



ORGANIC

100% BUCKWHEAT 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 fine buckwheat noodles are delicious served in a Japanese style vegetable soup flavoured with soy sauce and miso.

**INGREDIENTS** Organic Buckwheat Flour. 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.

**🌱 NOUILLES DE SARRASIN À 100% SANS BLÉ NI GLUTEN** INGRÉDIENTS Farine de Sarrasin Biologique. 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.

**🌱 BIOLOGISCHE 100% BOEKWEITNOEDELS** INGREDIËNTEN Biologische Boekweitmeel. 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.

**🌱 BIOLOGISCHE 100% BUCHWEIZENMEHL NUDELN WEIZEN GLUTEN FREI** ZUTATEN Biologisches Buchweizenmehl. 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 mit kaltem Wasser kurz ab.

**🌱 LUOMU 100% TATTARINUUDELIT** AINEKSET Luomu Tattarijauho. Tehtaassa saatetaan käsitellä **pähkinää, seesaminsiemeniä ja soijatuotteita**. VALMISTUS Lisää nuudelit runsaaseen kiehuvaan veteen. Keitä keskilämmöllä 5-6 minuuttia. Valuta siivilän läpi ja huuho nopeasti kylmällä vedellä.

**🌱 ØKOLOGISCHE BOGVEDEMEL** INGREDIENSER Økologisk Bogvedemel. Fabrikken kan **håndtere nødde, soya og sesam produkter**.

TILBEREDNING 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 overskyldes med koldt vand.

**🌱 PASTA ALIMENTICIA ECOLÓGICA DE TRIGO SARRACENO**

INGREDIENTES Harina de Trigo Sarraceno\*. \* = 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. Escurra y remoje en agua fría.

**🌱 100% BOVETENUDLAR** INGREDIENSER Ekologiskt Bovetemjöl. TILLAGNING Koka upp vatten i en kastrull. Lägg i nudlarna och låt sjuda i 5-6 minuter. Håll nudlarna i ett durkslag och låt rinna av. Skölj av med kallt vatten. Kan innehålla spår av **nötter, sesam** och **soja**.

**🌱 NOODLES 100% GRANO SARACENO** INGREDIENTI Farina di Grano Saraceno Biologico.

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

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di uce e di calore.

**🌱 MASSA ALIMENTÍCIA BIOLÓGICA DE TRIGO SARRACENO**

INGREDIENTES Farinha de trigo sarraceno\*. \*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/Producto de China/ Produkt från Kina/ Produkt aus China/Prodotto della Cina/ Fabricado na China.

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/ Aazing-sindhold per 100g/ Valores nutricionales médios por 100g/ Näringsinnehåll per 100g	
<b>Energy</b>	<b>1439kJ</b> 341kcal
<b>Fat</b>	<b>3.1g</b>
<b>of which saturates</b>	<b>0.7g</b>
<b>Carbohydrate</b>	<b>60.6g</b>
<b>of which sugars</b>	<b>2.6g</b>
<b>Fibre</b>	<b>10g</b>
<b>Protein</b>	<b>12.6g</b>
<b>Salt</b>	<b>0.03g</b>



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 consumer de preference avant/ Bedst for udgangen af/ Da consumarsi preferibilmente entro fine/ Consumar preferentemente antes del fine de/ Consumar de preferencia antes de/ Verminste houdbaar tot einde/ Mindestens haltbar bis Ende/ Best före utgången av.



Store in a cool dry place away from direct sunlight. Kühlt und trocken aufbewahren/Säilytetään viileässä ja kuivassa/ Bewahren op een koelle, drooge plaats/ Fönvaras på en sval och torr plats/ Conserver dans un endroit frais et sec./ Conservare in un luogo fresco e asciutto/ Opbevar på et koldt, tørt sted/ Guardar en un lugar fresco y seco. Conservação: Manter em local fresco e seco. Conservação: Manter em local fresco e seco.

250g e

kingsoba.com