

= Pantone 443C

= WHITE

= transparent

NUTRITION INFORMATION

Typical values per 100g as sold

Voedingswaarde 100g/ Durchschnittliche Nährwerte pro 100g/ Valores nutricionales medios por 100g/ Valeurs nutritionnelles pour 100g/ Valori medi per 100g/ Näringssihold per 100g/ Valores nutricionales medios por 100g/ Næringsinnehold per 100g

Energy	1485kJ
Brennwert/Energie/Valor energético/énergie/Energia/Energ/Energ	351kcal

Fat Fett/Vet/Grasas/Lipides/Grassi/Fedti/Lipidos	2.8g
--	------

of which saturates	0.6g
davon gesättigte Fettsäuren/Vaanvan verzadigd/de los cuales saturadas/satures/ di cui acidi grassi saturi/heraf mettide fetsyter/dos quas saturados/varav mättat	

Carbohydrate	71.9g
Kohlenhydrate/Koolhydraten/Hidrats de carbon/ Cholestérol/Carboidrat/ Kulhydrater/Hidratos de carbono/ Kolhydrater	

of which sugars	0.8g
suker/de los cuales azúcares/sucres/ di cui zuccheri/heraf sukerarter/dos quas saturados/varav sukerarter	

Fibre	4.6g
Baltestoffe/Vezels/ Fibra alimentria/Fibres/Fiber/Fibra	

Protein	7.2g
Protein/Proteine/Proteins/Proteins/Proteins/Proteins/Proteins	

Salt	0.02g
Salt/Zout/Sal/Sel/Sale/Salt/Sal	

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

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

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



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

Best Before End/ A consumer de preference avant/ Består for udgangen af/ Da consumare preferibilmente entro/ Antes/ Consumer preferentment/ Antes del fin de/ Consumar de preferència abans del/ Terminale houdbaar tot einde/ Mindesteren houdbaar tot einde/ Bestå for utgangen av

F NOUILLES RAMEN AU RIZ COMPLET BIOLOGIQUE

SANS BLÉ NI GLUTEN

INGREDIENTS Riz Complet Biologique, Eau.

Peut contenir des traces de **fruits à coque**,

sésame et soja.

PRÉPARATION Porter 1 litre d'eau à ébullition. Ajouter une portion de nouilles par personne. Lorsque les nids sont ouverts, séparer les nouilles doucement à l'aide d'une fourchette puis réduire la chaleur. Laisser cuire 2-3 minutes ou jusqu'à ce que les nouilles se soient ramollies. Verser dans une passoire et rincer rapidement à l'eau froide.

D BRAUNE BIO-REIS-RAMEN WEIZEN GLUTEN FREI

ZUTATEN Biologisch Brauner Reis, Wasser.

Hergestellt in ein Werk dass **Nüsse, Sesam**

und **Soja** verarbeiten kann.

ZUBEREITUNG Bringen Sie 1 Liter Wasser zum Kochen. Geben Sie eine Nudelportion pro Person ins kochende Wasser. Wenn die Nudeln anfangen aufzugehen, trennen Sie sie vorsichtig mit einer Gabel und reduzieren Sie die Hitze. Lassen Sie die Nudeln für weitere 2-3 Minuten kochen, bis sie weich sind. In einem Sieb abtropfen lassen und kurz unter kaltem Wasser abspülen.

DK ØKOLOGISKE BRUN RIS RAMEN

INGREDIENSER Økologisk Brune Ris, Vand.

Fabrikken kan håndtere **nødder, soya og sesam** produkter.

TILBEREDNING Kog 1 ltr. Vand. Tilføj en portion nudler pr. person. Når nudlerne udfolder sig (efter cirka 1 minut), så rør rundt med en gaffel og skrue ned for varmen. Kog 2-3 minutter mere eller indtil nudlerne er bløde. Vandet sies fra og skyl kortvarigt under koldt vand. Fabrikken behandler muligvis nødde- og sesamprodukter.

NL RAMEN VAN BIOLOGISCHE BRUINE RIJST

INGREDIËNTEN Biologische Bruine Rijst, Water.

Kan sporen van **noten, sesam** en **soja** bevatten.

BEREIDING Breng 1 liter water aan de kook. Voeg een portie noedels per persoon toe. Haal de noedels zodra ze losraken voorzichtig met een vork uit elkaar. Zet vervolgens de kookplaat lager. Nog 2-3 minuten laten koken of totdat de noedels net gaar zijn. Giet de noedels uit in een vergiet en spoel ze even af met koud water.



ORGANIC brown rice ramen



100% brown rice
japanese style noodle cakes

WHEAT & GLUTEN FREE



280g e

4
RAMEN
CAKES

ES PASTA ALIMENTICIA ECOLÓGICA DE ARROZ INTEGRAL

INGREDIENTES Harina de arroz Integral Ecológica.

Puede contener trazas de **frutos de cáscara, soja**

y **sésamo**.

MODO DE USO Llevar 1 litro de agua a ebullición y añadir la pasta. Una vez la pasta comienza a despegarse, separarlos cuidadosamente con un tenedor y bajar el fuego. Dejar cocer durante 2-3 minutos o hasta que los fideos estén en su punto. Escurrir y remojar en agua fría.

SE EKOLOGISKA RAMENNUDLAR AV RÅRIS

INGREDIENSER Ekologiskt Råris, Vatten.

Kan innehålla spår av **nötter, sesam** och **soja**.

BEREDNING Koka upp 1 liter vatten. Tillsätt en portion nudlar per person. När nudlarna börjar upplösas, dela på dem försiktigt med en gaffel och dra ner värmen. Koka i ytterligare 2-3 minuter eller till nudlarna är mjuka. Håll av i durkslag och skölj av med kallt vatten.

FI LUOMU TÄYSJYVÄ RAMEN NUUDEL

AINEKSET Luomu Täysjyvä Riisijauho, Vesi.

Tehtaassa saatetaan käsitellä **pähkinää, seesaminsiemeniä ja soljatuotteita**.

VALMISTUS Keitä 1 litra vettä kiehuvaksi, lisää yksi nuudeliannos henkeä kohti. Kun nuudelit alkavat pehmetä, erottele kevyesti haarukalla ja pienennä lämpöä. Keitä edelleen hiljaisella 2-3 min, kunnes ne ovat sopivan pehmeitä. Valuta siivilän läpi ja huuhto nopeasti kylmällä vedellä.

IT RAMEN-NOODLES DI RISO INTEGRALE

INGREDIENTI Farina Di Riso Integrale Biologica, Acqua.

Può contenere tracce di **frutta a guscio, soia e sesamo**.

PREPARAZIONE Riempire una pentola con 1 litro d'acqua.

Aggiungere i noodles (circa una tazza a persona). Una volta che i noodles iniziano a separarsi, mescolare delicatamente con una forchetta e cuocerli per 2-3 minuti a fuoco basso. Scolare i noodles e passarli sotto acqua corrente.

P MASSA ALIMENTÍCIA BIOLÓGICA DE ARROZ INTEGRAL

INGREDIENTES Farinha de arroz Integral Biológica.

Pode conter vestígios de **frutos de casca rija, soja e sésamo**.

MODO DE USO Aquecer 1 litro de água até à ebulição e adicionar a massa. Assim que a massa se comece a despegar, separar cuidadosamente com um garfo e reduzir o lume. Deixar cozer durante 2-3 minutos ou até que os fideos fiquem no ponto. Escorrer e demolhar em água fria.



Ramen are traditional Japanese style noodle cakes which unfold on cooking. Unlike most ramen noodles which are produced from wheat, our noodles are made from 100% brown rice and hand-crafted in the traditional way. They have a delicate texture and a delicious, nutty flavour suitable for many dishes.

TO PREPARE Bring 1 litre of water to the boil. Add one noodle cake per person. When the noodles begin to unfold, separate them gently with a fork and then reduce the heat. Continue to cook for 2-3 minutes or until the noodles are just soft. Strain through a colander and briefly rinse with cold water.

SERVING SUGGESTIONS Add to mixed mushrooms fried with garlic and fresh herbs. Mix in with Miso soup for a healthy and traditional Japanese snack.

INGREDIENTS Organic Brown Rice Flour, Water. Factory may handle **Nut, Sesame** and **Soya** products.

This product has been manufactured according to organic standards which prohibit the use of genetically modified ingredients and promote environment friendly, sustainable methods of farming.

Store in a cool dry place away from direct sunlight. Kühl und trocken aufbewahren/Säilytetään viileässä ja kuivassa/ Bewahren op een koele, droge plaats/ Forvaras på en sval og torr plats/ Conserver dans un endroit frais et sec./ Conservare in un luogo fresco e asciutto/ Opbevares på et køllet, tørt sted/ Guardar en un lugar fresco y seco. Conservação: Manter em local seco e arejado, protegido da luz solar e de odores.

kingsoba.com