

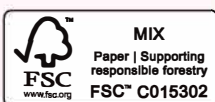


**Average Nutritional Values/** gennemsnitlige næringsværdier/  
información nutricional, valores medios/ valeur nutritionnelle  
moyenne pour/ keskimääräinen ravintoarvo/ gemiddelde  
voedingswaarde/ **per 100g**

|                                                                                                                                                   |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Energy/energi/valor energético/énergie/energia/energie</b>                                                                                     | 1504kJ/354kcal |
| <b>Fat/fedt/grasas/matières grasses/rasva/vetten</b>                                                                                              | 0.4g           |
| <b>of which saturates/hvorfat mættede fedtsyrer/de las cuales saturadas/dont acides gras saturés/josta tyydyttynyt/aaarvan verzadigde veturen</b> | 0.1g           |
| <b>Carbohydrate/kulhydrater/hidratos de carbono/glucides/hiihydraatit/koolhydraten</b>                                                            | 80g            |
| <b>of which sugars/fiber/de los cuales azúcares/dont sucres/josta sokereita/aaarvan suikers</b>                                                   | 0.2g           |
| <b>Fibre/fiber/fibra alimentaria/fibres alimentaires/ravintokuitu/vezels</b>                                                                      | 1.0g           |
| <b>Protein/protein/proteinas/proteines/proteini/eiwitten</b>                                                                                      | 6.7g           |
| <b>Salt/salt/sal/suola/zout</b>                                                                                                                   | 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

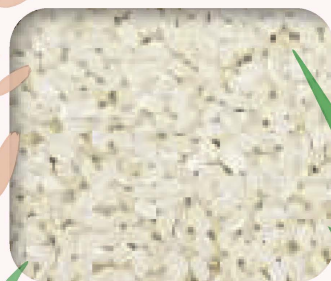


500ge



plastic free  
100% paper

## ORGANIC PUDDING WHITE RICE



perfect for a *scrumptious* traditional  
dessert - add your favourite fruit topping  
with a pinch of *cinnamon* or *vanilla*

500ge



## ORGANIC PUDDING WHITE RICE

**ORGANIC PUDDING WHITE RICE**  
Ingredients: White Pudding Rice\*.  
\* = Certified Organic Ingredients.

**HVIT BUDDING RIS ØKOLOGISK**  
Ingredienser: hvit budding Ris\*.  
\* = fra kontrollerte økologiske landbrug.

**ARROZ CON LECHE BLANCA ECOLÓGICO**  
Ingredientes: arroz con leche blanca\*.  
\* = ingredientes ecológicos certificados.

**RIZ AU BOUDIN BLANC BIOLOGIQUE**  
Ingrédients: riz au boudin blanc\*.  
\* = issus de l'agriculture biologique.

**VALKOINEN VANUKAS RIISI LUOMU**  
Ainekset: valkoinen vanukas riisi\*.  
\* = kontrolloitu luomutuote.

**BIOLOGISCHE WITTE PUDDINGRIJST**  
Ingrediënten: witte puddingrijst\*.  
\* = van gecontroleerde biologische landbouw.

plastic free  
100% recyclable paper



500ge

**GB Cooking instructions (2 portions):**  
Bring 400ml of milk to the boil and add 100g of pudding rice. Cover pot with lid and simmer on low heat for 15-25 minutes. Stir regularly. Sweeten to taste. Serve with fresh fruit or on its own.

**DK/NL Tilberedningsinstruktioner (2 portioner):**  
Kog 400ml mælk og tilsæt 100g Budding Ris. Dæk gryde med låg og lad det simre ved svag varme i 15-25 minutter. Rør regelmæssigt. Sød efter smag. Serveres med frisk frugt eller alene.

**ES Instrucciones de cocción (2 porciones):**  
Llevar a ebullición 400ml de leche y añadir 100g de Arroz con Leche. Cubra la olla con la tapa y cocine a fuego lento durante 15-25 minutos. Revuelva regularmente. Endulza al gusto. Sirva con fruta fresca o solo.

**F Instructions de cuisson (2 portions):**  
Porter à ébullition 400ml de lait et ajouter 100g de Riz au Lait. Couvrir la casserole avec un couvercle et laisser mijoter à feu doux pendant 15 à 25 minutes. Remuez régulièrement. Sucrez au goût. Servir avec des fruits frais ou seul.

**FI Keitto-ohjeet (2 annosta):** Kiehauta 400ml maitoa ja lisää 100g Vanukasriisiä. Peitä kattila kannella ja hauduta matalalla lämmöllä 15-25 minuuttia. Sekoita säännöllisesti. Makea maun mukaan. Tarjoile tuoreiden hedelmien kanssa tai yksinään.

**NL Kookinstructies (2 porties):** Breng 400ml melk aan de kook en voeg 100g Puddingrijst toe. Dek de pan af met een deksel en laat 15-25 minuten op laag vuur sudderen. Roer regelmatig. Zoet naar smaak. Serveer met vers fruit of op zichzelf.

[www.biona.co.uk](http://www.biona.co.uk)  
Biona, 6a Lower Teddington Rd., Kingston KT1 4ER, UK  
Biona, Turlsteker 6, 8433 HT, Haulerwijk, Netherlands