




plastic free
100% paper

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

Energy/energi/valor energético/énergie/ energía/energie	1529kJ/361kcal
Fat/fedt/grasas/matières grasses/rasva/vetten of which saturates/hvorfættede fedtsyrer/ de las cuales saturadas/dont acides gras saturés/ josta tyydyttyynyttä/waarvan verzadigde vetzuren	1.9g 0.5g
Carbohydrate/kulhydrater/hidratos de carbono/ glucides/huilihydraatit/koollhydraten	77g
of which sugars/fiber/de los cuales azúcares/ dont sucres/josta sokereita/waarvan suikers	1.2g
Fibre/fiber/fibra alimentaria/fibres alimentaires/ ravintokuitu/vezels	1.9g
Protein/protein/proteínas/proteïnes/proteiini/eiwitten	7.5g
Salt/salt/sal/sel/suola/zout	0.01g

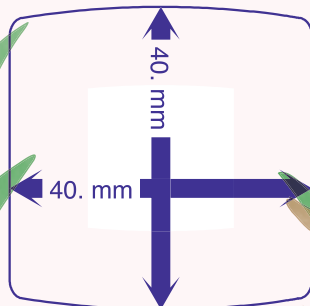
Store cool and dry/ Oppbevares kjølig og tørt/
Almacenar en lugar fresco y seco/ Conserver dans un
endroit frais et sec/ Säilytä viileässä ja kuivassa
paikassa/ Bewaren op een koele en droge plaats



IT-BIO-007
non EU Agriculture
ikke-EU jordbrug
Agricultura No UE
Agriculture non UE
EUn ulkopuolinen maatalous
niet-EU Landbouw

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

ORGANIC JASMINE BROWN RICE



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

500ge

500ge

(GB) Cooking instructions (2 portions):

Place 125g of Jasmine Rice and 250ml of water in a
saucepan. Bring to the boil, cover with lid and reduce
heat. Simmer for approx 20-25 mins.

(DK/N) Tilberedningsinstruktioner (2 portioner):

Læg 125g Jasmine Ris og 250ml vand i en gryde.
Kog op, dæk med låg og reducer varmen. Simre i ca.
20-25 minutter.

(ES) Instrucciones de cocción (2 porciones):

Añade 125g de Arroz Jazmín y 250ml de
agua en una cacerola. Al hervir, cubre con tapa y
reduce el fuego. Cocina a fuego lento durante aprox.
20-25 minutos.

(F) Instructions de cuisson (2 portions):

Placer 125g de Riz Au Jasmín et 250ml d'eau dans
une casserole. Porter à ébullition, couvrir avec
couvercle et réduire la chaleur. Laisser mijoter pendant
env. 20-25 min.

(FIN) Keitto-ohjeet (2 annosta):

Aseta kattilaan 125g Jasmíni Riisiä ja 250ml vettä.
Kuumenna kiehuvaksi, peitä kansi ja vähennä lämpöä.
Hauduta noin. 20-25 minuuttia.

(NL) Kookinstructies (2 porties):

Doe 125g Jasmijnrijst en 250ml water in een pan.
Breng aan de kook, dek af met deksel en zet het vuur
lager. Laat ca. 20-25 minuten sudderen.



ORGANIC JASMINE BROWN RICE

(GB) ORGANIC WHOLEGRAIN JASMINE RICE

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

(DK/N) BRUN JASMINE RIS ØKOLOGISK

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

(ES) ARROZ INTEGRAL JAZMÍN ECOLÓGICO

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

(F) RIZ AU JASMIN BRUN BIOLOGIQUE

Ingredients: riz au jasmín brun*.
* = issus de l'agriculture biologique.

(FIN) RUSKEA JASMIINI RIISIÄ LUOMU

Ainekset: ruskea jasmíni riisiä*.
* = kontrolloitu luomutuote.

(NL) BIOLOGISCHE BRUINE JASMIJNRJIST

Ingrediënten: bruine jasmijnrijst*.
* = van gecontroleerde biologische landbouw.



Plastic Free
100% Recyclable Paper



5 032722 318755 >

www.biona.co.uk

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

500ge