

instant organic soup

MISO

mighty

mighty

miso

instant organic soup

EN TO PREPARE Pour a sachet of Miso soup into a mug or bowl. Add (200ml) of boiling water and wait for 2-3 minutes for the full flavour to develop. Add cooked noodles and freshly chopped veg for a more substantial meal.

INGREDIENTS *White Miso 82% (*Rice, *Soya Beans, Culture: Aspergillus Oryzae), *Edamame (Green Soya) Beans 7%, *Onion, *Spring Onion, *Tamari (*Soya, Sea Salt), Wakame Seaweed, Salt, *Parsley. *Denotes certified organically grown ingredients. **Allergens** highlighted in bold. Produced in a factory which may handle **nut** and **sesame** products.

F PRÉPARATION Verser un sachet de soupe Mighty Miso dans un bol, ajouter 200ml d'eau bouillante et remuer. Laisser reposer 2-3 minutes avant de servir pour une saveur optimale. **INGRÉDIENTS** *Miso Blanc 82% (*Riz, *Soja, Culture Aspergillus Oryzae), *Edamame (Soja Vert) Haricots 7%, *Oignon, *Ciboule, *Tamari (*Soja, Sel), Algues Wakame, Sel, *Persil. * = ingrédients certifiés issus d'agriculture biologique. **Contient: Soja.** Peut contenir des traces de **fruits à coque, sésame et soja.**

ES MODO DE USO Vierta un sobre de sopa en una taza. Añada 200ml de agua hirviendo y remueva. Espere 2-3 minutos antes de beberla para que se integre todo el sabor. **INGREDIENTES** Miso Blanco* (82%) (Arroz*, **Habas De Soja***, Cultivo De Aspergillus Oryzae), **Habas De Soja Edamame*** (7%) (Soja Verde), Cebolla*, Cebolleta*, Salsa De Soja Tamari*. *De agricultura ecológica. **Contiene: soja.** Puede contener trazas de **frutos de cáscara y sésamo.**

SE SOJA MISO TILLAGNING Håll innehållet från en påse Miso i en mugg. Tillsätt 200ml kokande vatten och rör om. Vänta 2-3 minuter för att låta smaken utvecklas. **INGREDIENSER** *Vit Miso 82% (*Ris, *Sojabönor, Startkultur Aspergillus Oryzae), *Edamamebönor (Soja) 7%, *Lök, *Vårlok, *Tamari (Soja, Havssalt), Wakamealg, Salt, *Persilja. *Certifierad ekologiskt odlad ingrediens. **Innehåller: Soja.** Producerad i fabrik som hanterar **nöt- och sesamprodukter.**

NL BEREIDING Doe één zakje 'Mighty Miso Soup' in een beker, voeg 200ml kokend water toe en roer. Wacht 2 à 3 minuten met drinken om de volle smaak zich te laten ontwikkelen. **INGREDIËNTEN** *Witte Miso 82% (*Rijst, *Sojabonen, Cultuur: Aspergillus Oryzae), *Edamame (Groene Soja-) Bonen 7%, *Uien, *Lente-Uitjes, *Tamari (*Soja, Zout), Wakame Zeewier, Zout, *Peterselie. * = Gecertificeerde, biologisch geteelde ingrediënten. **Bevat: soja.** Kan sporen van **noten, sesam** en **soja** bevatten.

D ZUBEREITUNG Den Inhalt eines Beutels Mighty Miso Suppe in eine Tasse geben, mit 200ml (2dl) kochendem Wasser übergießen und umrühren. 2 – 3 Minuten ziehen lassen, bis sich das volle Aroma entwickelt hat. **ZUTATEN** *Miso 82% (*Reis, *Sojabohnen, Aspergillus Oryzae Als Starterkultur), *Edamame (Grüne Soja-) Bohnen 7%, *Zwiebeln, *Frühlingszwiebeln, *Tamari (*Soja, Salz), Wakame-Algen, Salz, *Petersilie. * = aus kontrolliert biologischem Anbau. **Enthält: Soja.** Hergestellt in ein Werk dass **Nüsse, Sesam** und **Soja** verarbeiten kann.

R SOJA-MISO VALMISTUS Tyhjennä pussin sisältö mukiin. Lisää kiehautettu vesi (200 ml) ja hämmennä. Odota 2-3 min ennen juomista, jotta maku on parhaimmillaan. **AINEKSET** Valkoinen Miso 82%* (Soijapapu*, Tumma Riisi*, Aspergillus Oryzae Käyte), Edamame (Vihreä Soijapapu) 7%*, Sipuli*, Kevätsipuli*, Tamari Soijakastike* (Soijapapu*, Suola) Wakame Merilevä, Merisuola, Persilja*. * = Luomu sertifioitu. **Sisältää: Soijaa.** Tehtaassa saatetaan käsitellä **pähkinää, seesaminsiementiä ja soijatuotteita.**

DK TILBEREDNING Hæld et brev Miso suppe i en kop. Tilsæt en kop (200ml) kogende vand i og rør rundt. Vent 2-3 min, så den fulde smag er fremhævet inden du drikker den. **INGREDIENSER** Hvid Miso* 82% (*Ris, **Soja Bønner***, Opstarts Kultur: Aspergillus Oryzae), Edamamebønner* (Grønne Sojabønner) 7%, Løg*, Forårsløg*, Tamari* (Soja*, Havsalt), Wakame Tang, Salt, Persille*. (*økologisk certificerede). **Indeholder: soja.** Fabrikken behandler muligvis **nødde- og sesamprodukter.** Ikke EU jordbrug.

P MODO DE USO Despeje uma embalagem de sopa numa taça. Adicione 200 ml de água a ferver e mexa. Espere 2-3 minutos antes de a beber para integrar todo o sabor. **INGREDIENTES** Miso branco* (82%) (arroz*, **grãos de soja***, cultivo de aspergillus oryzae), **grão de soja edamame*** (7%) (soja verde), cebola*, cebolinha*, molho de soja tamari* (soja*, sal marinho), alga marinha wakame, sal, salsa*, *de agricultura biológica. **Contém: Soja.** Pode conter vestígios de **frutos de casca rija e sésamo.**

IT PREPARAZIONE Trasferire il contenuto di un sachetto Miso in una tazza oppure una ciotola. Aggiungere (200ml) acqua bollente e aspettare 2-3 min per sviluppare il sapore. Aggiungere poi le tagliatelle cotte e la verdura appena tritata per ottenere un pasto più ricco. **INGREDIENTI** * Miso bianco 82% (*riso,* fagioli di **soia**, cultura di aspergillus oryzae, *edamame (fagioli verdi di **soia**) 7%, *cipolla, *cipollotti, *tamari (**soia**, sale), alga wakame, sale, *prezzemolo. * = ingrediente di cultura biologica certificata. **Gli allergeni** sono evidenziati in grassetto. Prodotto in un stabilimento dove si possono trovare prodotti contenendo **noci e sesamo.**

king
soba

GLUTEN
FREE

mighty

miso

instant organic soup

white miso with edamame soya beans

6
servings
60g e



Best Before End/ A consommer de préférence avant/ Bästst för utgången at/ Da consumarsi preferibilmente entro fine/ Consumar preferentemente antes del fin de/ Consume de preferență înainte de/ Verbruik voorkeur tot einde/ Nídelstími tilfarir
bis Ende/ Best före utgången av:

Product of China.
Certified Organic CN-BIO-141
Imported by: Fabulous Foods,
The Chocolate Factory,
London N22 6XJ, UK

Incredibles BV, P/A Lijnbaan
8, 2352 CK Leiderdorp,
The Netherlands

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

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



6 19286 80100 5

What is MISO?

Miso is a live fermented food made from soybeans. It is considered to have many health benefits when eaten on a regular basis and is a great source of easily digestible protein and minerals. King Soba Organic Mighty Miso Soup with edamame soya beans is delicious, convenient and nutritious. Eat Mighty Miso daily and feel great!

This product has been manufactured to Organic Standards which prohibit the use of Genetically Modified Organisms (GMOs) and promote sustainable methods of farming to protect our environment.

kingsoba.com

NUTRITION INFORMATION

Typical values per 100g when made with water as directed

Voedingswaarde 100g/ Durchschnittliche Nährwerte pro 100g/ Valores nutricionales medios por 100g/ Valeurs nutritionnelles pour 100g/ Valori medi per 100g/ Naaringsinhoud per 100g/ Valores nutricionais medios por 100g/ Näringsinnehåll per 100g

Energy Brennwert/ Energie/ Valor energético/ Energie/ Energia/ Energi/ Energy 56kJ 13kcal

Fat Fett/Vet/Grass/Lipides/Grassi/Fedti/Lipidos 0.2g
of which saturates davon gesättigte Fettsäuren/ waarvan verzadigd/ de los cuales saturados/ saturés/ di cui acidi grassi saturati/ heraf mattheide fetsyter/dos quais saturados/ varav mättat

Carbohydrate Kohlenhydrate/ Koohydrater/Hidratos de carbono/ Carbohidrati/ Carbohydrate/Kulhydrater/Hidratos de carbono/ Kolhydrater 2g

of which sugars davon Zuckerr/ waarvan suiker/de los cuales azúcares/sucres/ di cui zuccheri/ heraf sukkeraar/dos quais açúcares/sucres/ varav sockerarter

Fibre Ballaststoffe/Vezels/ Fibra alimentaria/Fibres/Fibre/Fiber/Fibra 0.4g

Protein Protein/Proteine/Proteinas/ Proteines/Proteine/Proteinas/Proteinas 0.6g

Salt Salz/Zout/Sal/Sel/Sale/Salt/Sal 1g