

Priima

[FI] PITKÄJYVÄINEN RIISI

Parboil-käsitelty pitkäjyväinen riisi ei puuroudu keitetessä.

Kuidun lähde.

AINESOSAT: pitkäjyväinen riisi (EU ja ei-EU). **SÄILYTYS** kuivassa ja viileässä.

PARASTA ENNEN pakkauksen pohjaan merkityn kuukauden loppua.

[SE] LÅNGKORNIKT RIS

Parboil-behandlat långkornigt ris klibbar inte vid kokning.

Kostfiberkälla.

INGREDIENSER: långkornigt ris (EU och icke-EU). **FÖRVARAS** torrt och svalt.

BÄST FÖRE utgången av den månad som märkts i botten av förpackningen.

RAVINTOSISÄLTÖ

NÄRINGSINNEHÅLL /100 g

Energia/Energi.....	1636 kJ / 386 kcal
Rasva/Fett.....	1,6 g
- josta tyydyttynyttä / varav mättat	0,4 g
Hiilihydraatit/Kolhydrater.....	84,1 g
- josta sokereita / varav sockerarter...	0,2 g
Ravintokuitu/Kostfiber.....	5,0 g
Proteiini/Protein.....	6,3 g
Suola/Salt.....	<0,01 g

Pakattu Puolassa. **Alkuperämaa:** katso koodi pakkauksen pohjasta.

Förpackad i Polen. **Ursprungsland:** se koden i förpackningens botten.

TH = Thaimaa/Thailand, AR = Argentiina/Argentina, ES = Espanja/Spanien, PY = Paraguay, IN = Intia/Indien, UY = Uruguay, IT = Italia/Italien, PK = Pakistan, GR = Kreikka/Grekland

Keitto-ohje:

Mittaa yksi osa riisiä ja kaksi osaa vettä. Kuumenna vesi kiehuvaaksi. Lisää riisi ja ripaus suolaa tarvittaessa. Sekoita. Keitä hiljalleen kannen alla 15–18 min, kunnes vesi on imeytynyt riisiin. Seisota riisiä hetki kattilassa ennen tarjoilua.

Kokanvisning:

Mäta upp 1 del ris och 2 delar vatten. Koka vattnet. Tillsätt ris och en nypa salt vid behov. Rör om.

Koka på svag värme under lock 15–18 min tills vattnet har sugits upp. Låt riset stå en stund i kastrullen innan servering.



1 KG



Tokmanni Oy, Isolammintie 1, 04600 Mäntsälä
www.tokmanni.fi/asiakaspalvelu

