

ABRIR AQUÍ

Pasta con Salmón Salvaje con Salsa de Hierbas Aromáticas

Comida caliente para niños a partir de 1 año.

Uso / Preparación



Preparación al baño maría: Hervir un poco de agua y sacar la olla de la placa de cocción o de la encimera. Ponga el recipiente en agua caliente durante 4-5 minutos. Retirar la lámina protectora y remover con cuidado.



En el horno microondas *:Perforar la lámina de la cubierta varias veces. Calentar durante 1 min. a 450 vatios (o el nivel medio más bajo disponible) * El tiempo y la temperatura pueden diferir de un aparato a otro. El bol no está diseñado para ser calentado en un horno.



Mezcle con cuidado y controle la temperatura.
No alimente a su hijo con las sobras calentadas.

INGREDIENTES:

Agua, zanahorias* 21%, pasta con forma de concha* cocida 20% (agua, sémola de trigo duro*, clara de huevo*), brócoli* 8%, salmón 8,0%, nata* 3,0%, cebollas*, harina de arroz*, almidón*, aceite de girasol*, especias* (perejil*, eneldo*, ajo*, jengibre*, pimienta*), zumo de limón* de concentrado de zumo de limón, sal de mesa yodada (sal de mesa, yodato de potasio), antioxidante* (ácido ascórbico, extracto rico en tocoferol).

* De producción ecológica.

El 88% de los ingredientes de origen agrícola se produjeron según los principios de la agricultura ecológica AT-BIO-301.

Los antioxidantes se utilizan para proteger los sabores y nutrientes sensibles. Los extractos que contienen tocoferol son fitonutrientes naturales.

Asegúrese de que el envase y la lámina protectora no estén dañadas antes de usar.

Valores Nutricionales contenido medio	por 100 g	por 250 g (1 Porción)
Valor energético kJ/kcal	292/70	731/174
Grasas	2,4 g	6,0 g
- de las cuales saturadas	0,8 g	2,0 g
Hidratos de carbono	8,3 g	20,8 g
- de los cuales azúcares	1,3 g	3,3 g
Proteína	3,1 g	7,8 g
Sal	0,28 g	0,70 g
Sodio	0,11 g	0,28 g

Consumir preferentemente antes:
ver la parte inferior del paquete

e 250 g

HiPP GmbH & Co. Vertrieb KG, D-85273 Pfaffenhofen
HiPP Austria GmbH, A-4810 Gmunden

www.hippbio.es

PASTA CON SALMÓN SALVAJE

CON SALSA CREMOSA DE
HIERBAS AROMÁTICAS

PEQUEÑO GOURMET