertdeklaration je 100 g Déclaration nutritionnelle pour 100 g Informazione nutrizionale per 100 g	Rice Arroz Riz Riso Arroz	Dry stock Caldo deshidratado Extrait de poisson Bouillon déshydraté Brodo disidratato Caldo desidratado	Olive oil Aceite oliva Huile d'olive Olio d'oliva Azeite	Energy Energie Energia Energia Valor energético	Fat Grasas Fet Graisses Grassi Lípidos	de las cuales saturadas davon gesättigte dient acidus gras saturés di cui saturati das quais são saturadas	Carbohydrate Hidratos de carbono Kohlenhydrate Glúcides Carboidrati Hidratos de carbono	of which sugars de los cuales azúcares davon Zucker dont sucres di cui zuccheri dos quais são açúcares	Fibre Fibra alimentaria Fibras alimentares Fibras alimentares Fibra alimentar	Protein Proteínas Eiweiß Protéines Proteínas	Salt Sal Sal Sal Sal Sal
				3700 kJ 900 kcal	1616 kJ 381 kcal	19 g	0.9 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g
				1000 kJ 237 kcal	1616 kJ 381 kcal	0.6 g	0.2 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g
							86.0 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g
							391 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g
							15.2 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g
							9.7 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g
							11.0 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g
							28.5 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g	0.0 g



2



Made in Spain by
Fabricado en España por
Hergestellt in Spanien von
Fabriqué en Espagne par
Prodotto in Spagna da
Fabricado em Espanha por



Jacobs Wessels, S.A.
C/Barceloneta, 40 (08004)
Barcelona (Spain)