



Super Kernel Basmati Rice

Watan

Watan Super Kernel Basmati Rice

وطن اعلى كرنل باسمتي چاول



10 kg net 10 كغم صافي

اصلي وزن 10 كيوگرام

10 kg net Produce of Pakistan

10 kg net 10 كغم صافي

اصلي وزن 10 كيوگرام

Remove the printed tear-off strip from right to left, and use the shaped seal.
Bedrucktes Aufreissband von rechts nach links abreißen und Profilverchluss benutzen.
Pour ouvrir tirez la bande imprimée de droite à gauche. Ensuite utilisez la fermeture profilée.
لفتح الكيس شد الشريط إلى الخلف.



The town of Jhelum stands on the banks of the River Jhelum, who's source can be found in the snow capped mountains of the Kashmir.
As the rivers cold crystal waters flow their way south westerly towards the Punjab, they feed Jhelum's acclaimed Paddy fields from where the finest fragrant Pakistani Basmati Rice is nurtured and grown.
It is the pick of this outstanding crop that is harvested, milled and polished exclusively for Watan, bringing the authentic traditional taste of Pakistani food to your table.

INSTRUCTIONS: No need to rinse. For a softer grain, soak in cold water for 15-30 minutes before cooking.
ZUBEREITUNG: Waschen des Reises nicht nötig. Für weichere Körner, Reis vor dem Kochen 15-30 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
MODE D'EMPLOI: Inutile de rincer. Pour obtenir un grain plus moelleux, laissez tremper à l'eau froide pendant 15 à 30 minutes avant la cuisson.
CUISON A DECOUVERT: Mettre 225 g de riz dans une grande casserole. Ajouter 1,25 litres d'eau bouillante. Porter à nouveau à ébullition, mélanger et laisser frémer à découvert pendant 10 mn.
CUISON A L'ETOUFFE: Mettre 225 g de riz dans une casserole de taille moyenne. Ajouter 450 ml d'eau froide. Porter à ébullition, mélanger et laisser frémer légèrement pendant 10 mn.
DOSAGE PAR PERSONNE: Prévoir approximativement les quantités suivantes de riz cru: En accompagnement: 50 g. Mélangé avec d'autres ingrédients: 40 g. En plat principal: 75 g.
CONSERVATION: Conserver en hauteur dans un endroit frais et sec.
A CONSOMMER DE PREFERENCE AVANT: voir date ci-dessous.
Produit au Pakistan. Conditionnement et emballage au Royaume-Uni.

التعليقات لا داعي لغسل الأرز شطفه. من أجل الحصول على أرز أكثر طراوة، إنقع بالماء لمدة 15 - 30 دقيقة قبل الطهي.
القدر المفتوح ضغ مقدار 225 غراماً من الأرز في قدر كبير أضف حوالي 1,25 لتر من الماء المغلي، وضع على النار حتى يصل الأرز لدرجة الغليان، قم بالتحويل لمدة عشرة دقائق حتى يطهو كاشفاً الغطاء عن القدر. جفف من الماء ثم أضف الأرز بالماء المغلي قبل تقديمه.
القدر المغلقة ضغ مقدار 225 غراماً من الأرز في قدر متوسط الحجم أضف حوالي 450 مل من الماء البارد، وضع على النار حتى الغلي حرك الأرز مرة واحدة ثم غط القدر واترك على النار لمدة عشرة دقائق حتى يطهو. أرفع القدر من على النار واترك جانباً لمدة خمس دقائق قبل التقديم.
التحكم بالكمية استعمل الكميات التقريبية التالية للأرز غير المطبوخ للتقديم كطبق ثانوي: 50 غم عند الخلط مع محتويات أخرى، 40 غم للتقديم كطبق رئيسي، 75 غم للحفظ والتخزين.
احفظ في مكان بارد وجاف ولا تضع على الأرض مباشرة. يكون في أفضل حالته قبل التاريخ المحدد: انظر التاريخ المذكور أدناه ثم إنتاجه في باكستان تم تجهيزه وتغليفه في المملكة المتحدة.

NUTRITION INFORMATION - TYPICAL VALUES PER 100g UNCOOKED RICE.
NAHRWERTE - 10g UNGEKOCHTER REIS ENTHALT DURCHSCHNITTLICHE NUTRIENTENWERTEN.
QUALITÄT NUTRIENTEN FÜR 100g REIZ CRU.
معلومات القيمة الغذائية.
القيم التالية لكل 100 غم من الأرز غير المطبوخ.
Energy - Energiewert - Energie 1450 kJ / 341 kcal
Protein - Eiweiß - Protéines 7.6g
Carbohydrate - Kohlenhydrate - Hydrates de carbone 76.4g
Fat - Fett - Matières Grasses 0.6g
This product should reach you in perfect condition. If you are not entirely satisfied with it, please return the packet and contents to the address shown stating when and where purchased.
Statutory rights remain unaffected by this guarantee.
The Westmill Promise
WESTMILL FOODS LTD
Rice Milling Division
10 Dane Street, Bishop's Stortford, Herts, CM23 3XZ U.K.
Tel: +44 (0) 1279 658473 Fax: +44 (0) 1279 757845
Place Bar Code 5015821126476 Here