

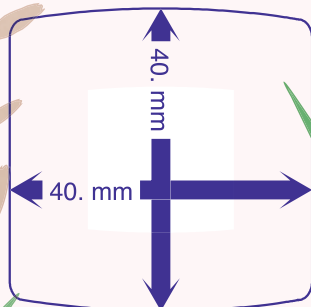


plastic free
100% paper



ORGANIC
JASMINE
WHITE RICE

ORGANIC
JASMINE
WHITE RICE



the subtle *fragrance* of Jasmine rice
makes it an ideal accompaniment
for your favourite *exotic* dishes

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
energia/energie

Fat/fedt/grasas/matières grasses/rasva/vetten 0.4g
of which **saturates/hvoraf mættede fedtsyrer/** 0.1g
de las cuales saturadas/dont acides gras saturés/
josta tyydyttyynyttä/waarvan verzadigde vetzuren

Carbohydrate/kulhydrater/hidratos de carbono/ 80g
glucides/hiilihydraatit/koolhydraten

of which **sugars/fiber/de los cuales azúcares/** 0.2g
dont sucres/josta sokereita/waarvan suikers

Fibre/fiber/fibra alimentaria/fibres alimentaires/ 1.0g
ravintokuitu/vezels

Protein/protein/proteínas/proteïnes/proteiini/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 koel 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 pakettin yläosa/ Ten
minste houdbaar tot: zie bovenkant van pakket



IT-BIO-007
non EU Agriculture
ikke-EU jordbrug
Agricultura No UE
Agriculture non UE
EU:n ulkopuolinen maataloutta
niet-EU Landbouw

500g e

500g e

GB Cooking instructions (2 portions):

Place 125g of White Jasmine Rice and 250ml of water
in a saucepan. Bring to the boil, cover with lid and
reduce heat. Simmer for approx. 12-14 mins.

DK/N Tilberedningsinstruktioner (2 portioner):

Læg 125g Hvit Jasmine Ris og 250ml vand i en gryde.
Kog op, dæk med låg og reducer varmen. Simre i ca.
12-14 minutter.

ES Instrucciones de cocción (2 porciones):

Añade 125g de Arroz Blanco Jazmín y 250ml de
agua en una cacerola. Al hervir, cubre con tapa y
reduce el fuego. Cocina a fuego lento durante aprox.
12-14 minutos.

F Instructions de cuisson (2 portions):

Placer 125g de Riz Au Jasmin Blanc et 250ml
d'eau dans une casserole. Porter à ébullition, couvrir
avec couvercle et réduire la chaleur. Laisser mijoter
pendant env. 12-14 min.

FIN Keitto-ohjeet (2 annosta):

Aseta kattilaan
125g Valkoista Jasmini Riisiä ja 250ml vettä.
Kuumenna kiehuvaaksi, peitä kansi ja vähennä lämpöä.
Hauduta noin 12-14 minuuttia.

NL Kookinstructies (2 porties):

Doe 125g Witte
Jasminrijst en 250ml water in een pan. Breng aan de
kook, dek af met deksel en zet het vuur lager. Laat ca.
12-14 minuten sudderen.

GB ORGANIC WHITE JASMINE RICE

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

DK/N HVIT JASMINE RIS ØKOLOGISK

Ingredienser: hvid Jasmine Ris*.
*= fra kontrollerede økologiske landbrug.

ES ARROZ BLANCO JAZMÍN ECOLÓGICO

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

F RIZ AU JASMIN BLANC BIOLOGIQUE

Ingédients: riz au jasmin blanc*.
*= issus de l'agriculture biologique.

FIN VALKOISTA JASMIINI RIISIÄ LUOMU

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

NL BIOLOGISCHE WITTE JASMINRIJST

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



Plastic Free
100% Recyclable Paper



4 006040 105398 > 00

500g e

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