

Κεχρί

Τα πολύτιμα συστατικά της HiPP:

Συστατικά: Αλεύρι από κεχρί ολικής άλεσης* 36%, ρυζάλευρο* 34%, καλαμποκάλευρο* 30%, βιταμίνη Β₁.
*Βιολογικής καλλιέργειας

Μέση διατροφική αξία	σε 100 g σκόνης (% της ημερήσιας ανάγκης**)	ανά έτοιμη μερίδα* (% της ημερήσιας ανάγκης**)
Ενέργεια	1.652 kJ/390 kcal	631 kJ/150 kcal
Λιπαρά εκ των οποίων: - κορεσμένα - λιπαρά οξέα	2,0 g	4,0 g
Υδατάνθρακες εκ των οποίων: - σάκχαρα ¹	0,2 g	2,3 g
Εδώδιμες ίνες	81,7 g	22,7 g
Πρωτεΐνες	0,7 g	4,9 g
Αλάτι ²	3,0 g	0,7 g
Νάτριο	9,7 g	5,4 g
Βιταμίνη Β ₁	<0,05 g	0,13 g
	<0,02 g	0,05 g
	1,4 mg (280%)	0,31 mg (62%)

* 22 g προϊόντος + 100 ml πλήρες γάλα (3,5% λιπαρά) + 100 ml νερό
Ανάλογα με τον τρόπο παρασκευής μπορείτε να επιτύχετε διαφορετική θρεπτική αξία ανά μερίδα.

** σύμφωνα με τις τιμές αναφοράς
¹ σάκχαρα που περιέχουν τα συστατικά από τη φύση τους
² υπολογίζεται από τη φυσική περιεκτικότητα των συστατικών

Σημαντικές επισημάνσεις:

- Για την υγεία του μωρού σας είναι σημαντικό να τηρείτε τις οδηγίες παρασκευής και δοσολογίας.
- Ταΐζετε την κρέμα στο μωρό σας πάντοτε με κουτάλι. Παρασκευάζετε φρέσκια κρέμα πριν από κάθε γεύμα.
- Ξανακλείνετε τη συσκευασία μετά από κάθε χρήση και διατηρείτε τη σε ξηρό μέρος και σε θερμοκρασία δωματίου. Το περιεχόμενο πρέπει να καταναλώνεται εντός 2 εβδομάδων μετά το άνοιγμα.
- Μην ζεσταίνετε την κρέμα στον φούρνο μικροκυμάτων (κίνδυνος υπερθέρμανσης).
- Ακολουθείτε μια ισορροπημένη διατροφή κι έναν υγιεινό τρόπο ζωής για το μωρό σας και φροντίζετε τακτικά την υγιεινή των δοντιών του από τα πρώτα κιόλας στάδια της οδοντοφυΐας.

³ Η προσθήκη νερού είναι απαραίτητη για την αραίωση της πρωτεΐνης αγελαδινού γάλακτος

⁴ Για να διαλύεται καλύτερα: Μην χρησιμοποιείτε υπερβολικά ζεστό νερό για την παρασκευή της κρέμας.

Δυνατότητες προετοιμασίας κρέμας Κεχρί από τον 5^ο μήνα

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[®]).

2 Βάζετε σε ένα πιάτο 3-4 κουταλιές της σούπας (22 g) κρέμα Κεχρί HiPP.

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 με αραιωμένο πλήρες γάλα

Βράζετε σε ένα σκεύος 100 ml πλήρες γάλα + 100 ml νερό³. Αφήνετε να κρυώσει περίπου μέχρι τους 50°C⁴. Βάζετε σε ένα πιάτο 3-4 κουταλιές της σούπας (22 g) κρέμα Κεχρί HiPP. Προσθέτετε το αραιωμένο γάλα που έχει κρυώσει και ανακατεύετε. Ανακατεύετε την κρέμα μέχρι να αποκτήσει την επιθυμητή ρευστότητα. Ελέγχετε πάντα τη θερμοκρασία.

Παρασκευή υποαλλεργικής κρέμας

Με τη χρήση υποαλλεργικών προϊόντων HiPP είναι δυνατή η παρασκευή ως υποαλλεργική κρέμα.

Παρασκευή με προσθήκη φρούτων χωρίς γάλα

Βράζετε 100 ml νερό και το αφήνετε να κρυώσει περίπου μέχρι τους 50°C⁴. Βάζετε σε ένα πιάτο 2 κουταλιές της σούπας (11 g) κρέμα Κεχρί HiPP. Προσθέτετε το νερό που έχει κρυώσει και ανακατεύετε. Προσθέτετε την επιθυμητή ποσότητα (περίπου 100 g) φρούτων HiPP (π.χ. Αχλάδι Williams Christ) και ένα κουτάλακι του γλυκού ελαιόλαδο και ανακατεύετε. Ανακατεύετε την κρέμα μέχρι να αποκτήσει την επιθυμητή ρευστότητα. Ελέγχετε πάντα τη θερμοκρασία.

Για την ασφαλή και ισορροπημένη διατροφή του μωρού σας

- 12 Χωρίς προσθήκη ζάχαρης*
- 12 Διαλεχτά συστατικά
- 12 Βιταμίνη Β₁** – σημαντική για τη σωστή λειτουργία του νευρικού συστήματος
- 12 με πολύτιμα, εύπεπτα για τον οργανισμό δημητριακά ολικής άλεσης βιολογικής καλλιέργειας (χωρίς γλουτένη)

Χωρίς:

- X προσθήκη ζάχαρης*
- X αρώματα
- X γλουτένη

* Τα συστατικά περιέχουν από τη φύση τους σάκχαρα
** όπως προβλέπεται από τη νομοθεσία για τις βρεφικές κρέμες δημητριακών



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 μετατράπηκε σε μονάδα βιολογικής παραγωγής και σταδιακά αναπτύχθηκε. Όντας πρωτοπόρος στη βιολογική καλλιέργεια, ο Claus HiPP κατέβαλε μεγάλη προσπάθεια και κατάφερε να πείσει 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
[f hippgreece](https://www.facebook.com/hippgreece), [i hippgreece](https://www.instagram.com/hippgreece)

ΑΠΟ ΤΟΝ **5^ο** ΜΗΝΑ



HiPP

BIO

Κρέμα χωρίς γάλα

Κεχρί

Με Ρύζι και Καλαμπόκι

χωρίς προσθήκη ζάχαρης



χωρίς γλουτένη, χωρίς γάλα



ΚΟΡΥΦΑΙΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑ HiPP

- ♥♥ Πάνω από 60 χρόνια εμπειρία στη βιολογική παραγωγή
 - ♥♥ Αυστηρότατοι ποιοτικοί έλεγχοι από το εργαστήριο μας, το οποίο είναι ένα από τα καλύτερα της Ευρώπης
 - ♥♥ Αυστηρότερα κριτήρια από αυτά που επιβάλλει η νομοθεσία
 - ♥♥ Παραγωγή με παραδοσιακό τρόπο
 - ♥♥ 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.

ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ



HR-EKO-07
Καλλιέργεια της ΕΕ/
εκτός ΕΕ

Φιλικό προς το κλίμα
Παράχθηκε σε εργοστάσιο HiPP με ουδέτερο ισοζύγιο ενέργειας και χαμηλής παραγωγής CO₂.
Με τη χρήση ανανεώσιμων πηγών ενέργειας και τη στήριξη παγκοσμίως έργων προστασίας του κλίματος.

Οικολογική συσκευασία:



Κουτί από ανακυκλωμένο χαρτόνι



Όλα τα μέρη ανακυκλώνονται ξεχωριστά



Μελάνια εκτύπωσης με βάση φυτικά έλαια - χωρίς ορυκτέλαια

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

Βιολογική κρέμα με κεχρί

DA30400 e 200g