



Average Nutritional Values/ gennemsnitlige næringsværdier/
información nutricional, valores medios/ valeur nutritionnelle
moyenne pour/ keskimääräinen ravintoarvo/ gemiddelde
voedingswaarde/ **per 100g**

Energy/energi/valor energético/énergie/ energia/energie	1529kJ/361kcal
Fat/fedt/grasas/matières grasses/rasva/vetten of which saturates/hvoraf mættede fedtsyrer/ de las cuales saturadas/dont acides gras saturés/ josta tyydyttynyt/waarvan verzadigde vetzuren	1.9g 0.5g
Carbohydrate/kulhydrater/hidratos de carbono/ glucides/hiihihydraatti/koolhydraten	77g
of which sugars/fiber/de los cuales azúcares/ dont sucres/josta sokereita/waarvan suikers	1.2g
Fibre/fiber/fibra alimentaria/fibres alimentaires/ ravintokuitu/vezels	1.9g
Protein/protein/proteínas/protéines/proteiini/eiwitten	7.5g
Salt/salt/sal/sel/suola/zout	0.02g

Store cool and dry/ Oppbevares kjølig og tørt/ Almacenar en
lugar fresco y seco/ Conserver dans un endroit frais et sec/
Säilytä viileässä ja kuivassa paikassa/ Bewaren op een koele
en droge plaats

Best before: See top of pack/ Bedste før: se toppen av
pakken/ Consumir antes de: ver la parte superior del paquete/
À consommer de préférence avant le: voir le haut du paquet/
Parasta ennen: katso pakettin yläosa/ Ten minste houdbaar tot:
zie bovenkant van pakket



IT-BIO-007
EU Agriculture
EU jordbrug
Agricultura UE
Agriculture UE
EU maataloutta
EU Landbouw



500ge



ORGANIC RISOTTO BROWN RICE



this lightly *aromatic* rice is
ideal for risotto, paella
or rice salads.

500ge



plastic free
100% paper

(GB) Cooking instructions (2 portions):

Soak 250g of Risotto Rice overnight. Cook with 750ml of
water for approx. 40-45 minutes on a low temperature,
covered with a lid. Stir occasionally. This Risotto rice is
known for its light creamy consistency.

(DK/NL) Tilberedningsinstruktioner (2 portioner):

Sug 250g Risotto Ris natten over. Kog med 750ml vand
i ca. 40-45 minutter ved lav temperatur, dækket med et
låg. Rør lejlighedsvis. Denne Risotto-ris er kendt for sin
lette cremede konsistens.

(ES) Instrucciones de cocción (2 porciones):

Remojar 250g de Arroz Risotto durante la noche. Cocine
con 750ml de agua durante aprox. 40-45 minutos a baja
temperatura, tapado. Revuelva de vez en cuando. Este arroz
Risotto es conocido por su ligera consistencia cremosa.

(F) Instructions de cuisson (2 portions):

Faites tremper 250g de Riz Risotto pendant la nuit. Cuire avec
750ml d'eau pendant env. 40-45 minutes à basse
température, recouvert d'un couvercle. Remuez de temps
en temps. Ce riz Risotto est connu pour sa consistance
crémeuse légère.

(FI) Keitto-ohjeet (2 annosta):

Liota 250g Risotto Riisiä yön yli. Keitä 750ml: lla vettä noin. 40-45
minuuttia matalassa lämpötilassa, peitettynä kannella.
Sekoita toisinaan. Tämä Risotto-riisi tunnetaan kevyestä
kermäisestä koostumuksestaan.

(NL) Kookinstructies (2 porties):

Laat 250g
Risottorijst een nacht weken. Kook met 750ml water
voor ca. 40-45 minuten op lage temperatuur, afgedekt
met deksel. Af en toe roeren. Deze risottorijst staat
bekend om zijn licht romige consistentie.

www.biona.co.uk

Biona, 6a Lower Teddington Rd., Kingston KT1 4ER, UK
Biona, Turfstecker 6, 8433 HT, Haulerwijk, Netherlands



ORGANIC RISOTTO BROWN RICE

(GB) ORGANIC WHOLEGRAIN RISOTTO RICE

Ingredients: Wholegrain Risotto Rice*.
* = Certified Organic Ingredients.

(DK/NL) BRUN RISOTTO RIS ØKOLOGISK

Ingredienser: brun Risotto Ris*.
* = fra kontrollerede økologiske landbrug.

(ES) ARROZ INTEGRAL RISOTTO ECOLÓGICO

Ingredientes: arroz integral risotto*.
* = ingredientes ecológicos certificados.

(F) RIZ AU RISOTTO BRUN BIOLOGIQUE

Ingédients: riz au risotto brun*.
* = issu de l'agriculture biologique.

(FI) RUSKEA RISOTTO RIISIÄ LUOMU

Ainekset: ruskea risotto riisiä*.
* = kontrolloitu luomutuote.

(NL) BIOLOGISCHE BRUINE RISOTTORIJST

Ingrediënten: bruine risottorijst*.
* = van gecontroleerde biologische landbouw.



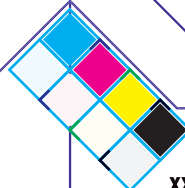
plastic free
100% recyclable paper



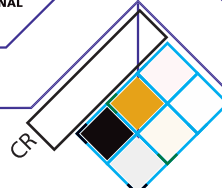
500ge



IS16733_00
+ CMYK Ktratto
131U RosaFondo



XXXXXXX



+