

← 127 →
← 48.5 →
← 127 →
← 48 →

## Μπισκότο μήλου

### Τα πολύτιμα συστατικά HiPP

Χυλός μήλου\* 44%, αλεύρι σίτου ολικής άλεσης<sup>1</sup> 13%, αλεύρι βρώμης ολικής άλεσης<sup>2</sup>, αλεύρι κριθαριού ολικής άλεσης<sup>2</sup>, σιγνάλι σίτου<sup>3</sup> 9%, μπισκότα\* 8% (αλεύρι σίτου<sup>3</sup>, 5% προϊόν αρού γάλακτος<sup>4</sup>, βούτυρο<sup>4</sup>, σιμιθό σίτου<sup>3</sup>), καλαμποκάλευρο<sup>5</sup>, εκχύλισμα μήλου, βιταμίνη Β<sub>1</sub>, από βιολογική καλλιέργεια.

Μπορεί να περιέχει ίχνη αβγού και ξηρών καρπών

### Διατροφικές Πληροφορίες

Μέση διατροφική αξία	σε 100 g σκόνης (% της ημερήσιας ανάγκης <sup>6</sup> )	ανά έτοιμη μερίδα* (% της ημερήσιας ανάγκης <sup>6</sup> )
Ενέργεια	1.601 kJ/379 kcal	583 kJ/138 kcal
Λιπαρά εκ των οποίων:	3,2 g	2,4 g
- κορεσμένα		
Λιπαρά οξέα	0,9 g	1,2 g
Υδατανθρακες εκ των οποίων:	73,1 g	22,3 g
- σάκχαρα <sup>7</sup>	12,1 g	7,7 g
Εξιδιώσεις	8,3 g	2,0 g
Πρωτεΐνες	10,2g	5,8 g
Αλάτι <sup>8</sup>	<0,05 g	0,13 g
Νάτριο	<0,02 g	0,05 g
Βιταμίνη Β <sub>1</sub>	1,2 mg (240%)	0,33 mg (66%)

\* 24 g σκόνη + 100 ml νερό + 100 ml πλήρες γάλα (3,5% λιπαρά)

Ανάλογα με τη μέθοδο παρασκευής, η θρεπτική αξία ανά μερίδα ενδέχεται να διαφέρει.

<sup>6</sup> % της διατροφικής τιμής αναφοράς (NRV)  
<sup>7</sup> τα συστατικά περιέχουν από τη φύση τους σάκχαρα  
<sup>8</sup> υπολογίστηκε με βάση τη φυσική περιεκτικότητα των συστατικών

### Σημαντικές οδηγίες

- Είναι σημαντικό για την υγεία του μωρού σας να τηρείτε τις οδηγίες παρασκευής και δοσολογίας για την κρέμα τους.
- Ταιξίστε την κρέμα στο μωρό σας πάντοτε με κουτάλι και παρασκευάζετε φρέσκα κρέμα πριν από κάθε γεύμα.
- Κλείστε καλά τη συσκευασία μετά από κάθε χρήση, διατηρείτε τη σε ξηρό και καθαρό μέρος και σε θερμοκρασία δωματίου και καταναλώστε όλο το περιεχόμενο μέσα σε 3-4 εβδομάδες.
- Μην έσταιτε την κρέμα στον φούρο μικροκυμάτων (κίνδυνος εκκαίματος).
- Φροντίστε να πλένετε τακτικά τα δονατάκια του μωρού σας από τα πρώτα κιόλας στάδια της οδοντοφυΐας.
- Φροντίστε για την ισορροπημένη διατροφή και τον υγιεινό τρόπο ζωής του μωρού σας.

### Δυνατότητες παρασκευής κρέμας δημητριακών

#### Παρασκευή με γάλα σε σκόνη

- 1 Βράζετε καθαρό πόσιμο νερό και το αφήνετε να κρυώσει περίπου μέχρι στους 50°C. Ετοιμάζετε περίπου 200 ml βρεφικό γάλα (π.χ. HiPP 2 BIO COMBIOTIC<sup>9</sup>).
- 2 Βάζετε σε ένα πιάτο 3-4 κουταλιές της σούπας (24 g) κρέμα δημητριακών με μπισκότο μήλου.
- 3 Προσθέτετε το έτοιμο βρεφικό γάλα στη σκόνη της κρέμας και ανακατεύετε.
- 4 Ανακατεύετε την κρέμα μέχρι να αποκτήσει την επιθυμητή ρευστότητα. Ελέγχετε πάντα τη θερμοκρασία.

#### Παρασκευή χωρίς γάλα με φρούτα

Βράστε 100 ml νερό και κρυώστε το στους 50°C<sup>9</sup> περίπου. Προσθέστε 2 μεγάλες κουταλιές (12 g) HiPP Κρέμα δημητριακών με μπισκότο μήλου σε ένα μπολ, ρίξτε το νερό και ανακατέψτε. Προσθέστε 100 g HiPP Φρούτα (π.χ. Αχλάδι Williams) και ένα κουταλάκι ελαιόλαδο και ανακατέψτε. Περιμένετε μέχρι να αποκτήσει την επιθυμητή πυκνότητα. Ελέγχετε τη θερμοκρασία.

#### Παρασκευή με αραιωμένο πλήρες γάλα

Προσθέστε 100 ml πλήρες γάλα και 100 ml νερό<sup>9</sup> σε ένα καθαρό πιάτο και αφήστε να πάρουν βράση. Αφήστε το μείγμα να κρυώσει στους 50°C<sup>9</sup> περίπου. Προσθέστε 3-4 κ.σ. (24 g) HiPP Κρέμα δημητριακών με μπισκότο μήλου σε ένα μπολ. Προσθέστε το αραιωμένο γάλα που κρύωσε και ανακατέψτε. Περιμένετε μέχρι να αποκτήσει την επιθυμητή πυκνότητα. Ελέγχετε τη θερμοκρασία.

<sup>9</sup> Για ιδανική διαλυτότητα: μην χρησιμοποιείτε υπερβολικά καυτό νερό για την παρασκευή της κρέμας.  
<sup>1</sup> Η προσθήκη νερού είναι απαραίτητη για μείωση της περιεκτικότητας πρωτεΐνης του αγελαδινού γάλακτος σε επίπεδο που είναι κατάλληλο για τα παιδιά!

ΑΠΟ ΤΟΝ **6<sup>ο</sup>** ΜΗΝΑ





**BIO**

Κρέμα δημητριακών με

## Μπισκότο μήλου

χωρίς προσθήκη ζάχαρης




Διαχείριση Αλλεργιογόνων  
DGL Allergen.com

### Ένα όραμα γεννιέται

Η οικογενειακή επιχείρηση HiPP πάντα ταυτιζόταν με τη βασική αρχή «σε αρμονία με τη φύση». Από τη δεκαετία του '50 ξεκίνησε με την καλλιέργεια δημητριακών και φρούτων σε εδάφη χωρίς λιπάσματα.

Με βάση αυτήν την ιδέα η οικογενειακή φάρμα-μεταρρύθμιση σε μονάδα βιολογικής παραγωγής και σταδιακά αναπτύχθηκε. Όντας πρωτοπόρος στη βιολογική καλλιέργεια, ο Claus HiPP κατέβαλε μεγάλη προσπάθεια και κατόπιν να πεείσει όλο και περισσότερους αγρότες να μοιραστούν το όραμά του.

### Για πληροφορίες:

HiPP GmbH & Co. Vertrieb KG, D-85273 Pfaffenhofen

**ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΔΙΑΝΟΜΕΑΣ:**  
 ΓΕΡΟΛΥΜΑΤΟΣ INTERNATIONAL, ΑΣΚΛΗΠΙΟΥ 13, 14568 ΚΡΥΟΝΕΡΙ ΑΤΤΙΚΗΣ  
 +30210-3500800  
[www.hippgreece.gr](http://www.hippgreece.gr)  
 @hippgreece

### ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑ HiPP

- Πάνω από 60 χρόνια εμπειρία στη βιολογική παραγωγή
- Αυστράτοιοι ποιοτικοί έλεγχοι από το εργαστήριό μας, το οποίο είναι ένα από τα καλύτερα της Ευρώπης
- Αυστρώτερα κριτήρια από αυτά που επιβάλλει η νομοθεσία
- Παραγωγή με παραδοσιακά τρόπα
- Δημητριακά βιολογικής καλλιέργειας φυσικής προέλευσης- χωρίς χημική επεξεργασία ή συνθετικά λιπάσματα ταχείας διάσπασης\*
- \* όπως προβλέπεται από τη νομοθεσία για βιολογικά προϊόντα

Η σφραγίδα βιολογικής πιστοποίησης της HiPP εγγυάται την κορυφαία ποιότητα και υπερβαίνει τις προδιαγραφές της ΕΕ για τα βιολογικά προϊόντα.

HR-EKO-07  
Καλιέργεια της ΕΕ εκτός ΕΕ

### Οικολογική συσκευασία:

-  Κουτί από ανακυκλωμένο χαρτόνι
-  Όλα τα μέρη ανακυκλώνονται ξεχωριστά
-  Μείλινα εκτύπωσης με βάση φυσικά έλαια- χωρίς ορυκτέλαια

Ανάλυση κατά πρότυπη πριν από: βλέπε άνω μέρος συσκευασίας  
 Η συσκευασία δεν είναι γεμάτη μέχρι επάνω για τεχνικούς λόγους. Συσκευάζεται σε προστατευμένο περιβάλλον

**Βιολογική κρέμα δημητριακών με μπισκότο μήλου**

**AL2892-01 e 250g**

198

AL2892-01 FS1 2/21 20\_0743EM