

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 /
de l'agriculture biologique contrôlée /
da agricoltura biologica controllata

Traditioneller süsser Reiswein zum Kochen und Würzen Dieser biologische *Hon-Mirin* (echter Mirin) ist ein vielseitiges Würzmittel für alle Küchen. Vollmundig, mild und süss. Hergestellt aus fermentiertem Süssreis aus biologischem Anbau und Shochu (traditionell japanisches Destillat). Über sechs Monate gelagert. / **Vin doux traditionnel à base de riz, pour cuisiner et assaisonner** Ce *Hon-Mirin* (mirin véritable) biologique est un condiment qui, grâce à sa saveur douce et ample, bonifiera tout type de plats. Il est élaboré à partir de riz doux fermenté, issu de l'agriculture biologique, et de shochu (boisson distillée de tradition japonaise). Durée de maturation supérieure à six mois. / **Vino di riso dolce tradizionale per condimento** Il saporito *Hon-Mirin* biologico, anche noto come vero Mirin, è un condimento versatile dai molteplici impieghi. Gusto tondo, delicato e dolce. Ottenuto da riso dolce fermentato da agricoltura biologica e Shochu (distillato tradizionale giapponese). Stagionato per oltre sei mesi.

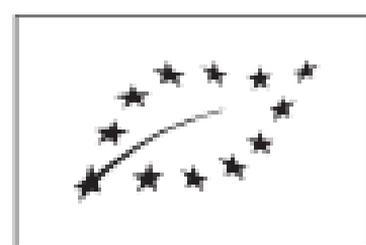
Kühl und lichtgeschützt lagern / **Conserver dans un endroit frais à l'abri de la lumière / Conservare in luogo fresco al riparo dalla luce** Hergestellt in China / **Élaboré en Chine / Prodotto in Cina**

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

Lager EU: A. Conte Bichtlingerstrasse 13
DE 88605 Schnerkingen



CH-BIO-006
Nicht-EU-
Landwirtschaft

mindestens haltbar bis:
siehe Flasche / à consommer de préférence avant le: voir sur la bouteille / da consumarsi preferibilmente entro il: vedi indicazione sulla bottiglia

Alk. 13,7% Vol.
e 250 ml

