

GPFO101.500A.01 Organic Sushi Rice



Clearspring[®] ORGANIC THAI STICKY RICE

Sticky rice is a traditional staple in northern Thailand where its chewy texture is enjoyed in a variety of sweet and savoury dishes. Our Organic Sticky Rice retains some of its bran for extra taste. Serve with salads and grilled vegetables, Thai curries, or combine with coconut milk for an exotic mango sticky rice pudding.

TYPICAL NUTRITIONAL VALUES	Per 100g
Energy/ Energía/ Énergie/ Energie/ Brennwert	1493kJ/352kcal
Fat/ Grasas/ Lípidos/ Lipides/ Vetten/ Grassi/ Fedt/ Fett	1.8g
of which saturates/ de las cuales saturadas/ dos quais saturados/ dont saturés/ waarvan verzadigd/ di cui acidi grassi saturi/ heraf mættede fedtsyrer/ davon gesättigte Fettsäuren	0.5g
Carbohydrate/ Hidratos de carbono/ Glucides/ Koolhydraten/ Carboidrati/ Kulhydrat/ Kohlenhydrate	76g
of which sugars/ de los cuales azúcares/ dos quais açúcares/ dont sucres/ waarvan suikers/ di cui zuccheri/ heraf sukerarter/ davon Zucker	<0.5g
Protein/ Proteínas/ Protéines/ Eiwitten/ Proteine/ Eiweiß	7.2g
Salt/ Sal/ Sel/ Zout/ Sale/ Salz	0g



How to Cook
(for 2 servings)

1. Wash $\frac{3}{4}$ cup (150g) of rice and drain.
2. Transfer to a pan with 1 cup (250ml) of water and soak for 60 minutes.
3. Bring to the boil. Reduce heat, then cover and simmer for 12-15 minutes or until the water is absorbed.
4. Remove from heat and leave covered for 10 minutes before serving.



Traditional steam method: Wash the rice and drain. Soak in warm water (40-50°C) for 60 minutes. Transfer to a steaming basket. Steam over boiling water with the lid on for 35-40 minutes. Turn the rice halfway through. Leave covered for 10 minutes before serving.

Ingredients: Organically grown sticky rice
Product of Thailand
Clearspring Limited
Turfsteker 57, 8433 HT Haulerwijk, NL
19A Acton Park Estate, London W3 7QE, UK
For more info: www.clearspring.co.uk

Reseal pack after use and store in a cool, dry place

Best before: see (E)



TH-BIO-107
Non-EU Agriculture
Ikke-EU jordbrug



500g



GPFO105.500A.01

ES: Arroz Glutinoso Semi Integral Ecológico. Ingredientes: Arroz glutinoso de cultivo ecológico. Producto de Tailandia. Preparación: Lavar $\frac{3}{4}$ taza (150g) de arroz en agua fría y escurrir. Transferirlo a una olla con 1 taza (250ml) de agua fría y dejar en remojo durante 60 min. Llevar al punto de ebullición. Tapar y cocer a fuego lento durante 12-15 min. o hasta que el arroz absorba toda el agua. Retirar del fuego y dejar tapado durante otros 10 min. antes de servir. Cerrar bien el paquete después de su uso. Conservar en un lugar seco y fresco. Consumir preferentemente antes del: ver (E).

PT: Arroz glutinoso semi-integral biológico. Ingredientes: Arroz glutinoso de agricultura biológica. Produto da Tailândia. Preparação: Lavar $\frac{3}{4}$ de chávena de arroz (150g) em água fria e escorrer. Colocar o arroz lavado numa panela com 1 chávena de água fria (250ml). Deixar de molho durante 60 minutos. Levar ao lume até ferver. Depois, tapar e deixar cozer em lume brando durante 12-15 minutos ou até a água evaporar. Retirar do lume e deixar repousar durante 10 minutos. Fechar a embalagem após a utilização e conservar num local seco e fresco. Consumir de preferência antes de: ver (E).

FR: Riz mi-complet Gluant Biologique. Ingrédients: Sticky Rice de l'agriculture biologique. Produit de Thaïlande. Préparation: Lavez $\frac{3}{4}$ tasse (150g) de riz dans de l'eau fraîche puis égouttez. Transférez le riz dans une casserole et ajoutez 1 tasse (250ml) d'eau fraîche. Laissez tremper pendant 60 minutes. Portez à ébullition puis couvrez et laissez frémir pendant 12-15 minutes ou jusqu'à totale absorption de l'eau. Retirez du feu et laissez refroidir le riz à couvert pendant 10 minutes. Refermer le sachet après utilisation. Conserver dans un endroit frais et sec. A consommer de préférence avant le: voir (E).

NL: Biologische halfvolle Kleefrijst. Ingrediënten: Biologisch geteelde kleefrijst. Product uit Thailand Kook instructies: Was $\frac{3}{4}$ kop (150g) rijst in koud water en spoel af. Doe de rijst in een pan met 1 beker (250ml) koud water. Laat 60 minuten weken. Breng de rijst aan de kook. Dek af met een deksel en laat de rijst 12-15 minuten op een laag vuur sudderen of tot al het water geabsorbeerd is. Verwijder de pan van het vuur en laat de deksel op de pan voor 10 minuten. Na opening goed sluiten. Koel en droog bewaren. Ten minste houdbaar tot: zie (E).

Clearspring[®]
ORGANIC
THAI
STICKY RICE



Clearspring[®]
ORGANIC
THAI
STICKY RICE

SEMI-WHOLEGRAIN
Curry | Stir-fry | Pudding

ข้าวเหนียวอินทรีย์



Serving suggestion

IT: Riso Glutinoso Semintegrale Biologico. Ingredienti: riso glutinoso coltivato con metodo biologico. Prodotto in Thailandia. Preparazione: lavare $\frac{3}{4}$ di tazza (150g) di riso in acqua fredda e scolare. Trasferire in una casseruola con 1 tazza (250ml) di acqua fredda e lasciare in ammollo per 60 minuti. Portare a ebollizione. Coprire e abbassare la fiamma, cuocere a fuoco lento per 12-15 minuti o fino a completo assorbimento dell'acqua. Togliere dal fuoco e lasciare coperto per altri 10 minuti prima di servire. Richiudere la confezione dopo l'uso. Conservare in luogo fresco e asciutto. Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi (E). Scatola: cartone (PAP-21); Busta: Plastica (7).

DK/NO/SE: Økologisk Thailandsk Klisteris. Ingredienser: Økologisk dyrket klisteris. Produceret i Thailand. Fremgangsmåde: Vask 150g ris i koldt vand og si vandet fra. Kom risene i en gryde med 250ml koldt vand. Lad risene ligge i blød i 60 minutter. Bring vandet i kog. Læg låg på og lad risene simre ved svag varme i 12-15 minutter eller indtil vandet er absorberet. Tag derefter risene af varmen og lad dem stå i 10 minutter med låg på. Genluk pakken efter åbning. Opbevares køligt og tørt. Bedst før: se (E).

DE: Bio Halb-Vollkorn Klebreis. Zutaten: Klebreis aus kontrolliert biologischem Anbau. Produkt aus Thailand. Zubereitung: $\frac{3}{4}$ Tasse (150g) Reis in kaltem Wasser waschen und abgießen. Mit 1 Tasse (250ml) kaltem Wasser in einen Topf geben und 60 Minuten einweichen lassen. Zum Kochen bringen. Zudecken, Hitze reduzieren und 12-15 Minuten köcheln lassen, oder bis das Wasser vollständig aufgenommen ist. Vom Herd nehmen und zugedeckt weitere 10 Minuten ziehen lassen vor dem Servieren. Packung nach dem Öffnen wieder verschließen. Kühl und trocken lagern. Mindestens haltbar bis: siehe (E).

أرز لزوج شبه كامل الحبة عضوي. المكونات: أرز لزوج مزروع عضوياً. صنع في تايلاند. طريقة التحضير: اغسل $\frac{3}{4}$ كوب (150 غ) من الأرز بالماء البارد وصفه. انقل الأرز إلى قدر مع 1 كوب (250مل) من الماء البارد واتركه منقوعاً لمدة 60 دقيقة. اتركه حتى يغلي، ثم غط القدر وخفض الحرارة، واتركه يغلي على نار هادئة لمدة 12-15 دقيقة أو حتى يتم امتصاص كل الماء. ارفع القدر عن النار واتركه مغطى لمدة 10 دقائق إضافية قبل التقديم. أعد إغلاق العبوة بعد الاستخدام. يحفظ في مكان بارد وجاف. تاريخ الانتهاء: انظر (E).

No Varnish Area
(Do Not Print)

90 x 48 x 165 mm.

15

47.85 mm.

165 mm.

31.6 mm.