

Possibile preparazione dopo il quarto mese / Preparación posible a partir del 4º mes



Preparazione con latte in polvere: Preparare 170 ml di un latte in polvere a scelta (osservando le rispettive istruzioni). Versare il latte in polvere preparato in un piatto e mescolarlo con 18 g di Bio-Pappa mais e tapioca (ca. 3-4 cucchiaini). Lasciar raffreddare fino al raggiungimento della temperatura adatta per il consumo (ca. 37 °C) e la pappa è pronta.

Preparación con leche en polvo: Preparar 170 ml de leche en polvo de su elección (observando las instrucciones pertinentes). Verter la leche en polvo preparada en un plato y mezclarla con 18 g de papilla ecológica maíz y tapioca (aprox. 3-4 cucharadas). Dejar enfriar hasta alcanzar la temperatura adecuada para el consumo (aprox 37 °C) y la papilla está lista.

Pappa con latte e acqua: Bollire 100 ml di latte intero e 100 ml d'acqua e lasciar raffreddare fino a ca. 50 °C. Versare il liquido in un piatto aggiungendo 25 g di Bio-Pappa mais e tapioca (ca. 5 cucchiaini). Lasciar raffreddare fino al raggiungimento della temperatura adatta (ca. 37 °C) e la pappa è pronta.

Papilla con leche y agua: Hervir 100 ml de leche entera y 100 ml de agua y dejar enfriar hasta alcanzar aprox. 50 °C. Verter el líquido en un plato añadiendo 25 g de papilla ecológica maíz y tapioca (aprox. 5 cucharadas). Dejar enfriar hasta alcanzar la temperatura adecuada (aprox. 37 °C) y la papilla está lista.

Preparazione con latte materno: Mescolare 25 g di Bio-Pappa mais e tapioca (ca. 5 cucchiaini) in 130 ml di latte materno caldo e la pappa è pronta. Attenzione: per conservare le preziose sostanze nutritive, non riscaldare il latte materno a più di 40 °C.

Preparación con leche materna: Mezclar 25 g de papilla ecológica maíz y tapioca (aprox. 5 cucharadas) con 130 ml de leche materna caliente y la papilla está lista. Precaución: para conservar los nutrientes valiosos, calentar la leche materna a un máximo de 40 °C.

Pappa senza latte: Fare bollire 200 ml di acqua e lasciar raffreddare fino a ca. 50 °C. Aggiungere 25 g di Bio-Pappa mais e tapioca (ca. 5 cucchiaini) e mescolare con 1 cucchiaino di olio vegetale biologico fino a raggiungere la consistenza desiderata e la pappa è pronta.

Papilla sin leche: Hervir 200 ml de agua y dejarla enfriar hasta alcanzar aprox. 50 °C. Añadir 25 g de papilla ecológica maíz y tapioca (aprox. 5 cucharadas) y mezclar con 1 cucharadita de aceite vegetal ecológico hasta conseguir la consistencia deseada. La papilla está lista.

Pappa ai cereali senza latte con frutta o verdure: Mescolare 20 g di Bio-Pappa mais e tapioca (ca. 4 cucchiaini) con 100 g di omogeneizzato alla frutta oppure con 100 g di purea di frutta fresca e 1 cucchiaino di olio vegetale biologico. All'occorrenza aggiungere acqua (ca. 90 ml, bollita, 50 °C). In alternativa potete utilizzare 160 g di pappa di verdura calda e aggiungere 2 cucchiaini di olio.

Papilla de cereales sin leche con frutas o verduras: Mezclar 20 g de papilla ecológica maíz y tapioca (aprox. 4 cucharadas) con 100 g de fruta homogeneizada o con 100 g de puré de fruta fresca y 1 cucharadita de aceite vegetal ecológico. Si fuera necesario, añadir agua (aprox. 90 ml, hervida, 50 °C). Alternativamente, podrá utilizar 160 g de puré de verduras caliente y añadir 2 cucharaditas de aceite.

Pappa con il latte di proseguimento dopo il sesto mese: Far bollire 150 ml di acqua e lasciarla raffreddare a ca. 50 °C. Mescolarvi prima 5 misurini di Latte di proseguimento 2 bio Holle e poi 18 g di Bio-Pappa mais e tapioca (3-4 cucchiaini) e la pappa è pronta. Dal decimo mese è possibile preparare la pappa con il latte di proseguimento 3 bio Holle.

Papilla de leche de continuación a partir del 6º mes: Hervir 150 ml de agua y dejarla enfriar hasta alcanzar aprox. 50 °C. Mezclar primero 5 partes de leche de continuación 2 bio Holle y después 18 g de papilla ecológica maíz y tapioca (3-4 cucharadas) y la papilla está lista. A partir del 10º mes es posible preparar la papilla con leche de continuación 3 bio Holle.

1 cucchiaino di pappa = 5 g / 1 cucchiaino di Latte di proseguimento 2 bio = 4,7 g

1 cucharada sopera de papilla = unos 5 g / 1 medida de leche de continuación para lactantes Eco = 4,7 g

Se avete domande sull'alimentazione del vostro bambino o sulla preparazione dei nostri prodotti, trovate molte altre informazioni e consigli utili sul sito www.holle.it oppure telefonateci al numero +41 61 645 96 00. Vi consigliamo volentieri!

Si tiene alguna pregunta sobre la dieta de su hijo o la preparación de nuestros productos, encontrará más información y consejos útiles en www.holle.ch o podrá llamarnos al +41 61 645 96 00. ¡Le asesoraremos con sumo gusto!

Bio-Pappa ai cereali con tapioca per lattanti dopo 4 mesi di età

• Parte di un'alimentazione completa • Delicati fiocchi integrali bio • facile preparazione • senza glutine • non addolcita¹

Ingredienti: farina di mais* 74 %, farina integrale di riso* 17 %, tapioca* 9 %, tiamina (nei termini di legge)

*da agricoltura biologica

Alimentos elaborados a base de cereales

• parte de una dieta equilibrada • suaves copos integrales ecológicos • preparación sencilla • sin gluten • sin azúcar añadido¹

Ingredientes: harina de maíz* 74 %, harina de arroz integral* 17 %, tapioca* 9 %, tiamina (según la ley actual)

*procedente de agricultura ecológica

Valori nutrizionali / Información nutricional

	per 100 g di prodotto / 100 g de producto	per porzione di pappa con latte e acqua ² / 1 porción bouillie au lait coupé ²
energia / valor (kJ / energetico kcal)	1624 / 384	685 / 163
grassi / grasas (g)	2,2	4,3
di cui acidi grassi saturi / de las cuales acidos grasos saturados (g)	0,5	2,5
carboidrati / idrati / de carbonio (g)	80,0	24,7
di cui zuccheri ¹ / de los cuales azucares ¹ (g)	0,9	4,9
proteine / proteínas (g)	8,4	5,3
sale / sal (g)	0,019	0,125
tiamina / tiamina (mg)	1,233	0,345

¹ contiene in natura zuccheri / ¹ contiene azucares naturalmente presentes

² una confezione è sufficiente per ca. 10 porzioni di pappa con latte e acqua secondo la ricetta / ² De acuerdo con la receta, un paquete corresponde a aprox. 10 raciones de papilla con leche y agua

Holle baby food GmbH
CH-4125 Riehen
Tel. +41 61 645 96 00
www.holle.ch

Holle Servicebüro D
D-79650 Schopfheim
Tel. 0800 6622110

Prodotto in Germania /
Fabricado en Alemania



DE-ÖKO-001
Agricoltura UE /
Agricultura UE

e 250 g



NUOVO
NUEVO

Holle

Bio-Pappa Papilla ecológica

Mais e Tapioca Maíz y Tapioca



senza glutine
sin gluten

facile da preparare • preparación sencilla

dopo
después de

4

mesi*
meses

*L'OMS raccomanda l'allattamento al seno esclusivo per i primi 6 mesi di vita. Se scegliete di svezzare prima questa pappa è adatta dopo 4 mesi, salvo diverse indicazioni del medico pediatra.

Bio-Pappa mais e tapioca

Per le pappe biologiche Holle utilizziamo solo cereali accuratamente selezionati. Il chicco maturo viene dischiuso con il calore e l'umidità. Le pappe per bebè Holle consentono diverse possibilità di preparazione per offrire un'alimentazione variata al vostro bambino durante lo svezzamento.

Indicazioni importanti

- ✓ La preghiamo di attenersi alle istruzioni di preparazione. Il rapporto corretto di dosaggio fornisce al suo neonato sempre le sostanze nutritive di cui ha bisogno. Una preparazione inadeguata può causare limitazioni di salute.
- ✓ Prepari l'alimento sempre in condizioni fresche, non riutilizzando i resti degli alimenti.
- Non surriscaldi l'alimento nel forno microonde (pericolo di surriscaldamento).
- A partire dal primo dente faccia attenzione ad una cura adeguata dei denti.
- ✓ Verificate sempre la temperatura di consumo (ca. 37 °C).

Papilla ecológica Maíz y Tapioca

Para la elaboración de las papillas ecológicas de Holle para bebés se utilizan únicamente cereales cuidadosamente seleccionados. El grano entero se abre con ayuda del calor y la humedad. Las papillas ecológicas de Holle para bebés le ofrecen diversos modos de preparación y un alimento complementario variado para su hijo.

Indicaciones importantes

- ✓ Le rogamos observe las instrucciones de preparación. La proporción correcta facilita a su bebé siempre los nutrientes que necesita. Una preparación inadecuada puede conducir a problemas de salud.
- ✓ Prepare el alimento siempre en el momento y no reutilice restos del mismo.
- ✓ No caliente el alimento en el microondas (riesgo de sobrecalentamiento).
- ✓ A partir del primer diente, procure una higiene bucal adecuada.