



## INGREDIENTS



### IN THE BOX

200g rice noodles, sticks  
72g pad thai paste  
30g coconut sugar  
50g cashews  
10g chili flakes

### YOU WILL ALSO NEED

50g tofu  
1 shallot  
50g bean sprouts  
30g crushed peanuts  
1 lime  
2 eggs  
2 spring onions

## PREPARATION

30 MIN



### 1 RICE NOODLES

Cook the rice noodles for 5-8 minutes. Afterwards, strain, rinse with cold water, and drain.

### 2 RICE TO KNOW

Did you know? To reduce the consumption of rice during World War II, Thailand's prime minister Luang Phibul Songkhram declared „Pad Thai“ the official national dish. It's not just a clever idea but also damn tasty as well! The popular stir-fry with rice noodles combines all four tastes in one: salty, sweet, sour, and spicy.

## PAD THAI

- 2 Roast the cashews in a pan without oil. Afterwards, set it aside.
  - 3 Dice the tofu, chop the shallots, cut the lime into slices, and cut the spring onions into rings. Wash the bean sprouts and whisk 2 eggs in a bowl.
  - 4 Heat 1 Tbsp oil in a wok and briefly brown the shallots. Add tofu and roast until golden brown.
  - 5 Set the ingredients to one side, add the eggs and briefly sauté them
  - 6 Add the rice noodles and briefly brown them without them sticking together. Afterwards, add the pad thai paste and mix everything well. Mix in the bean sprouts, spring onions, and roasted cashews.
  - 7 Serve the pad thai with sliced lime, crushed peanuts, coconut sugar and chili flakes to taste. Enjoy your rice meal!
- i** Alternatively, you can also serve the eggs as a thin omelette cut into strips. Or you can augment the pasta dish with finely cut chicken or shrimps.

EN

FR

ES

IT

NL

i

## INGREDIENTS



4x

### IN THE BOX

200g rice noodles, sticks  
50g holy basil paste

### YOU WILL ALSO NEED

300g soy granules  
50g snake beans\*  
2 eggs  
2-3 red chilies  
1 handful of fresh Thai basil\*  
or coriander  
Neutral oil for searing

## PREPARATION

30 MIN



### 1 RICE NOODLES

Cook the rice noodles for 5-8 minutes. Afterwards, strain, rinse with cold water, and drain.

### 2 RICE TO KNOW

„Holy Basil stir fry? Pad Kra Pao? What the heck am I eating?“ The answer: „Pad Kra Pao“ translates into stir-fried holy basil and is inspired by the Chinese stir-fry technique. As one of the most famous dishes in Thai street food cuisine, it captivates with its thrilling aroma of holy basil, pepper, and red chili. Prepared with pork mince, the stir-fry is traditionally served with a fried egg on top.

## PAD KRA PAO

- Heat 1 Tbsp oil in a wok and briefly brown the holy basil paste in it.
- Add the granulated soy and sear it in the paste.
- Add the minced snake beans and briefly sear it as well.
- Fry two eggs into fried eggs each.
- Arrange the Pad Kra Pao with rice noodles or rice and the fried egg on top and garnish with red chili and fresh Thai basil. Enjoy your rice meal!

**i \*TIP:** At your trusted Asian store

## INGRÉDIENTS



### DANS LA BOÎTE

200 g de nouilles de riz, sticks  
72 g de pâte de pad thai  
30 g de sucre de fleur de coco  
50 g de noix de cajou  
10 g de flocons de piment

### AUTRES INGRÉDIENTS

50 g de tofu  
1 échalote  
50 g de pousses de soja  
30 g de cacahuètes, concassées  
1 citron vert  
2 œufs  
2 oignons de printemps

## PRÉPARATION

30 MIN



### 1 NOUILLES DE RIZ

Faire cuire les nouilles de riz pendant 5 à 8 minutes. Verser dans une passoire, rincer à l'eau froide et laisser égoutter.

### 2 RICE TO KNOW

Le saviez-vous ? Pour diminuer la consommation de riz pendant la Seconde Guerre mondiale, le Premier ministre thaïlandais Luang Phibul Songkhram déclara le „Pad Thai“ plat national officiel. Une idée non seulement astucieuse, mais aussi sacrément savoureuse ! Le sauté aux nouilles de riz tant apprécié combine ainsi les quatre saveurs en un plat : salé, sucré, acide et épicé.

## PAD THAI

- 2 Faire griller les noix de cajou sans matière grasse dans une poêle. Réserver dans un plat séparé.
  - 3 Couper le tofu en dés, hacher les échalotes, couper les citrons verts en quartiers et les oignons de printemps en rondelles. Laver les pousses de soja et battre 2 œufs dans un bol.
  - 4 Dans un wok, faire chauffer 1 c. à s. d'huile et y faire revenir brièvement les échalotes. Ajouter le tofu et laisser dorer.
  - 5 Mettre les ingrédients de côté, verser les œufs, et laisser revenir brièvement.
  - 6 Ajouter les nouilles de riz et laisser cuire un peu, sans qu'elles collent. Ajouter ensuite la pâte de pad thai et bien mélanger le tout. Incorporer le pousses de soja, les oignons de printemps et les noix de cajou grillées à la préparation.
  - 7 Servir le pad thai avec des quartiers de citron vert, des cacahuètes concassées, du sucre de fleur de coco et des flocons de piment à votre goût. Régalez-vous !
- i** Vous pouvez aussi servir les œufs à part sous forme d'omelette découpée en fines lamelles. Ou compléter ce plat de pâtes par du poulet ou des crevettes finement tranchés.

## INGRÉDIENTS



### DANS LA BOÎTE

200 g de nouilles de riz, sticks  
50 g de pâte de holy basil

### AUTRES INGRÉDIENTS

300 g de granulés de soja  
50 g de haricots serpents\*  
2 œufs  
2-3 piments rouges  
1 poignée de basilic thaï frais\*  
ou de coriandre  
Huile neutre pour faire revenir

## PRÉPARATION

30 MIN



### 1 NOUILLES DE RIZ

Faire cuire les nouilles de riz pendant 5 à 8 minutes. Verser dans une passoire, rincer à l'eau froide et laisser égoutter.

### 2 RICE TO KNOW

»Holy basil stir fry ? Pad Kra Pao ? Que suis-je donc en train de manger ?« La réponse : »Pad Kra Pao« se traduit par »basilic sacré frit« et s'inspire de la technique chinoise du sauté. En tant que l'un des plats les plus célèbres de la cuisine de rue thaïlandaise, il convainc par les arômes originaux du basilic sacré, du poivre et des piments rouges. Préparé avec de la viande de porc hachée, ce sauté est traditionnellement servi avec un œuf au plat sur le dessus.

## PAD KRA PAO

- 2 Dans un wok, faire chauffer 1 c. à s. d'huile et y faire revenir brièvement la pâte de holy basil.
- 3 Ajouter les granulés de soja et faire revenir dans la pâte à feu vif.
- 4 Ajouter les haricots serpents coupés en petits morceaux et faire également revenir brièvement.
- 5 Préparer deux œufs au plat dans l'huile.
- 6 Servir le Pad Kra Pao avec des nouilles de riz ou du riz et les œufs au plat par-dessus et décorer de piments rouges et de basilic thaï frais. Régalez-vous !

 **\*CONSEIL :** dans l'épicerie asiatique de votre choix

EN

FR

ES

IT

NL



## INGREDIENTES



4x

### EN LA CAJA

200 g de fideos de arroz, sticks  
72 g de pasta de pad thai  
30 g de azúcar de coco  
50 g de anacardos  
10 g de escamas de chile

### TAMBIÉN NECESITAS ESTOS INGREDIENTES

50 g de tofu  
1 chalota  
50 g de brotes de soja  
30 g de cacahuets triturados  
1 lima  
2 huevos  
2 cebolletas

## PREPARACIÓN

30 MIN



### 1 FIDEOS DE ARROZ

Cuece los fideos de arroz durante 5-8 minutos. A continuación, colócalos en un colador, enjuágalos con agua fría y escúrrelos.

### 2 RICE TO KNOW

¿Sabías que...? Para reducir el consumo de arroz durante la Segunda Guerra Mundial, el primer ministro tailandés, Luang Phibul Songkhram, declaró el „Pad Thai“ como plato nacional oficial. No solo fue una idea inteligente, ¡sino también muy rica! El popular salteado con fideos de arroz combina los cuatro sabores en uno: salado, dulce, agrio y picante.

## PAD THAI

- 2 Tuesta los anacardos sin grasa en una sartén. Reserva en un plato aparte.
  - 3 Corta el tofu en daditos, pica las chalotas, corta las limas en gajos y las cebolletas en aros. Lava los brotes de soja y bate 2 huevos en un cuenco.
  - 4 En un wok, calienta 1 cucharada de aceite y fríe brevemente las chalotas. Añade el tofu y dóralo.
  - 5 Aparta los ingredientes, añade los huevos y fríelos.
  - 6 Añade los fideos de arroz y fríelos durante poco tiempo sin que se peguen entre sí. Finalmente, añade la pasta de pad thai y mézclalo todo bien. Incorpora los brotes de soja, las cebolletas y los anacardos tostados.
  - 7 Sirve el pad thai con trozos de lima, cacahuets triturados, azúcar de coco y escamas de chile al gusto. ¡Te deseamos buen provecho de parte de Reishunger!
- i** De forma alternativa, también puedes servir los huevos por separado en forma de tortilla fina cortada en tiras. También puedes añadir a la sartén de los fideos pollo o gambas finamente picados.

EN

FR

ES

IT

NL

i

## INGREDIENTES



4x

### EN LA CAJA

200 g de fideos de arroz,  
sticks  
50 g de pasta de holy basil

### TAMBIÉN NECESITAS ESTOS INGREDIENTES

300 g de granulado de soja  
50 g de frijoles largos\*  
2 huevos  
2-3 chiles rojos  
1 puñado de albahaca  
tailandesa fresca\* o cilantro  
Aceite de girasol para saltear

## PREPARACIÓN

30 MIN



### 1 FIDEOS DE ARROZ

Cuece los fideos de arroz durante 5-8 minutos.  
A continuación, colócalos en un colador, enjuágalos  
con agua fría y escúrrelos.

### 2 RICE TO KNOW

„Holy Basil Stir-Fry? Pad Kra Pao? ¿Qué estoy comiendo realmente ahora mismo?“ La respuesta: „Pad Kra Pao“ se traduce como albahaca sagrada frita y se inspira en la técnica de salteado china. Es uno de los platos más conocidos de la comida de calle tailandesa y encanta a todo el mundo por sus ricos aromas de albahaca sagrada, pimienta y chiles rojos. Elaborado con carne de cerdo picada, el stir fry se sirve tradicionalmente con un huevo frito por encima.

## PAD KRA PAO

- En un wok, calienta una cucharada de aceite y fríe brevemente en él la pasta de holy basil.
- Añade el granulado de soja y fríelo en la pasta a fuego fuerte.
- Añade los frijoles largos cortados en trozos pequeños y fríelos durante poco tiempo.
- Fríe dos huevos en aceite para hacer un huevo frito.
- Sirve el Pad Kra Pao con fideos de arroz o arroz y el huevo frito por encima y adórnalo con chiles rojos y albahaca tailandesa fresca. ¡Te deseamos buen provecho de parte de Reishunger!

**i \*CONSEJO:** Puedes encontrarlos en la tienda de comestibles asiática de confianza

## INGREDIENTI



### ALL'INTERNO DELLA CONFEZIONE TROVI

200 g di spaghetti di riso, sticks  
72 g di pasta di pad thai  
30 g di zucchero di fiori di cocco  
50 g di anacardi  
10 g di scaglie di peperoncino

### INGREDIENTI CHE DEVI AGGIUNGERE

50 g di tofu  
1 scalogno  
50 g di germogli di soia  
30 g di arachidi tritate  
1 lime  
2 uova  
2 cipolline

## PREPARAZIONE

30 MIN



### 1 SPAGHETTI DI RISO

Cuocere gli spaghetti di riso per 5-8 minuti. Metterli in uno scolapasta, sciacquare con acqua fredda e far scolare.

### 2 RICE TO KNOW

Lo sapevi? Per ridurre il consumo di riso durante la seconda guerra mondiale, il Presidente del Consiglio thailandese Luang Phibul Songkhram dichiarò il „Pad Thai“ piatto nazionale ufficiale. Non solo un'idea intelligente, ma anche dannatamente saporita! Così l'amata frittura al salto con gli spaghetti di riso riunisce in sé tutti e quattro i sapori principali: salato, dolce, amaro e piccante.

## PAD THAI

- 2 Tostare gli anacardi in una padella senza aggiungere grassi, per poi metterli da parte.
  - 3 Tagliare a dadini il tofu, tritare lo scalogno, tagliare il lime a spicchi e le cipolline ad anelli. Lavare i germogli di soia e sbattere 2 uova in una ciotola.
  - 4 In un wok scaldare 1 cucchiaio di olio e rosolare brevemente lo scalogno. Aggiungere il tofu e rosolarlo fino a quando assume un colore dorato.
  - 5 Mettere da parte gli ingredienti, aggiungere le uova e soffriggerle brevemente.
  - 6 Aggiungere gli spaghetti di riso e rosolarli brevemente, senza farli attaccare. Aggiungere la pasta pad thai e mescolare bene il tutto. Aggiungere i germogli di soia, le cipolline e gli anacardi tostanti.
  - 7 Guarnire a piacere il pad thai con spicchi di lime, arachidi tritate, zucchero di fiori di cocco e scaglie di peperoncino. Buon appetito con Reishunger!
- i** In alternativa puoi anche servire separatamente le uova come una sottile omelette tagliata a strisce. Puoi anche arricchire il piatto di pasta con pollo o gamberi tritati.



## INGREDIENTI



### ALL'INTERNO DELLA CONFEZIONE TROVI

200 g di spaghetti di riso, sticks  
50 g di pasta di holy basil

### INGREDIENTI CHE DEVI AGGIUNGERE

300 g di granulato di soia  
50 g di fagioli serpenti\*  
2 uova  
2-3 peperoncini rossi  
1 manciata di basilico thai\* fresco o di coriandolo  
Olio neutro per soffriggere

## PREPARAZIONE

30 MIN



### 1 SPAGHETTI DI RISO

Cuocere gli spaghetti di riso per 5-8 minuti. Metterli in uno scolapasta, sciacquare con acqua fredda e far scolare.

### 2 RICE TO KNOW

„Holy basil stir-fry? Pad kra pao? Che diavolo dovrei mangiare?” La risposta: tradotto, «pad kra pao» significa frittura al salto con basilico sacro e si ispira alla tecnica della frittura al salto cinese. È uno dei più noti piatti della gastronomia thailandese da strada e si contraddistingue per gli aromi invitanti del basilico sacro, del pepe e dei peperoncini rossi. Preparata con carne di maiale tritata, la frittura al salto è tradizionalmente servita con sopra un uovo al tegamino.

## PAD KRA PAO

- 2 In un wok scaldare 1 cucchiaino di olio e rosolare brevemente il pesto di holy basil.
- 3 Aggiungere il granulato di soia e farlo soffriggere nel pesto.
- 4 Aggiungere i fagioli serpenti tagliati sottili e farli rosolare brevemente.
- 5 Friggere due uova al tegamino nell'olio.
- 6 Unire il pad kra pao agli spaghetti di riso o al riso, mettervi sopra le uova al tegamino e guarnire con peperoncini rossi e basilico thai fresco. Buon appetito con Reishunger!

**i \*CONSIGLIO:** nel negozio asiatico di tua fiducia

EN

FR

ES

IT

NL



## INGREDIËNTEN



### IN DE BOX

200 g rijstnoedels sticks  
72 g pad thai kruidenpasta  
30 g kokosbloesemsuiker  
50 g cashewnoten  
10 g chilivlokken

### WAT JE VERDER NOG NODIG HEBT

50 g tofu  
1 sjalot  
50 g taugé  
30 g pindanoten, fijngestamp  
1 limoen  
2 eieren  
2 bosuitjes

## BEREIDING

30 MIN



### 1 RIJSTNOEDELS

Kook de rijstnoedels 5-8 minuten. Vervolgens in een zeef gieten, met koud water afspoelen en laten uitlekken.

### 2 RICE TO KNOW

Wist je dat? Om het rijstverbruik tijdens de Tweede Wereldoorlog te verminderen, riep de Thaise premier Luang Phibul Songkhram „Pad Thai“ uit tot het officiële nationale gerecht. Niet alleen een slim idee, maar ook verdomd lekker! De populaire roerbakschotel met rijstnoedels combineert alle vier smaken in één: zout, zoet, zuur en pikant.

## PAD THAI

- 2 Cashewnoten zonder olie of boter in een pan braden. Daarna even opzijzetten.
  - 3 Snijd de tofu in blokjes, hak de sjalotjes fijn, de limoen in partjes en de bosuitjes in ringetjes. Was de taugé en roer 2 eieren in een kom.
  - 4 Verhit 1 eetlepel olie in een wok en fruit de sjalotjes kort. Voeg de tofu toe en bak tot ze goudbruin zijn.
  - 5 Doe de ingrediënten aan de kant, voeg de eieren toe en bak kort.
  - 6 Voeg de rijstnoedels toe en bak kort mee zonder dat ze aan elkaar kleven. Voeg dan de pad thai pasta toe en meng alles goed. Schep de taugé, bosuitjes en geroosterde cashewnoten erdoor.
  - 7 Serveer de pad thai met partjes limoen, fijngehakte pinda's, kokosbloesemsuiker en chilivlokken naar eigen smaak. Eet smakelijk!
- i** Je kan de eieren ook apart serveren als een dunne omelet die in reepjes is gesneden. Of voeg fijngesneden kip of garnalen toe aan de pan.

## INGREDIËNTEN



### IN DE BOX

200 g rijstnoedels sticks  
50 g holy basil kruidenpasta

### WAT JE VERDER NOG NODIG HEBT

300 g sojastukjes  
50 g aspergebonen (kousenband)\*  
2 eieren  
2-3 rode chilipepers  
1 handvol verse Thaise basilicum\*  
of koriander  
Neutrale olie voor het braden

## BEREIDING

30 MIN 

### 1 RIJSTNOEDELS

Kook de rijstnoedels 5-8 minuten. Vervolgens in een zeef gieten, met koud water afspoelen en laten uitlekken.

### 2 RICE TO KNOW

Holy Basil Stir-Fry? Pad Kra Pao? Wat ben ik hier nu aan het eten? Het antwoord: „Pad Kra Pao“ betekent vertaald „gebakken heilige basilicum“ en is geïnspireerd op de Chinese roerbaktechniek. Als een van de bekendste gerechten van de Thaise streetfood keuken, overtuigt het met de opwindende smaken van heilige basilicum, peper en rode pepers. Bereid met varkensgehakt, wordt de stir fry traditioneel geserveerd met een spiegelei on top.

## PAD KRA PAO

- Verhit 1 eetlepel olie in een wok en bak de holy basil kruidenpasta kort.
- Voeg de sojastukjes toe en bak ze in de kruidenpasta tot ze pikant zijn.
- Voeg de kleingesneden aspergebonen toe en bak ook kort mee.
- Bak twee spiegeleieren.
- Serveer de Pad Kra Pao met rijstnoedels of rijst en het gebakken ei erop en garneer met rode pepers en verse Thaise basilicum. Eet smakelijk!

 **\*TIP:** bij je vertrouwde toko

EN

FR

ES

IT

NL



**EN AVERAGE NUTRITION VALUES FOR 100G** **FR VALEURS NUTRITIONELLES MOYENNES POUR 100G**  
**ES VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100G** **IT INFORMAZIONI NUTRIZIONALI VALORI MEDI**  
**PER 100G** **NL GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDEN PER 100G**



Energy – Énergie – Valor Energético – Energia – Energie	313 kcal 1330 kJ	263 kcal 1104 kJ	305 kcal 1277 kJ	603 kcal 2502 kJ	382 kcal 1624 kJ
Fat – Graisses – Grasas – Grassi– Vetten	0 g	5,3 g	22 g	47 g	0,6 g
– of which saturated – dont saturé – de las cuales saturales – di cui saturi – waarvan verzadigde vetzuren	0 g	2,3 g	11 g	9,3 g	0,3 g
Carbohydrates – Glucides – Hidratos de carbono – Carboidrati – Koolhydraten	74 g	52 g	22 g	22 g	93 g
– of which sugar – dont sucres – los cuales azúcares – di cui zuccheri– waarvan suikers	0 g	44 g	8,1 g	6,2 g	86 g
Protein – Protéines – Proteínas – Proteine– Eiwitten	4,0 g	1,2 g	5,8 g	21 g	1,2 g
Salt – Sel – Sal – Sale– Zout	1,0 g	4,8 g	8,0 g	0 g	0,19 g

**EN INGREDIENTS/NOTES/ALLERGENS** **FR INGRÉDIENTS/REMARQUES/ALLERGÈNES** **ES INGREDIENTES/NOTAS/ALÉRGENOS** **IT INGREDIENTI/NOTE/ALLERGENI** **NL INGREDIËNTEN/OPMERKINGEN/ALLERGENEN**



**EN RICE NOODLES, STICKS (2 X 200G)** Rice flour 85 %, water, salt. Allergen information: May contain traces of MILK, NUTS and SOY. **FR NOUILLES DE RIZ, STICKS (2 X 200G)** Farine de riz 85 %, eau, sel. Information sur les allergènes : peut contenir des traces de LAIT, NOIX et SOJA . **ES FIDEOS DE ARROZ, STICKS (2 X 200G)** Harina de arroz 85 %, agua, sal. Información sobre alérgenos: Puede contener trazas de LECHE, NUECES Y SOJA. **IT SPAGHETTI DI RIZO, STICKS (2 X 200G)** Farina di riso 85 %, acqua, sale. Nota sugli allergeni: Può contenere tracce di LATTE, FRUTTA A GUSCIO e SOIA. **NL RIJSTNOEDELSTICKS (2 X 200G)** Rijstmeel 85 %, water, zout. Allergeneninformatie: Kan sporen bevatten van MELK, NOTEN en SOJA.



**EN 72G PAD THAI PASTE** Sugar, shallots, fish sauce, soybean oil, garlic, vinegar **FR 72 G DE PÂTE DE PAD THAI** Sucre, échalotes, sauce de poisson, huile de soja, ail, vinaigre **ES 72G DE PASTA DE PAD THAI** Azúcar, chalotas, salsa de pescado, aceite de soja, ajo, vinagre **IT 72G DI PASTA DI PAD THAI** Zucchero, scalogno, salsa di pesce, olio di soia, aglio, aceto **NL 72G PAD THAI KRUIDENPASTA** Suiker, sjalotten, vissaus (ansjovisextract, zout, suiker), sojaolie, knoflook, azijn



**EN 50G HOLY BASIL PASTE** Soybean oil, holy basil, garlic, red chili, sugar, fish sauce, hydrolyzed vegetable protein **FR 50G DE PÂTE DE HOLY BASIL** Huile de soja, basilic sacré, ail, piment rouge, sucre, sauce de poisson, protéines végétales hydrolysées **ES 50G DE PASTA DE HOLY BASIL** Aceite de soja, albahaca santa, ajo, chile rojo, azúcar, salsa de pescado, proteína vegetal hidrolizada **IT 50G DI PASTA DI HOLY BASIL** Olio di soia, basilico santo, aglio, peperoncino rosso, zucchero, salsa di pesce, proteine vegetali idrolizzate **NL 50G HOLY BASIL KRUIDENPASTA** Sojaolie, heilige basilicum, knoflook, rode chilipepers, suiker, vissaus, gehydrolyseerd plantaardig eiwit



**EN CASHEWS (50G)** **FR NOIX DE CAJOU (50G)** **ES ANACARDOS (50G)** **IT ANACARDI (50G)** **NL CASHEWNOTEN (50G)**



**EN COCONUT SUGAR (30 G)** **FR SUCRE DE FLEUR DE COCO (30 G)** **ES AZÚCAR DE COCO (30 G)** **IT ZUCCHERO DI FIORI DI COCCO (30 G)** **NL KOKOSBLOESEMSUIKER (30 G)**



**EN CHILI FLAKES, MILD, GROUND (10G)** **FR FLOCONS DE PIMENT, DOUX, GROSSIÈREMENT MOULUS (10G)** **ES ESCAMAS DE CHILE, SUAVES, MOLIDOS GRUESOS (10G)** **IT SCAGLIE DI PEPERONCINO, MITE, MACINATO GROSSOLANAMENTE (10G)** **NL CHILIVLOKKEN, MILD, GROF GEMALEN (10G)**





**MANGO STICKY  
RICE BOX**



**DIGITAL  
RICE COOKER**



**JASMINE RICE**



**THAI CURRY  
PASTES SET**



**DIGITAL MINI  
RICE COOKER**



**THAI CURRY BOX**

**REISHUNGER.COM**

Reishunger GmbH  
Am Waller Freihafen 1  
28217 Bremen / Germany

**REISHUNGER.COM**