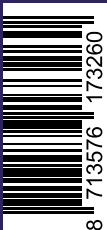


250 ML

270.4661/2304

NL-BIO-01

Non-EU Agriculture

TerraSana, P.O. Box 70
2450 AB Leimuiden
The Netherlands

[NL] Zoete kookrijstwijijn. Gebruik in wokgerechten, soepen, sauzen en saladedressings. Ingrediënten: zoete rijst*, shochu* (water, rijst*, koji ferment), rijst*, koji-ferment. * = van biologische landbouw. Koel en donker bewaren. Verkleuring is producteigen. Ten minste houdbaar tot: zie dop.

[DE] Süßer Reis-Kochwein. Verwendung: in Wokgerichten, Suppen, Saucen und Salatdressings. Zutaten: süßer Reis*, Shochu* (Wasser, Reis*, Koji-Ferment), Reis*, Koji-Ferment. * = aus kontrolliert biologischem Anbau. Kühl und dunkel lagern. Farbveränderungen sind produkttypisch. Mindestens haltbar bis: siehe Verschluss.

[EN] Sweet cooking rice wine. Use in wok dishes, soups, sauces and salad dressings. Ingredients: sweet rice*, shochu* (water, rice*, koji ferment), rice*, koji ferment. * = from organic agriculture. Store in a cool, dark place. Discoloration is product-typical. Best before: see cap.

[FR] Vin doux de riz pour la cuisine. Utilisez-le dans les woks, les soupes, les sauces et les vinaigrettes. Ingrédients: riz*doux, shochu* (eau, riz*, ferment koji), riz*, ferment koji. * = issu de l'agriculture biologique. Conserver à l'abri de la lumière. La couleur peut varier naturellement. À consommer de préférence avant: voir couvercle.

[ES] Vino de arroz dulce para cocinar. Usar Mirin en recetas al wok, sopas, salsas o aderezo para ensaladas. Ingredientes: arroz dulce*, shochu* (agua, arroz*, fermento koji), arroz*, fermento koji. * = de cultivo ecológico. Conservar en lugar fresco y oscuro. El Mirin cambia de color naturalmente. Consumir preferentemente antes de: ver embalaje.



Mirin

ZOETE KOOKRIJSTWIJN • SÜSSER REISWEIN • SWEET RICE WINE
VIN DOUX DE RIZ POUR LA CUISINE
VINO DE ARROZ DULCE PARA COCINAR • SÖTT MATLAGNINGSRISVIN

Adds a sweet and umami flavour to any Japanese dish or sushi rice.



serving suggestion

VEGAN

GLUTEN FREE

BIO ORGANIC

6+ MONTHS FERMENTED



[SV] Sött matlagningsrisvin. Använd i wokrätter, soppor, såser och salladsdressingar. Ingredienser: sött ris*, shochu* (vatten, ris*, koji-ferment), ris*, koji-ferment. * = från ekologiskt jordbruk. Förvaras kallt och mörkt. Missfärgning är produktspecifik. Bäst före: se locket.

Voedingswaarde/Nährwerte/Nutritional values/Valeurs nutritionnelles/Valores nutricionales/Näringsvärde/100g

Energie/energy/énergie/energia/energia 953 kJ
226 kcal

Vet/Fett/fat/graisses/grasas /fett 0,3 g

waarvan verzadigd/davon gesättigte Fettsäuren/of which saturates/dont acides gras saturés/de las cuales ácidos grasos saturados/varav mättat fett 0 g

Koolhydraten/Kohlenhydrate/carbohydrate /glucides/hidratos de carbono/kolhydrat 38 g

waar van suikers/davon Zucker/ of which sugars/dont sucres/de los cuales azúcares/varav sockerarter 31 g

Vezels/Ballaststoffe/fibre/fibres alimentaires/fibra alimentaria/fiber 0 g

Eiwit/Eiweiß/protein/proteïne/proteínas 1,6 g

Zout/Salz/salt/sel/sal/salt 0 g

Alcohol/Alkohol/alcohol 9,5 g

alc. 14% vol.

For more inspiration & tips terrasana.com