

SALATINI DI RISO E SESAMO NERO BIO

ETICHETTA TRASPARENTE

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE SUGLI INGREDIENTI

1° Riso integrale (58%)

Varietà del risone: Kinuhikari

Località di lavorazione: Kakogawa, Hyōgo, Giappone, Asia

Mese e anno di lavorazione: ottobre 2020

2° Semi di sesamo nero (29%)

Varietà: dato non reperito

Località di coltivazione: Bolivia

3° Salsa di soia (13%)

Varietà della soia: Dong bei No.1

Località di lavorazione: Taketoyo, Aichi, Giappone, Asia

Mese e anno di lavorazione: gennaio 2021

DATI SULLA LAVORAZIONE

Fasi di lavorazione: macinazione del riso integrale, cottura a vapore, impasto, raffreddamento, impasto con aggiunta dei semi di sesamo, spianatura, pezzatura, essiccazione, asciugatura, cottura, aggiunta di salsa di soia, essiccazione

Località di lavorazione: Kasai, Hyōgo, Giappone, Asia

Mese e anno di lavorazione: febbraio 2021

DATI SUL CONFEZIONAMENTO

Modalità di confezionamento: manuale e meccanica

Località di confezionamento: Kasai, Hyōgo, Giappone, Asia