

= Pantone 443C

= WHITE

= transparent

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/ Näringssihold per 100g/ Valores nutricionales medios por 100g/ Næringsinnehold per 100g

Energy 1439kJ
Brennwert/Energie/Valor energético/ énergie/Energia/Energ/Energ 341kcal

Fat Fett/Vet/Grasas/Lipides/Grassi/Fedti/Lipidos 3.1g

of which saturates 0.7g
davon gesättigte Fettsäuren/Vaanvan verzadigd/de los cuales saturadas/ saturés/ di cui acidi grassi saturi/heref mettede fedtsyner/dos quais saturados/ varav mättat

Carbohydrate 60.6g

Kohlenhydrate/Kolhydrater/Hidraatos de carbono/ Cholestero/ Carboidrati/ Kulhydrater/Hidraatos de carbono/ Kolhydrater

of which sugars 2.6g

sukker/de los cuales azúcares/sucres/ di cui zuccheri/ heraf sukkerarter/dos quais açúcares/ varav sockerarter

Fibre Ballaststoffe/Vezels/ Fibra alimentaria/ Fibras/Fiber/Fibra 10g

ProteinProtein/Proteine/Proteins/ Proteines/Protein/Protein/Proteins/Proteinas 12.6g

Salt Salt/Zout/Sal/Sel/Sale/Salt/Sal 0.03g

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

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

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



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

Best Before End/ A consumer de preference avant/ Bedst for udgangen af/ Qu consumers preferibilmente entro fine/ Consumir preferentemente antes del fin de/ Consumir de preferência antes de/ Terminata houdbaar tot einde/ Mindstens hettbar bis Ende/ Best före utgången av

F NOUILLES RAMEN AU SARRASIN BIOLOGIQUE

SANS BLÉ NI GLUTEN

INGREDIENTS Farine De Sarrasin Biologique, Eau.

Peut contenir des traces de **fruits à coque**, **sésame** et **soja**.

PRÉPARATION Porter 1 litre d'eau à ébullition. Ajouter une portion de nouilles par personne. Lorsque les nids sont ouverts, séparer les nouilles doucement à l'aide d'une fourchette puis réduire la chaleur. Laisser cuire 3-4 minutes ou jusqu'à ce que les nouilles se soient ramollies. Verser dans une passoire et rincer rapidement à l'eau froide.

• BIO-BUCHWEIZEN-RAMEN

WEIZEN GLUTEN FREI

ZUTATEN Biologisch Buchweizenmehl, Wasser.

Hergestellt in ein Werk dass **Nüsse**, **Sesam** und **Soja** verarbeiten kann.

ZUBEREITUNG Bringen Sie 1 Liter Wasser zum Kochen. Geben Sie eine Nudelportion pro Person ins kochende Wasser. Wenn die Nudeln anfangen aufzugehen, trennen Sie sie vorsichtig mit einer Gabel und reduzieren Sie die Hitze. Lassen Sie die Nudeln für weitere 3-4 Minuten kochen, bis sie weich sind. In einem Sieb abtropfen lassen und kurz unter kaltem Wasser abspülen.

• ØKOLOGISKE BOGHVEDE RAMEN

INGREDIENSER Økologisk Boghvedemel*, Vand.

Fabrikken kan håndtere **nødde** og **sesam** produkter.

TILBEREDNING Kog 1 ltr. Vand. Tilføj en portion nudler pr. person. Når nudlerne udfolder sig (efter cirka 1 minut), så rør rundt med en gaffel og skru ned for varmen. Kog 3-4 minutter mere eller indtil nudlerne er bløde. Vandet sies fra og skyl kortvarigt under koldt vand. Fabrikken behandler muligvis **nødde**, **soya-** og **sesamprodukter**.

• RAMEN VAN BIOLOGISCH BOEKWEIT

INGREDIËNTEN Biologisch Boekweitmeel, Water.

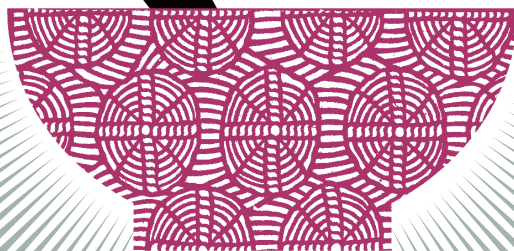
Kan sporen van **noten**, **sesam** en **soja** bevatten.

BEREIDING Breng 1 liter water aan de kook. Voeg een portie noedels per persoon toe. Haal de noedels zodra ze losraken voorzichtig met een vork uit elkaar. Zet vervolgens de kookplaat lager. Nog 3-4 minuten laten koken of totdat de noedels net gaar zijn. Giet de noedels uit in een vergiet en spoel ze even af met koud water.



ORGANIC

buckwheat
ramen



100% buckwheat
japanese style noodle cakes

WHEAT & GLUTEN FREE



280g e

4
RAMEN
CAKES

ES PASTA ALIMENTICIA ECOLÓGICA

DE TRIGO SARRACENO

INGREDIENTES Harina de trigo sarraceno Ecológica.

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

MODO DE USO llevar 1 litro de agua a ebullición y añadir la pasta. Una vez la pasta comienza a despegarse, separarlos cuidadosamente con un tenedor y bajar el fuego. Dejar cozer durante 3-4 minutos o hasta que los fideos estén en su punto. Escurrir y remojar en agua fría.

SE EKOLOGISKA RAMENNUDLAR AV BOVETEMJÖL

INGREDIENSER Ekologiskt Bovetemjöl, Vatten.

Kan innehålla spår av **nötter**, **sesam** och **soja**.

BEREDNING Koka upp 1 liter vatten. Tillsätt en portion nudlar per person. När nudlarna börjar upplösas, dela på dem försiktigt med en gaffel och dra ner varmen. Koka i ytterligare 3-4 minuter eller till nudlarna är mjuka. Håll av i durkslag och skölj av med kallt vatten.

FI LUOMU TATTARI RAMEN NUUDELI

AINEKSET Luomu Tattarijauho, Vesi.

Tehtaassa saatetaan käsitellä **pähkinää**, **seesaminsiemeniä** ja **soijatuotteita**.

VALMISTUS Keitä 1 litra vettä kiehuvaaksi, lisää yksi nuudeliannos henkeä kohti. Kun nuudelit alkavat pehmetä, erottele kevyesti haarukalla ja pienennä lämpöä. Keitä edelleen hiljaisella 3-4 min, kunnes ne ovat sopivan pehmeitä. Valuta siivilän läpi ja huuhto nopeasti kylmällä vedellä.

IT RAMEN-NOODLES DI GRANO SARACENO

INGREDIENTI Farina Di Grano Saraceno, Acqua.

Può contenere tracce di **frutta a guscio**, **soia** e **sesamo**.

PREPARAZIONE Riempire una pentola con un litro d'acqua. Aggiungere i noodles (circa una tazza a persona). Una volta che i noodles iniziano a separarsi, mescolare delicatamente con una forchetta e cuocere per 3-4 minuti a fuoco basso. Scolare i noodles e passarli sotto acqua corrente.

P MASSA ALIMENTÍCIA BIOLÓGICA DE TRIGO SARRACENO

INGREDIENTES Farinha de Trigo Sarraceno Biológica.

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

MODO DE USO Aquecer 1 litro de água até à ebulição e adicionar a massa. Assim que a massa se comece a despegar, separar cuidadosamente com um garfo e reduzir o lume. Deixar cozer durante 3-4 minutos ou até que os fideos fiquem no ponto. Escorrer e demolhar em água fria.

king soba®
noodle culture

Ramen are traditional Japanese style

noodle cakes which unfold on cooking.

Our noodles are hand-crafted in the

traditional way and made with buckwheat

which - despite its name - is actually

wheat free and is derived from a plant

related to the rhubarb family. It has

a rich, nutty flavour and a high

nutritional value.

TO PREPARE Bring 1 litre of water to the

boil. Add one noodle cake per person. When

the noodles begin to unfold, separate them

gently with a fork and then reduce the heat.

Continue to cook for 3-4 minutes or until

the noodles are just soft. Strain through a

colander and briefly rinse with cold water.

SERVING SUGGESTIONS Add to a chicken or

prawn stir fry with leafy greens and ginger.

Mix in with Miso soup for a healthy and

traditional Japanese snack.

INGREDIENTS Organic Buckwheat Flour, Water.

Factory may handle **Nut**, **Sesame** and **Soya**

products.

This product has been manufactured

according to organic standards which prohibit

the use of genetically modified ingredients

and promote environment friendly,

sustainable methods of farming.

Store in a cool dry place away from direct sunlight. Kühl und trocken

aufbewahren/Säilytäällä viileässä ja kuivassa/ Bewahren op een

koele, droge plaats/ Fönvaras på en sval och torr plats/ Conserver

dans un endroit frais et sec/ Conservare in un luogo fresco e

asciutto/ Opbevaras 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.

kingsoba.com