

# Instructions for Use



## DK/NO: Sådan gør du:

- Hæld/Tilsett 5 dl kaldt/vand i en gryde/kjøle.
- Tilsæt posens indhold og rør det godt sammen.  
Lad retten simre/småkoke ved medium varme i ca. 9 min. eller til pastaen er al dente.  
Rør i gryden/kjelen ind i mellem/av og til.

## VEGGIE - TIP

**DK/NO** Tilsæt broccoli i små buketter mens saucen koges/kokes op. Top med skiver af frisk tomat.

**SE** Tillsätt små buketter av broccoli när du kokar upp såsen. Toppa med några delade cocktail tomater.

**FI** Lisää parsakaali pieninä kulkintoina kattilaan samalla, kun valmistat pasta-ateriaan.

**Viimeistele pilkotuilla kirsikkatomaateilla.**

## Næringsindhold for tilberedt ret/ Näringsvärde för tillagd rätt/

## Ravitonstöltö valmis ateria

	per 100 g	per portion/ annos (265 g)	per portion/ annos
Energi/Energia	498 kJ 120 kcal	1320 kJ 318 kcal	16 %
Fedt/Fett/Rasva heraf mettet/ herav mettet/ varav mätät/ josta tydyttynyt	3,2 g	8,5 g	12 %
Kulhydrat/Karbohydrat Kulhydrat/Höllihydratt heraf/nivarav sukkerarter/ varav sockerarter/ josta sokerit	18 g	48 g	18 %
Kostfibre/ Kostfiber/Ravintokuitu	1 g	2,7 g	3 %
Protein/Proteini	0,9 g	2,4 g	
Salt/Suola	4,1 g	11 g	22 %
	0,75 g	2 g	33 %

\*% af referenceindtag for en voksen/vuxen gennemsnitsperson (8400 kJ/2000 kcal).

\*% alkuisken keskivertäköytäjän saannin vertailuarvosta (8400 kJ/2000 kcal).

Bedst før udgangen af/  
Best for utgången av/  
Bäst före utgången av/  
Parasta ennen:

## SE: Så här gör du:

- Häll 5 dl kallt vatten i en medelstor steckpanna eller en kastrull.
- Tillsätt påsens innehåll och rör om. Låt ratten småkoka i ca 9 minuter och rör om då och då.

## Mix til pasta med ostesauce/ostsås

## Ateria-ainekset pastaan juustokastikkeella

**DK/NO Ingredienser:** Pasta (DURUMHVEDELEM/DURUMHVETEMEL) 73 %, OSTEPULVER 9,1 % (OST, valle-/mysepulver (MÄLK/MELK)), palnefedt/palmeffet, rismel, aroma (med bl.a. MÄLK/MELK), salt, sukker, MÄLESUKKER/MELKESUKKER, gær-/gjærekrakt, MÄLK-PROTEIN/MELKEPROTEIN, krydderier/krydder (med bl.a. hvildeg/hvitlok, muskatnød), krydderurter/urer (persille, purløg/gresslokk), ærestestivelse/ertestivelse, syn (citronsyre). Kan indeholde spor af æg/egg, selleri og sennep. Unilever fremmer bæredygtig palmeolie/bærekraftig palmeolie. Besök: <http://www.unilever.com/sustainable-living/>

**SE Ingredienser:** Pasta (DURUMVETEMJÖL) 73 %, OSTPULVER 9,1 % (OST, vasslepulver (MJÖLK)), palmfett, rismjölk, arom (med bl.a. MJÖLK), salt, suker, MJÖLKSOCKER, jästextrakt, MJÖLKPROTEIN, kryddor (bl.a. vitlök, muskot), örter (persilja, gräslök), ärtstärkelse, syra (citronsyra). Kan innehålla spår av ägg, selleri och senap. Unilever framför hållbart odlad palmolja. Besök: <http://www.unilever.se/sustainable-living/>

**FI Ainesosat:** Pasta (DURUMWEHNÄÄUHO) 73 %, JUUSTOJAUHE 9,1 % (JUUSTO, herajauhe (MAITO), palmurasva, riisijauho, aromi (mrn. MAITO), suola, sokeri, LAKTOOSI, hiivaute, MAITOPROTEINI, mausteet (mm. valkosipuli, muskotti), yrtti (persilja, ruohosipuli), hernetärikkeys, happo (sitruunahappo). Saattaa sisältää jäämiä kananmunasta, selleritä ja sinapista. Unilever edistää kestävän kehityksen mukaista palmoliijyn tuotantoa. Lue lisää: <http://www.unilever.fi/sustainable-living/>



**DK/NO:** Opbevaring: Tort og ved stue-/romtemperatur.

**SE:** Förvaring: Tortt och ej över normal rumstemperatur.

**FI:** Säilytys: Kuihassa huoneenlämmössä.

**DK/NO:** Kildesorteres som husholdningsaffald/-avfall.

**SE:** Kallsorteras som mjukplast.

**FI:** Lajittelu sekäjätteisiin.



Unilever

**DK:** Ørestads Boulevard 73, 2300 København S

**TO:** 70 27 77 85, [www.knorr.dk](http://www.knorr.dk)

**NO:** Postboks 1, 1330 Fornebu

**TO:** 66 77 61 00, [www.knorr.no](http://www.knorr.no)

**SE:** Box 1056, 171 22 Solna

**TO:** 020-331033, [www.knorr.se](http://www.knorr.se)

**FI:** PL/PB 96, 00101 Helsinki

**TO:** 0800-1-30030, [www.knorr.fi](http://www.knorr.fi)



Vægt/Vekt/  
Vikt/Paino:

67520271

157 g e