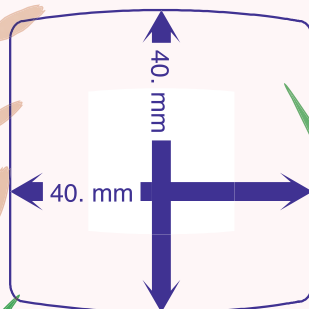




ORGANIC
RISOTTO
WHITE RICE

ORGANIC
RISOTTO
WHITE RICE



This lightly aromatic rice from Italy is ideal for risotto, paella or rice salads. Buon Appetito!

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	1504kJ/354kcal
Fat/ fedt/grasas/matières grasses/rasva/vetten	0.4g
of which saturates/ hvoraf mættede fedtsyrer/ de las cuales saturadas/dont acides gras saturés/ josta tydyttynttyä/waarvan verzadigde vetzuren	0.1g
Carbohydrate/ kulhydrater/hidratos de carbono/ glucides/hiilihydraatit/koolhydraten	80g
of which sugars/ fiber/de los cuales azúcares/ dont sucrés/josta sokereita/waarvan suikers	0.2g
Fibre/ fiber/fibra alimentaria/fibres alimentaires/ ravintokuitu/vezels	1.0g
Protein/ protein/proteínas/proteïnes/proteïni/eiwitten	6.7g
Salt/ salt/sal/sel/suola/zout	0.01g

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/ A consommer de préférence avant le: voir le haut du paquet/ Parasta ennen: katso paketin yläosa/ Ten minste houdbaar tot: zie bovenkant van pakket



500g e

500g e

GB Cooking instructions (2 portions): Fry finely chopped onions in some olive oil, add 150g of Risotto Rice and stir. Slowly add 600ml of vegetable broth and cook on low heat for 15-17 minutes. Stir frequently.

DK/N Tilberedningsinstruktioner (2 portioner): Steg finhakket løg i lidt olivenolie, tilsæt 150g Risotto Ris og rør. Tilsæt langsomt 600ml vegetabilsk bouillon og kog på svag varme i 15-17 minutter. Rør ofte.

ES Instrucciones de cocción (2 porciones): Sofreír las cebollas finamente picadas en un poco de aceite de oliva. Añadir 150g de Arroz Risotto y remover. Agregue lentamente 600ml de caldo de verduras y cocine a fuego lento durante 15-17 minutos. Revuelva con frecuencia.

F Instructions de cuisson (2 portions): Faites revenir les oignons finement hachés dans de l'huile d'olive, ajoutez 150g de Riz Risotto et remuez. Ajouter lentement 600ml de bouillon de légumes et cuire à feu doux pendant 15 à 17 minutes. Remuez fréquemment.

FIN Keitto-ohjeet (2 annosta): Paista hienonnettua sipulia oliivilijässä, lisää 150g Risotto Riisiä ja sekoita. Lisää hitaasti 600ml vihanneslientä ja keitä matalalla lämmöllä 15-17 minuuttia. Sekoita usein.

NL Kookinstructies (2 porties): Fruit de fijngesneden uien in wat olijfolie, voeg 150g Risottorijst toe en roer. Voeg langzaam 600ml groentebouillon toe en kook op laag vuur gedurende 15-17 minuten. Roer regelmatig.

GB ORGANIC RISOTTO WHITE RICE

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

DK/N HVIT RISOTTO RIS ØKOLOGISK

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

ES ARROZ BLANCO RISOTTO ECOLÓGICO

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

F RIZ AU RISOTTO BLANC BIOLOGIQUE

Ingrédients: riz au risotto blanc*.
* = issus de l'agriculture biologique.

FIN VALKOISTA RISOTTO RIISIÄ LUOMU

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

NL BIOLOGISCHE WITTE RISOTTORIJST

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



500g e

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