

Μπισκότο μήλου

Τα πολύτιμα συστατικά HiPP

Χωλός μήλου* 44 %, αλεύρι σίτου οίκας ώλεση* 13 %, αλεύρι βρώμης οίκας άλεση*, αλεύρι κρεβετού οίκας άλεση*, αγριγάντιο άλεση* 9%, μπισκότο* 8 % (αλεύρι σίτου* 5%, προϊόν ορού γάλακτος* 9%, βούτρου*, δημητριακό*), καλαμποκάλευρο*, εξηγόλαμα μήλου, βιταμίνη B₁, *από τις βιολογικές καλλιέργειες.

Μπορεί να περιέχει ζενή αβγού και έμριν καρπών

Διατροφικές Πληροφορίες

Μίση διατροφική ούσια	αν 100 g συνδεόμενη συνθετικής*	αν 100 g μπισκότο (η τες μητρικής συνθετικής*)
Ενέργεια Αλμήρα	1.601 kJ/379 kcal	583 kJ/138 kcal
Εκ των οποίων:		
- καρπούζια	3.2 g	2.4 g
- λιπαρά οίδη	0.9 g	1.2 g
Υδατοδιάλυμα	73.1 g	22.3 g
Εκ των οποίων:		
- αδερφός ¹	12.1 g	7.7 g
Εδώδιμες ίνες	8.3 g	2.0 g
Πρηγμένες	10.2g	5.8 g
Άλιθη ²	<0.05 g	0.13 g
Νάτριο	<0.02 g	0.05 g
Βιταμίνη B ₁	1.2 mg (24%)	0.33 mg (66%)

* 24 g αδερφό + 100 ml νερό + 100 ml πλήρες γάλα (3.5% λιπαρού)

Ανδιάνθη με τη μεθόδο παροχής, η δημητριακή ούσια ανά μερίδα ενδειχθείνα διαφέρει.

** Τα διατροφικά τιμές αναφέρονται (NRV) τα συστατικά περιέχοντα από τη φύση τους σύγκριτα με πρότυπα με βάση τη φυσική περιεκτικότητα των συστατικών.

Σημαντικές οδηγίες

• Είναι σημαντικό για την υγεία του μηρού σας να πρεπείται οδηγίες παρασκευής και διασύλλογης για την κρέμα.

• Ταΐστε την κρέμα στο μήρος σας πάνωτε με κουτάλι και παρασκευή. Σε φρέσκα κρέμα ήταν από κάθε γεύση.

• Κάψτε καλά τη συσκευασία μετά από κάθε χρήση. Δροσίστε τη σε δρόσο και κατέβα το μήρος μετά από τη σε θερμοκρασία διαβολάδο και ανακατέστη. Παρέμενε μέρα για αποτέλεσμα την επιδειγμή πικνότητα. Ελέγχετε τη θερμοκρασία.

• Μην δεσπώντε την κρέμα στο φύλλο μικροκύματαν (κύδνους εγκαύματος).

• Φροντίστε για νέλνετε τακτικά το δευτάριο του μηρού σας από την πρώτη καλούσα στάδια της διανορύσσης.

• Φροντίστε για την ισορροπημένη διατροφή και τον υγιεινό τρόπο ζωής του μηρού σας.

Δυνατόττετες παρασκευής κρέμας δημητριακών

Παρασκευή με γάλα σε σκόνη

Βραστεί κατεβό μόνο γάλα και το αφήνετε να κρυώσει περίπου μέρα σπουδών. Στο 50°C. Επομένως περίπου 200 ml δημητριακό γάλα (π.χ. HiPP 2 BIO COMBOTHIC*). Βραστέτε σε ένα πάτο 3-4 κουπάκια της σκόνης (24 g) κρέμα δημητριακών με μπισκότο μήλου.

Προσθέτετε το έπουμα δημητριακό γάλα στη σκόνη της κρέμας και ανακατέστητε.

Ανακατέστητε την κρέμα μέχι να αποτέλεσε την επιδειγμή πικνότητα. Ελέγχετε τη θερμοκρασία.

Παρασκευή χωρίς γάλα με φρούτα

Βραστεί 100 ml νερό και κρυώσεται το από το 50°C* περίπου. Προσθέτετε 2 μεγάλες κουπάλια (12 g) HiPP Κρέμα δημητριακών με μπισκότο μήλου σε ένα μπολ, ρίξτε το πάτο και ανακατέστητε. Προσθέτετε 100 ml HiPP Φρούτα (π.χ. Αγάπη Williams) και ένα κουπάλιο ελαστόδο και ανακατέστητε. Πέμπτηνε μέρα για αποτέλεσμα την επιδειγμή πικνότητα. Ελέγχετε τη θερμοκρασία.

Με βάση αυτή την ιδέα, η συγκεκρινή φόρμα μετατρέπεται σε μανόδο μικρογάνης παρασκευής και στοιβακιά αναποτύπωσης. Όντας πρωτότοπος στη βιολογική καλλιέργεια, ο Claus HiPP κατέβαλε μεγάλη προσπάθεια και κατέφερε να πιεσά σύλια και περιπλοκέρες, αγροτίστικες μαρκαρίσεις.

* Για ιδιαίτερη διατίθεται: μην χρησιμοποιήσετε υπερβολικά καπνό γάλα για την παροστούση της κρέμας.

¹Η προδιήλωτη νερό είναι απορρόφηση για μείωση της περιεκτικότητας πρωτεΐνης του αγελάδονού γάλακτος σε επειδόπου είναι κατόλληκο για τα παιδιά!

² Φροντίστε για νέλνετε τακτικά το δευτάριο του μηρού σας από την πρώτη καλούσα στάδια της διανορύσσης.

Φροντίστε για την ισορροπημένη διατροφή και τον υγιεινό τρόπο ζωής του μηρού σας.

Για την ασφαλή και ισορροπημένη διατροφή του μηρού σας.

- ✓ Βιολογική Bi* - υποστηρίζει το νεαρό πόστερο
- ✓ πολύτιμα δημητριακά ολικής δέλσης (περιέχουν γλυκοζίνη) "νομοθεσία με τη νομοθεσία"

ΑΠΟ
ΤΟΝ
6
Ο
ΜΗΝΙΝ

Χωρίς:

- ✗ προσθήκη ζάχαρης¹
- ✗ αρώματα
- ✗ χρωστικούς περάγοντες*
- ✗ συντηρητικά*
- ✗ τα συστατικά περιέχοντα από τη φύση των σάκχαρων



Ένα όραμα γεννιέται

Η συγκεκρινή επεργασία HiPP πάντα πουλάται από τη Βιολογική αρχής σας αρμόνισε με τη φύση. Από τη δεκατετά το 50 δένησες με την καλλιέργεια δημητριακών και φρούτων σε εξαιρετικές χαρακτηριστικά.

Με βάση αυτή την ιδέα, η συγκεκρινή φόρμα μετατρέπεται σε μανόδο μικρογάνης παρασκευής και στοιβακιά αναποτύπωσης. Όντας πρωτότοπος στη βιολογική καλλιέργεια, ο Claus HiPP κατέβαλε μεγάλη προσπάθεια και κατέφερε να πιεσά σύλια και περιπλοκέρες, αγροτίστικες μαρκαρίσεις.

Για ιδιαίτερη διατίθεται: μην χρησιμοποιήσετε υπερβολικά καπνό γάλα για την παροστούση της κρέμας.
¹ Η προδιήλωτη νερό είναι απορρόφηση για μείωση της περιεκτικότητας πρωτεΐνης του αγελάδονού γάλακτος σε επειδόπου είναι κατόλληκο για τα παιδιά!
ΠΗΓΕΣ ΟΔΗΓΟΥΣ ΔΙΑΝΟΡΥΣΣΗΣ:
ΓΕΡΟΥΛΑΜΑΤΟΣ INTERNATIONAL
ΑΣΚΗΤΙΚΟΥ 13, 14568 ΚΡΥΟΝΕΡΙ
ΑΤΤΙΚΗ
+30210-3500800
www.hippgreece.gr
[hippgreece](http://hippgreece.com)

HiPP

BIO
STEFAN HIPP



Κρέμα δημητριακών με
Μπισκότο μήλου

χωρίς προσθήκη ζάχαρης



ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑ HiPP

• Λίγα από δεκατρία μεριμνή στη βιολογική παραγωγή

• Αυτοπράξια ποιοτικού έλεγχου από τη εργαστήριο, το οποίο έχει ένα από τα ακαδημαϊκά της Ευρώπης

• Αυτοπράξια κρέπτη με αυτό που προσέβαλλε

• Προγράμμα με παραδοσιακό τρόπο

• Δημιουργικά διαλέγοντας φυσικές προϊόντα για χαροκόπια επιλογή

• "Όπως προβλέπεται από την καρδιά για παιδικά προϊόντα

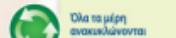
• Η εργασία της παραγωγής HiPP εγγυάται την πορεία και υποστήνει την προστασία της ΕΕ για τη βιολογική παραγωγή

• Η ΕΚΟ-07 Καλλιέργεια της ΕΕ/ απόδειξης

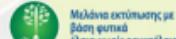
Οικολογική συσκευασία:



Κατέβα από συναντικύλματα γραπτών



Όλα τα μέρη συναντικύλμαντα ζευγαρία



Ανάληξη κατόπιν προμήτη πριν από

• Βάλτε από μέρη μεσοκύλματα

• Η συσκευασία δεν είναι γεμάτη μέρη επώνυμων βραγών, λόγω

• Συσκευασία δεν προστατεύεται με περιβόλους

Βιολογική κρέμα δημητριακών με μπισκότο μήλου

AL2892-01 e 250g