



ORGANIC

BROWN RICE & WAKAME NOODLES

Wheat & Gluten Free



Certified
GF
Gluten-Free



250g e



king soba

noodle culture®

A staple of Asian food culture, the humble noodle is one of the most nourishing 'fast foods' on earth. These delicious noodles are made with wholegrain brown rice as well as wakame- a sea vegetable which is a great source of minerals.

INGREDIENTS Organic Brown Rice (99%), Wakame Sea Vegetable (1%). Factory may handle **Nut, Sesame** and **Soya** products.

TO PREPARE Add noodles to boiling water slowly until submerged then reduce to medium heat. Cook for 5-6 minutes. Drain noodles and refresh with cold water.

These organic noodles have been produced according to strict organic standards. Organic farming promotes a healthy planet by encouraging natural methods of agriculture which support our delicate environment.

F NOUILLES BIOLOGIQUES AUX RIZ BRUN ET ALGUES (WAKAME) SANS BLÉ NI GLUTEN

INGREDIENTS Riz Brun Biologique (99%), Wakame (1%). Peut contenir des traces de **fruits à coque, sésame et soja**.

PRÉPARATION Porter un poêlon d'eau à l'ébullition. Ajouter les nouilles lentement jusqu'à immersion. Porter de nouveau à l'ébullition et diminuer le feu à température moyenne. Cuire pendant 5-6 minutes. Égoutter les nouilles dans une passoire et les rafraîchir à l'eau froide.

N BIOLÓGISCHE BRUNE

RIJSTNOEDELS MET WAKAME (ZEEWIER)

INGREDIËNTEN Bruine rijstmeel* (99%), wakame (1%).

* Uit gecontroleerde biologische teelt. Kan sporen van **noten, sesam en soja** bevatten.
BEREIDING Breng een pan met ruim water aan de kook. Voeg er geleidelijk de noedels aan toe tot ze volledig onder water staan. Breng opnieuw aan de kook, zet het vuur op half vermogen. Laat gedurende 5-6 minuten koken. Giet de noedels af in een vergiet en spoel af met koud water.

O BIOLOGISCHE BRAUNER REISNUDELN MIT WAKAME (MEERESALGEN) WEIZEN GLUTEN FREI

ZUTATEN Biologische Brauner Reis (99%), Wakame (1%). Hergestellt in ein Werk dass **Nüsse, Sesam und Soja verarbeiten kann**. **ZUBEREITUNG** Bringen Sie einen Topf mit Wasser zum Kochen. Fügen Sie langsam die Nudeln hinzu, bis sie alle unter Wasser sind. Lassen Sie das Ganze erneut aufkochen und reduzieren Sie dann auf mittlere Hitze. Kochen Sie das Ganze 5-6 Minuten lang. Lassen Sie die Nudeln in einem Sieb abtropfen und schrecken Sie sie mit kaltem Wasser kurz ab.

FI LUOMU TUMMA RIISI & WAKAME-MERILEVÄNUDELIT

AINEKSET Luomu Tumma Riisi ja Wakame-Merilevää (1%).

Tehataassa saatetaan käsitellä **pähkinää, seesaminsiemeniä ja soijatuotteita**.

VALMISTUS Lisää nuudeli runsaaseen kehuvaan veteen. Keitä keskiämäällä 5-6 minuuttia. Valuta siivilän läpi ja huuhdo nopeasti kylmällä vedellä.

OK ØKOLOGISKE BRUNERISNUDLER

MED WAKAME (ALGE) INGREDIENSER

Økologiske Brune Ris (99%), Wakame (1%). Fabrikken kan håndtere **nødde, soya og sesam produkter**.

TILBEREDNING En gryde vand bringes i kog. En mængde af nudler, der vil kunne dækkes af vandet, hældes langsomt ned i gryden. Når vand og nudler koger, skrues lidt ned for varmen. Kog i 5-6 minutter. Vandet hældes fra, og nudlerne overskylles med kaldt vand.

ES PASTA ALIMENTICIA ECOLÓGICA DE ARROZ INTEGRAL Y ALGA

WAKAME **INGREDIENTES** Harina de Arroz Integral* (99%), alga wakame (1%). * = de agricultura ecológica. Puede contener trazas de **frutos de cáscara, soja y sésamo**.

MODO DE USO Hierva agua. Agregue la pasta y cueza durante 5-6 minutos.

Escurra y remoje en agua fría.

SE NUDLAR RÄRIS & WAKAME

INGREDIENSER Ekologiskt Råris (99%), Wakamealg (1%). Kan innehålla spår av **nötter, sesam och soja**.

TILLAGNING Koka upp vatten i en kastrull. Lägg i nudlarna och låt sjuda i 5-6 minuter. Häll nudlarna i ett durkslag och låt rinna av. Skölj av med kallt vatten.

DE NOODLES DI RISO

INTEGRALE & WAKAME

INGREDIENTI Farina di Riso Integrale Biologico (99%), Alghe Marine Wakame (1%). Può contenere tracce di **Soia, Frutta a Guscio e Sesamo**.

PREPARAZIONE Far bollire una pentola d'acqua. Aggiungere lentamente i noodles, fino a sommergerli completamente. Riportare a bollire e ridurre a fuoco medio. Cuocere per 5-6 minuti. Scolare i noodles in un colapasta e raffreddare con acqua fredda.

P MASSA ALIMENTICIA BIOLÓGICA DE ARROZ INTEGRAL E ALGA

WAKAME **INGREDIENTES** Farinha de arroz integral* (99%), alga marina wakame. *de agricultura biológica.

Pode conter vestígios de **frutos de casca rija e sésamo**. **MODO DE USO** Ferva água. Adicione a massa e cozinhe durante 5-6 minutos. Escorra e passe por água fria.

Product of China. Produit de Chine/Product van China/Kiinalainen tuote/Produkt fra Kina/Produto de China/ Produkt från Kina/Produkt aus China/Prodotto della Cina/Fabricado na China.

UK Importer:
Fabulous Foods,
The Chocolate Factory,
London, N22 6XJ,
United Kingdom

CN-BIO-119
Non EU Agriculture
Ikke-EU-jordbrug

EU Importer:
Incredibles BV
P/A Lijnbaan 8
2352 CK Leiderdorp
The Netherlands

BEST BEFORE END/A consommer de préférence avant/Bedaar voor uitgangen af/Da consumir preferencialmente entro fine/Consumi preferentemente antes del fin de/Consumir de preferencia antes de/Tempistee houdbaar tot einde/Menorar halbar bis Ende/Bast före utgången av:



6 19286 60902 1

NUTRITION INFORMATION

Typical values per 100g as sold

Energy Brennwert/Energie/Valor energético/ énergie/Energia/Energi	1480kJ 350kcal
Fat Fett/Vet/Grasas/Lipides/Grassi/Fedt/Lípidos	2.8g
of which saturates 0.6g davon gesättigte Fettsäuren/varasen verzadigd/de los cuales saturadas/saturees/ di cui acidi grassi saturi/heraf matteerde fedtsyrer/dos cuales saturados/varav mattat	
Carbohydrate 71.2g Kohlenhydrate/Koolhydraten/Hidratos de carbono/ Cholesterol/ Carbohydrat/Kulhydrater/Hidratos de carbono/ Kohlydrater	
of which sugars davon Zucker/vaaran sukker/de los cuales azúcares/sucres/ di cui zuccheri/ heraf sukkerarter/dos cuales saturados/varav sockerarter	0.8g
Fibre Ballaststoffe/Vezels/ Fibra alimentaria/ Fibres/Fibre/Fiber/Fibra	5.2g
Protein Protein/Proteína/Proteinas/ Proteínes/Proteína/Proteína/Proteinas/Proteinas	7.3g
Salt Sal/Zout/Sal/Sel/Sale/Salt/Sal	0.1g

250g

kingsoba.com

Store in a cool dry place away from direct sunlight. Kühle und trockene Aufbewahrung im Schatten. Salveras på en svälj och torrt plats. Conservar en lugar fresco y seco. Mantener en local seco y apartado. protegerlo de luz solar. et sec. Conservare in un luogo secco e asciutto. Oppbevar på et kaldt, tørt sted. Guardar en un lugar fresco y seco. Mantener en un ambiente seco y seco. Conserver en un endroit frais et sec.