

# Cereales con frutas

## Los ingredientes de HiPP:

Puré de manzana\*, harina integral\* (trigo\*, centeno\*, cebada\*), puré de plátano\*, copos de avena integral\*, vitamina B<sub>1</sub> (mononitrato de tiamina).  
\*de agricultura biológica

Información nutricional Valores medios	por 100 g
Valor energético	1.544kJ / 366 kcal
Grasas	3,8 g
- de las cuales:	
saturadas	0,8 g
Hidratos de carbono	68,0 g
- de los cuales:	
azúcares <sup>1</sup>	13,6 g
Fibra alimentaria	9,7 g
Proteínas	10,0 g
Sal <sup>2</sup>	< 0,05g
Sodio	< 0,02g
Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )	1,2 mg (240%*)

\* valores de referencia de nutrientes (VRN)  
<sup>1</sup> con azúcares naturalmente presentes  
<sup>2</sup> basándose en el contenido natural de los ingredientes

## Indicaciones importantes:

- Para la salud de su bebé es importante que siga las instrucciones de preparación y dosificación.
- Administre siempre la papilla con la cuchara y prepárela nuevamente en cada comida.
- Cierre bien el envase después de cada uso. Conservar en lugar fresco y seco y en condiciones higiénicas – consumir en un plazo de 3 - 4 semanas.
- Por favor, no caliente la papilla en el microondas (¡riesgo de quemaduras!).
- Los productos de HiPP BIOLÓGICO deben ser consumidos como parte de un estilo de vida saludable así como también de una dieta variada y equilibrada.
- Lleve a cabo una higiene dental de manera regular ya desde los primeros dientes.

## Posibles modos de preparación para papillas de "Cereales con frutas" a partir del sexto mes

### Preparación con productos lácteos

30 g de "Cereales con frutas" + 25 g de Leche de continuación (p.e. HiPP 2 BIO Combiotik®) + 180 ml de agua.



Hervir 180 ml de agua y deje que se enfríe a 50°C<sup>3</sup>.



Ponga 25 g de leche en polvo y 30 g (3-4 cucharas soperas) de HiPP "Cereales con frutas" en un plato. Agregue el agua (cuando se esté enfriando) y remueva.



Deje hincharse los "Cereales con frutas" hasta alcanzar la consistencia deseada.

### Preparación sin leche

Hervir 100 ml de agua y deje que se enfríe a 50°C<sup>3</sup>.

Ponga 1-2 cucharadas (13 g) de HiPP "Cereales con frutas" en un plato. Agregue el agua (cuando se esté enfriando) y remueva.

Añada ½ tarrito de HiPP Frutas (p.e. Manzana y Pera) y una cucharadita de aceite de agricultura biológica. Deje hincharse los "Cereales con frutas" hasta alcanzar la textura deseada. Compruebe la temperatura.

### Preparación con leche

Añada 150 ml de leche en una olla y hiérvala. Deje que se enfríe a 50°C<sup>3</sup>.

Ponga 3-4 cucharadas soperas (30 g) de HiPP "Cereales con frutas" en un plato. Agregue el líquido (cuando se está enfriando) y remuévalo. Añada una cucharadita de aceite de agricultura biológica. Deje hincharse los "Cereales con frutas" hasta alcanzar la textura deseada. Compruebe la temperatura.

<sup>3</sup> Para una solubilidad óptima: No utilice agua demasiado caliente para preparar la papilla.

Para tu bebé es importante llevar un estilo de vida saludable y una dieta variada y equilibrada.

- ✓ sin azúcares añadidos\*
- ✓ ingredientes seleccionados
- ✓ tiamina (vitamina B<sub>1</sub>\*) - contribuye al funcionamiento normal del sistema nervioso
- ✓ cereales integrales biológicos (con gluten) y fáciles de digerir

## No contiene:

- azúcares añadidos\*
- aromas

\* con azúcares naturalmente presentes  
\*\* según la legislación sobre alimentos elaborados a base de cereales

## La excelencia de HiPP

- ♥ más de 60 años de experiencia en producción ecológica
- ♥ estrictos controles a través del laboratorio de calidad, que es uno de los más importantes de Europa
- ♥ límites más restrictivos que los establecidos en la legislación
- ♥ producción tradicional
- ♥ cereales biológicos naturales – sin necesidad de ningún tratamiento químico-sintético o de abonos para acelerar su crecimiento de producción \*según la legislación sobre producción biológica

Stefan Hipp



BIOLÓGICO



HR-EKO-07  
Agricultura UE/no UE

La calidad biológica HiPP supera los requisitos estándar del reglamento biológico de la UE.



De una planta de producción de HiPP neutra en emisiones de carbono. Utilizando energías renovables y apoyando proyectos mundiales de protección del clima.

DESDE LOS **6** MESES



**HiPP**  
BIOLÓGICO



PAPILLA DE CEREALES INTEGRALES

**Cereales con frutas**  
sin azúcares añadidos



**8 tomas**

## Producto envasado ecológicamente:



Cartón de papel usado



Se puede desechar el cartón y la bolsa por separado



Tintas basadas en aceites vegetales y libres de productos petrolíferos

## De una idea surge la persuasión

La empresa familiar HiPP ha defendido siempre el principio "en armonía con la naturaleza". Ya en los años 50, se comenzó con el cultivo de cereales y frutas en tierras naturales, para obtener de este modo por primera vez "Cereales con frutas" de agricultura biológica.

Se reorganizó con convicción la granja que pertenecía a la familia y el concepto de producción ecológica se fue desarrollando poco a poco.

Como pionero de la agricultura biológica, Claus Hipp realizó una ardua labor de persuasión y pudo conseguir cada vez más agricultores para su idea.

¡Descubra también la leche de continuación HiPP 2 y Mis Primeras Tarritos HiPP BIOLÓGICO!



HiPP GmbH & Co. Vertrieb KG  
D-85273 Pfaffenhofen, Alemania  
[www.hippbio.es](http://www.hippbio.es)



Consumir preferentemente antes del: ver la tapa. El nivel de llenado puede variar debido a razones técnicas.

Envasado en atmósfera protectora.

## Papilla biológica de cereales con frutas

100 g de nuestra Papilla de Cereales con frutas ecológica están compuestos por 56 g de puré de manzana ecológica, 47 g de harina integral ecológica, 40 g de puré de plátano ecológico y 40 g de copos de avena integral ecológicos.

ES30408

e 250g