

Töpfer ist...

BIO Getreidebrei

Dinkelvollkorn

Ab dem 6. Monat

ohne Zuckerzusatz **



DE-ÖKO-001
EU-Landwirtschaft



EIGENSCHAFTEN

Töpfer Bio Getreidebrei Dinkelvollkorn wird mit Zutaten aus biologischer Landwirtschaft hergestellt. Unser Bio-Vollkorngetreide wird schonend verarbeitet und dadurch optimal an die Bedürfnisse des Babys angepasst. Durch die Verwendung des vollen Korns bleiben die Nährstoffe des Getreides weitgehend erhalten.

** ohne Zuckerzusatz (enthält von Natur aus Zucker)

- ✓ milchfrei
- ✓ glutenhaltig
- ✓ einfache Zubereitung ohne Aufkochen
- ✓ Vollkorn in babygerechter Form

Für größere Kinder und Erwachsene eignet sich der *Töpfer Bio Getreidebrei Dinkelvollkorn* als nahrhafte Zwischenmahlzeit, ergänzt mit Früchten, Joghurt, Rosinen und Nüssen.

ZUTATEN

Dinkelvollkornmehl*, Vitamin B1.

* aus biologischer Erzeugung

WICHTIGE HINWEISE

Den geöffneten Beutel gut verschließen, kühl, trocken und hygienisch aufbewahren – Inhalt innerhalb von 2-3 Wochen aufbrauchen.

Den Milchbrei nicht in der Mikrowelle erwärmen (Verbrühungsgefahr!).

Bitte stets die Zubereitungsanleitung beachten. Das richtige Dosierungsverhältnis gibt dem Baby immer die Nährstoffe, die es braucht. Den Brei für jede Mahlzeit frisch zubereiten und mit dem Löffel füttern. Bitte für eine regelmäßige Zahnpflege sorgen.

HANDELSFORM

Pulver: Packung mit 175g unter Schutzatmosphäre abgepackt

BESTELLNUMMER

Art.-Nr.: 60460

PZN: 05104543

GTIN: 4006303004017



Starke Hilfe für zarte Zeiten.

Im Durchschnitt enthalten		Pro 100g Pulver	Pro Portion (25g Pulver + 200ml) ²
Brennwert	kJ	1595	678
	kcal	359	156
Fett	g	2,5	4,3
davon:			
gesättigte Fettsäuren	g	0,5	2,4
Kohlen- hydrate	g	69	22,2
davon:			
Zucker	g	2,3	5,4
Stärke	g	66,7	16,8
Ballaststoffe	g	8,7	2,2
Eiweiß	g	15	7,1
Salz¹	g	0,01	0,13
Vitamine			
Thiamin (Vitamin B1)	mg	1,3	0,36
Mineralstoffe			
Natrium	mg	5,6	51

¹ Der Salzgehalt ist ausschließlich auf die Anwesenheit von natürlich vorkommendem Natrium in den Rohstoffen zurückzuführen.

² Standardzubereitung: 25 g Pulver + 100 ml Vollmilch + 100 ml Wasser

Je nach Art der Zubereitung können sich unterschiedliche Nährwerte pro Portion ergeben.

Die Analysenwerte unterliegen den bei Erzeugnissen aus Naturprodukten üblichen Schwankungen.

SEIT 1911



Starke Hilfe für zarte Zeiten.

BIO Getreidebrei
Dinkelvollkorn

ORGANIC Cereal
Whole Grain Spelt



6. ab / from
Monat
month
onwards

GUT ZU WISSEN

Töpfer Bio Getreidebrei Dinkelvollkorn wird mit Zutaten aus biologischer Landwirtschaft hergestellt. Unser Bio-Vollkorngetreide wird schonend verarbeitet und dadurch optimal an die Bedürfnisse des Babys angepasst. Durch die Verwendung des vollen Kornes bleiben die Nährstoffe des Getreides weitgehend erhalten.

** ohne Zuckerzusatz

(enthält von Natur aus Zucker)

- milchfrei
- glutenhaltig
- einfache Zubereitung ohne Aufkochen
- Vollkorn in babygerechter Form

Für größere Kinder und Erwachsene eignet sich der **Töpfer Bio Getreidebrei Dinkelvollkorn** als nahrhafte Zwischenmahlzeit, ergänzt mit Früchten, Joghurt, Rosinen oder Nüssen.

ERNÄHRUNGSHINWEIS

Töpfer Bio Getreidebrei Dinkelvollkorn eignet sich auch als Zugabe für frisch zubereitete Gemüsemahlzeiten. Einfach 2 EL Bio Getreidebrei, 2 EL milden Saft (z.B. Apfelsaft) und 2 TL Bio-Rapsöl in 160 g heißes püriertes Gemüse (ca. 50° C) einrühren, abkühlen lassen – fertig.

GOOD TO KNOW

Töpfer Organic Cereal Whole Grain Spelt is made of ingredients from organic farming. Our organic whole grain is processed gently, making it perfectly suited for the needs of the baby. Thanks to using the full grain, the grain's nutrients are preserved to a great extent.

** no added sugars

(contains naturally occurring sugars)

- milk-free
- contains gluten
- simple preparation, no boiling necessary
- whole grain suitable for babies

For older children and adults, **Töpfer Organic Cereal Whole Grain Spelt** is useful as a nutritious snack that can be complemented by fruits, yoghurt, raisins or nuts.

NUTRITION TIP

Töpfer Organic Cereal Whole Grain Spelt is also suitable as addition to freshly prepared vegetable meals. Simply stir 2 tablespoons of organic cereal, 2 tablespoons of mild juice (e.g. apple juice) and 2 teaspoons of organic rapeseed oil in 160 g hot mashed vegetables (approx. 50° C). Let it cool down – finished.

ZUBEREITUNG / PREPARATION



Zubereitung als Milchbrei ab dem 6. Monat²

Preparation as milk cereal from the 6. month onwards²

- | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| 1. 100 ml Vollmilch und 100 ml Wasser für jede Breimahlzeit frisch abkochen. | 2. Auf ca. 50° C abkühlen lassen und in einen Breiteller füllen. | 3. 25 g (ca. 5 EL) Breipulver zugeben und umrühren. | 4. Ca. 1 Minute quellen und auf Esstemperatur abkühlen lassen. |
| 1. Boil 100 ml whole milk and 100 ml water freshly for each meal. | 2. Let it cool down to approx. 50° C and fill it into a cereal plate. | 3. Add 25g (approx. 5 table-spoons) of cereal powder and stir it. | 4. Let it soak for 1 minute and let it cool down to an edible temperature. |

Tipp: Dieser Brei kann auch problemlos mit Töpfer Bio-Milchnahrung, z.B. **Töpfer Bio-Folgemilch 2**, zubereitet werden.

Tip: This cereal can also be prepared with Töpfer Organic formula, e.g. **Töpfer Organic Follow-On Milk 2**.

² Standardzubereitung / standard preparation

Zubereitung als Obst-Getreide-Brei ab dem 6. Monat

Preparation as fruit cereal from the 6. month onwards

- | | | |
|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. 70 ml frisch abgekochtes warmes Wasser in einen Teller füllen. | 2. 2 EL Breipulver und 6-7 EL pürierte Früchte (z.B. Apfel, Birne, Banane) zugeben. | 3. 1 TL Bio-Rapsöl hinzufügen, umrühren und auf Esstemperatur abkühlen lassen. |
| 1. Fill 70 ml freshly boiled warm water into a cereal plate. | 2. Add 2 tablespoons of cereal powder and 6-7 tablespoons of mashed fruits (e.g. apple, pear, banana). | 3. Add 1 teaspoon of organic rapeseed oil, stir it and let it cool down to an edible temperature. |

Die Füllhöhe ist produktionstechnisch bedingt. Unter Schutzatmosphäre verpackt.

This product is sold by weight, contents may settle after packing. Packed under protective atmosphere.

Originalverschlossen mindestens haltbar bis: siehe Bodenprägung
Originally sealed best before: see imprint on bottom



QR-Code scannen und von unseren leckeren Rezepten inspirieren lassen.

Scan the QR-Code and get inspired by our delicious recipes.



für ca. 7 Portionen
approx. 7 portions **e 175g**

Töpfer GmbH · D-87463 Dietmannsried/Germany · www.toepfer-babywelt.de

SEIT 1911



Starke Hilfe für zarte Zeiten.