



We preserve nature's gifts

Quick-frozen - Diepgevroren - Surgelé - Tiefgekühlt - Ultracongelado - Surgelato

Edamame soy beans (Mukimame)



Most Edamame soy beans, also known as **Mukimame beans**, come from Asia. However, **Ardo has now developed the perfect farming technology to grow the beans in Europe too.** These young green pods of soy beans are crunchy and nutritious. Edamame soy beans are traditionally served as part of Asian dishes, but can also be added to salads for a protein boost.



Cauli Power salad with Edamame soy beans



NL | Edamame sojabonen. Edamame sojabonen, ook wel **Mukimame bonen** genoemd, komen overwegend uit Azië. Maar **Ardo heeft de aangepaste agrotechnologie ontwikkeld om deze bonen nu ook in Europa te telen.** Deze jonge groene peulen van de sojaboon zijn erg voedzaam en knapperig. Edamame sojabonen worden traditioneel opgediend bij Oosterse gerechten maar kunnen ook dienen als eiwitrijke toevoeging bij een slaatje.

FR | Fèves de soja Edamame. Les haricots soja Edamame, également appelés **haricots Mukimame**, viennent principalement d'Asie, mais **Ardo a conçu les instruments agrotechnologiques nécessaires pour désormais les cultiver en Europe** aussi. Ces

jeunes cosses vertes de haricots soja sont très nourrissantes et croquantes. Les haricots soja Edamame sont traditionnellement servis en accompagnement de plats orientaux, mais ils peuvent également faire office de compléments riches en protéines à une salade.

DE | Edamame Sojabohnen. Edamame-Sojabohnen, die auch unter dem Namen **Mukimame-Bohnen** bekannt sind, kommen vorwiegend aus Asien. Aber **Ardo hat die entsprechende Agrartechnologie entwickelt, um sie auch in Europa anzubauen.** Diese jungen, grünen Sojabohnen sind sehr nahrhaft und knackig. Edamame-Sojabohnen asiatische Gerichte, können aber auch als eiweißreiche Ergänzung verwendet werden.

ES | Habas de soja o edamame. Las semillas de soja, también llamadas **granos de Mukimame**, provienen principalmente de Asia. Sin embargo, **Ardo ha desarrollado la agrotecnología adaptada para cultivarlas también en Europa.** Las vainas tiernas y verdes de las semillas de soja son muy nutritivas y crujientes. Tradicionalmente, las semillas de soja Edamame se sirven en platos asiáticos, aunque también podemos servirlos en ensaladas como un complemento rico en proteínas.

IT | Fagioli di soja edamame. La maggior parte dei fagioli di soja Edamame, conosciuti anche come **fagioli Mukimame**, provengono dall'Asia. Tuttavia, **Ardo ha maturato la conoscenza agricola e la tecnologica per la produzione di questi fagioli anche in Europa.** Questi giovani baccelli verdi di soja sono croccanti e nutrienti. I fagioli di soja Edamame sono tradizionalmente serviti come parte dei piatti asiatici, ma possono essere aggiunti anche alle insalate per aumentarne l'apporto proteico.



	Art. Code	JDE Code	EAN Bag 5411961	EAN Outer Carton 05411961	Box contents	Pallet (subject to modification)	kJ	Kcal	Fat	Fat of which saturates	Carbohydrate	Carbohydrate of which sugars	Fibres	Protein	Salt	Allergens
EDAMAME SOY BEANS	BOS310	27215	090039	090138	10x1kg	9x9c	661	158	6,3	1,1	11,0	0,1	4,0	12,3	0,01	soy
	PACKING INFORMATION						NUTRITIONAL INFORMATION									

ARDO N.V. WEZESTRAAT 61 B-8850 ARDOOIE - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - WWW.ARDO.COM - INFO@ARDO.COM

AT +43 2249 3535 0 - CN +86 21 6473 8068 - CZ +420 326 597 062 - DE +49 2102 2028 0 - DK +45 6531 0310 - ES +34 955 660648 - FR +33 297 234876 - +33 320 001033

+33 298 930240 - +33 475 044266 - HU +36 873 401 53 - IE +353 12 957 355 - IT +39 0382 17525 90 - NL +31 76 5999999 - +31 76 5040350 - PL +48 510 080 311

PT +351 243 559 230 - RO +40 31 80 54 102 - RU +7 499 682 7354 - SI +386 5 658 25 00 - UK +44 1233 714714 - +44 1379 871007



09-2017