

**SÜSSER KOCH-REISWEIN / VIN
DE RIZ DOUX POUR LA CUISINE /
VINO DI RISO DOLCE DA CUCINA**

ZUTATEN Süssreis* (54%), Shochu
(Wasser, Reis*, Koji-Ferment), Reis*,
Koji-Ferment (*Aspergillus oryzae*) /

INGRÉDIENTS riz doux* (54%), shochu
(eau, riz*, ferment koji), riz*, ferment
koji (*Aspergillus oryzae*) /

INGREDIENTI
riso dolce* (54%), Shochu (acqua,
riso*, fermento Koji), riso*, fermento
Koji (*Aspergillus oryzae*)

*aus kontrolliert biologischem Anbau /
issu de l'agriculture biologique contrôlée
/ da agricoltura biologica controllata

**Traditioneller süsser Reiswein zum
Kochen und Würzen** Dieser biologi-
sche Hon-Mirin (echter Mirin) ist ein
vielseitiges Würzmittel für alle Küchen.
Vollmundig, mild und süss. /

**Vin doux
traditionnel à base de riz, pour cui-
siner et assaisonner** Ce Hon-Mirin
(mirin véritable) biologique est un con-
diment qui, grâce à sa saveur douce et
ample, bonifiera tout type de plats. /

**Vino di riso dolce tradizionale per
condimento** Il saporito Hon-Mirin bio-
logico, anche noto come vero Mirin, è
un condimento versatile dai molteplici
impieghi. Gusto tondo, delicato e dolce

Kühl und lichtgeschützt lagern /

Conserver dans un endroit frais à l'abri
de la lumière / Conservare in luogo
fresco al riparo dalla luce

Hergestellt in China / Élaboré en
Chine / Prodotto in Cina

Herkunft Süssreis: China / Origine riz
doux : Chine / Origine riso dolce: Cina

Abgefüllt in der Schweiz / Conditionné
en Suisse / Confezionato in Svizzera

Naturkraftwerke, Gibelstrasse 11
CH 8607 Aathal-Seegräben

naturkraftwerke.ch | weltkueche.bio

Stefan Heiser, Mierendorffstrasse 23
D-10589 Berlin



CH-BIO-006
Nicht-EU-
Landwirtschaft

mindestens haltbar bis:
siehe Flasche / à consom-
mer de préférence avant
le: voir sur la bouteille /
da consumarsi preferibil-
mente entro il: vedi indica-
zione sulla bottiglia

**Alk. 13,7% Vol.
e 250 ml**

