



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

Energy/energi/valor energético/énergie/ 1504kJ/354kcal	
Fat/fet/ grasas/matières grasses/rasca/vetten	0.4g
of which saturates/hvoraf mættede fedtsyrer/ de las cuales saturadas/dont acides gras saturés/josta tydyttynytä/ waarvan verzadigde vetzuren	0.1g
Carbohydrate/kulhydraterhidratos de carbono/glucides/hiihdydraatin/koolhydraten	80g
of which sugars/fiber/de los cuales azúcares/dont sucre/josta sokereita/ waarvan suikers	0.2g
Fibre/fiber/fibra alimentaria/fibres alimentaires/ravintokuitu/vezels	1.0g
Protein/protein/proteinas/proteïnen/eiwitten	6.7g
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 paketin yläosaa/ Ten minste houdbaar tot: zie bovenkant van pakket

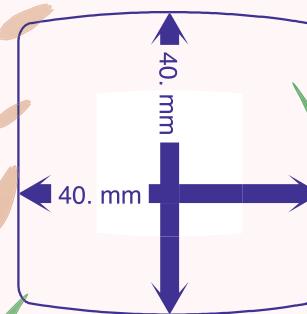


IT-BIO-007
Italian Agriculture
Italiensk Jordbrug
Agricoltura Italiana
Agriculture Italienne
Italia maatalous
Italië Landbouw

400g e



ORGANIC SUSHI WHITE RICE



this Japanese style rice has a subtle flavour and sticky texture making it ideal for homemade sushi

400g e

plastic free
100% paper



GB Cooking instructions (1 portion): Rinse 60g of Biona Sushi Rice before adding to a saucepan with 240ml water. Bring to the boil, reduce heat to low, cover and cook for 12-14 mins. When cooked, rice should be tender and water absorbed. Use once cool enough to handle.

DK/DE Tilberedningsinstruktioner (1 portioner): Skyl 60g Biona Sushi Ris, før du tilsetter en gryde med 240ml vand. Kog, sænk varmen til lav, dæk og kog i 12-14 minutter. Når den er kogt, skal ris være om og absorberes i vand. Brug en gang kogt ris til at håndtere.

ES Instrucciones de cocción (1 porcione): Enjuague 60g de Arroz para Sushi Biona antes de agregarlo a una cacerola con 240ml de agua. Llevar a ebullición, reducir el fuego a bajo, tapar y cocinar durante 12-14 minutos. Cuando esté cocido, el arroz debe estar tierno y absorber agua. Use solo una vez lo suficientemente frío para manipular.

F Instructions de cuissson (1 portion): Rincer 60g de Riz à Sushi Biona avant de l'ajouter dans une casserole avec 240ml d'eau. Porter à ébullition, réduire le feu à doux, couvrir et cuire 12 à 14 min. Une fois cuit, le riz doit être tendre et absorber l'eau. Utilisez une fois assez froid pour être manipulé.

FI Keitri-ohjeet (1 annosta): Huuhtele 60g Biona Sushi Risia ennen lisäämistä kattilaan 240ml: Ila vettä. Kuumenna kiehuvaksi, vähennä lämpöä matalaksi, peitä ja keită 12-14 minuuttua. Kypsennettyä risiin tullee olla pihmeää ja vettä imetyvä. Käytä keran tarpeeksi viljeänän.

NL Kookinstructies (1 portie): Spoel 60g Biona Sushirijst af voordat u deze in een pan doet met 240ml water. Breng aan de kook, zet het vuur laag, dek af en kook 12-14 minuten. Als rijst gekookt is, moet deze zacht zijn en moet het water worden opgenomen. Gebruik evenwel koel genoeg om te hanteren.



ORGANIC SUSHI WHITE RICE

ORGANIC SUSHI WHITE RICE

Ingredients: Short Grain White Sushi Rice*.
*= Certified Organic Ingredients.

HVID SUSHI RIS ØKOLOGISK

Ingredienser: hvid Sushi Ris*.

* = fra kontrollerede økologiske landbrug.

ARROZ BLANCO SUSHI ECOLÓGICO

Ingredientes: arroz blanco sushi*.

* = ingredientes ecológicos certificados.

RIZ AU SUSHI BLANC BIOLOGIQUE

Ingrédients: riz au sushi blanc*.

* = issus de l'agriculture biologique.

VALKOISTA SUSHI RISIA LUOMU

Ainekset: valkoista sushi riisi*.

* = kontrollöity luomutuote.

BIOLOGISCHE WITTE SUSHIRIJST

Ingrediënten: witte sushirijst*.

* = van gecontroleerde biologische landbouw.

Plastic Free
100% Recyclable Paper



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