



ORGANIC

BUCKWHEAT & SWEET POTATO NOODLES

Wheat & Gluten Free



250g e

king soba

noodle culture®

A staple of Asian food culture, the humble noodle is one of the most nourishing 'fast foods' on earth. These delicious noodles are made with gluten free, super seed, buckwheat and all round super star root veg, sweet potato.

INGREDIENTS Organic Buckwheat Flour (95%), Organic Sweet Potato (5%). Factory may handle **Nut, Sesame and Soya** products.

TO PREPARE Add noodles to boiling water slowly until submerged then reduce to medium heat. Cook for 5-6 minutes. Drain noodles and refresh with cold water.

These organic noodles have been produced according to strict organic standards. Organic farming promotes a healthy planet by encouraging natural methods of agriculture which support our delicate environment.

F NOUILLES BIOLOGIQUES AUX SARRASIN ET PATATES DOUCE SANS BLE NI GLUTEN

INGREDIENTS Farine de Sarrasin Biologique (95%), Patates Douce Biologiques (5%). Peut contenir des traces de **fruits à coque, sésame et soja**.

PRÉPARATION Porter un poêlon d'eau à ébullition. Ajouter les nouilles lentement jusqu'à immersion. Porter de nouveau à ébullition et diminuer le feu à température moyenne. Cuire pendant 5-6 minutes. Égoutter les nouilles dans une passoire et les rafraîchir à l'eau froide.

NL BIOLGISCHE BOEKWEITBLOEM NOEDELS MET ZOETE AARDAPPEL

INGREDIËNTEN Boekweitzmeel* (95%), zoete aardappel*. *) Uit gecontroleerde biologische teelt. Kan sporen van **noten, sesam en soja** bevatten.

BEREIDING Breng een pan met ruim water aan de kook. Voeg er geleidelijk de noedels aan toe tot ze volledig onder water staan. Breng opnieuw aan de kook, zet het vuur op half vermogen. Laat gedurende 5-6 minuten koken. Giet de noedels af in een vergiet en spoel af met koud water.

D BIOLOGISCHE BUCHWEIZENMEHL NUDELN MIT SUBKARTOFFEL WEIZEN GLUTEN FREI

ZUTATEN Biologische Buchweizenzehl (95%), Biologische Subkartoffel (5%). Hergestellt in ein Werk dass **Nüsse, Sesam und Soja verarbeiten kann**.

ZUBEREITUNG Bringen Sie einen Topf mit Wasser zum Kochen. Fügen Sie langsam die Nudeln hinzu, bis sie alle unter Wasser sind. Lassen Sie das Ganze erneut aufkochen und reduzieren Sie dann auf mittlere Hitze. Kochen Sie das Ganze 5-6 Minuten lang. Lassen Sie die Nudeln in einem Sieb abtropfen und schrecken Sie sie mit kaltem Wasser kurz ab.

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/ Nährwertehalt per 100g/ Valores nutricionales medios por 100g/ Näringsinnehåll per 100g

| | |
|--|-------------------|
| Energy Brennwert/Energie/Valor energético/ energie/Energia/Energi | 1455kJ 344kcal |
| Fat Fett/Vet/Grasas/Lipides/Grassi/Fedt/Lípidos | 3.2g |
| of which saturates davon gesättigte Fettsäuren/vaaran verzadigd/de los cuales saturadas/ di cui acidi grassi saturi/heraf mattede fedtsyrer/dos quais saturados/ varav sockerarter | 0.6g |
| Carbohydrate Kohlenhydrate/Koolhydraten/Hidratos de carbono/ Cholesterol/ Carbohidrat/Kulhydrater/Hidratos de carbono/ Koolhydrater | 61.7g |
| of which sugars davon Zucker/vaaran suiker/de los cuales azúcares/sucre/s di cui zuccheri/ heraf suikerarter/dos quais saturados/varav sockerarter | 4.4g |
| Fibre Ballaststoffe/Vezels/ Fibra alimentaria/ Fibres/Fibra/Fibra | 9.8g |
| Protein Protein/Proteína/Proteínas/ Proteínes/Proteína/Proteína/Proteína | 12.3g |
| Salt Salz/Zout/Sal/Sel/Sale/Salt/Sal | 0.03g |

FI LUOMU BATAATTI &

TATTARIUUDELIT AINEKSET Luomu

Tattarijauho (95%) ja Luomu Bataatti (5%). Tehtaassa saatetaan käsitellä **pähkinää, seesaminsiemeniä ja soijatuotteita**. VALMISTUS Lisää nuudelit runsaaseen kiehuvaan veteen. Keitä keskilämpöllä 5-6 minuuttua. Valuta sivilän läpi ja huuhto nopeasti kylmällä vedellä.

DK ØKOLOGISKE BOGVEDEMEL

NUDLER MED SOD KARTOFFEL

INGREDIENSER Økologiske Bogvedemel (95%), Økologiske Sod Kartoffel (5%). Fabrikken kan håndtere **nødde, soya og sesam produkter**.

TI BEREDNING En gryde vand bringes i kog. En mængde af nudler, der vil kunne dækkes af vandet, hældes langsomt ned i gryden. Når vand og nudler koger, skrues lidt ned for varmen. Kog i 5-6 minutter. Vandet hældes fra, og nudlerne overskylles med kaldt vand.

E PASTA ALIMENTICIA ECOLÓGICA DE TRIGO SARRACENO CON BONIATO

INGREDIENTES Harina de Trigo Sarraceno* (95%), Boniato*(5%).

*= de agricultura ecológica. Puede contener trazas de **frutos de cáscara, soja y sésamo**.

MODO DE USO Hierva agua. Agregue la pasta y cueza durante 5-6 minutos.

Escura y remoje en agua fría

SE NUDLAR SÖTPOTATIS & BOVETE

INGREDIENSER Ekologiskt Bovetemjöl (95%), Ekologisk Sötpotatis (5%).

TILLAGNING Koka upp vatten i en kastrull. Lägg i nudlarna och låt sjuda i 5-6 minuter. Häll nudlarna i ett durkslag och låt rinna av. Skölj av med kallt vatten. Kan innehålla spår av **nötter, sesam och soja**.

I NOODLES BIOLOGICI DI SARACENO E PATATA DOLCE

INGREDIENTI Farina de Grano Saraceno Biológico, Patata Dolce Biológico (5%).

Può contenere tracce di **Soia, Frutta a Guscio e Sesamo**.

PREPARAZIONE Far bollire una pentola d'acqua. Aggiungere lentamente i noodles, fino a sommergerli

completamente. Riportare a bollore e ridurre a fuoco medio. Cuocere per 5-6 minuti. Scolare i noodles in un colapasta e raffreddare con acqua fredda.

B MASSA ALIMENTÍCIA BIOLÓGICA TRIGO SARRACENO COM BATATA-DOCE

INGREDIENTES Farinha de trigo sarraceno* (95%), batata-doce* (5%).

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

MODO DE USO Ferva água. Adicione a massa e cozinhe durante 5-6 minutos.

Escorra e passe por água fria.

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



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

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

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

Best Before End: / A consumir de preferencia avant/ Bedst for udgangen af/ Da consumir, preferiblemente entro fine/ Consumir preferentemente antes del fin de/ Consumir de preferencia antes de/ Conservar preferentemente antes del final/ Mantener en local seco y fresco/ Proteger del sol/ Conservar en un lugar fresco y seco/ Conservare p/ el calor, fuit sted/ Guardar en un lugar seco e am庇ado; proteger do sol/ Store in a cool dry place away from direct sunlight/ Kühl und trocken aufbewahren/ Salvártela en la nevera/ Conservar en un lugar seco y fresco/ Conservare en un lug/ sec/ Conservare en un lug/ seco/ Conservare dans un endroit frais et sec/ Conservar em um local seco e frio/ Conservare em um local seco e am庇ado; proteger da luz solar/ Conservare en un lug/ seco e fresco/ Conservare en un lug/ seco e fresco.



250g

kingsoba.com