

# 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](http://naturkraftwerke.ch) | [weltkueche.bio](http://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

