

# HiPP BIO GETREIDEBREI

Für eine sichere und ausgewogene Ernährung Ihres Babys – mit all unserer Sorgfalt kontrolliert.

## Hafer 100%

- ✓ mit babygerechtem Bio-Hafer
- ✓ kompromisslos kontrolliert
- ✓ schonende Verarbeitung - sanft zu Babys Bäuchlein

- ✓ ohne Zuckerzusatz – enthält von Natur aus Zucker
- ✓ vielfältige Zubereitungs- und Verwendungsmöglichkeiten\*

\* siehe Seitenfläche



Wenn Sie mehr zu unserem Bio-Getreide erfahren wollen:



Das HiPP-Bio-Siegel garantiert höchste Qualität und übertrifft die rechtlichen EU-Anforderungen.  
[bioweitergedacht.com](http://bioweitergedacht.com)



### Wichtige Hinweise:

- Für die Gesundheit Ihres Babys ist es wichtig, dass Sie die Zubereitungs- und Dosierungsanleitung einhalten. Den Brei immer mit dem Löffel füttern und für jede Mahlzeit frisch zubereiten. Speichelkontakt kann den Brei verflüssigen.
- Den geöffneten Beutel nach Produktentnahme wieder verschließen. Bei Raumtemperatur, trocken und hygienisch aufbewahren. Inhalt innerhalb von 3–4 Wochen aufbrauchen.
- Bitte erwärmen Sie den Brei nicht in der Mikrowelle (Verbrühungsgefahr!).
- Schon ab dem ersten Zähnchen für regelmäßige Zahnpflege sorgen.

### Bei Fragen zur Ernährung Ihres Babys:

HiPP GmbH & Co. Vertrieb KG, D-85273 Pfaffenhofen

HiPP Austria GmbH, A-4810 Gründorf

• HiPP Elternservice: D: 08441/757-384, A: 07612/76577-104

[hipp.de](http://hipp.de)

Mindestens haltbar bis:  
siehe Deckellasche

BIO Getreidebrei Hafer  
3017-03 e 200g

### Die besonderen HiPP-Zutaten:

Hafervollkornmehl\* 100 %,  
Vitamin B<sub>1</sub>.

\* Aus biologischer Erzeugung.  
Hinweise: Glutenhaltig. Kann  
Senf enthalten.

AB 5. MONAT

Durchschnittlicher  
Gehalt  
(% des Referenzwertes)

	in 100 g
Energie	1.736 kJ 411 kcal
Fett	7,0 g
davon:	
- gesättigte Fettsäuren	1,3 g
Kohlenhydrate	71,2 g
davon:	
- Zucker	1,5 g
Ballaststoffe	7,8 g
Eiweiß	12,0 g
Salz <sup>2</sup>	< 0,05 g
Natrium	< 0,02 g
Vitamin B <sub>1</sub>	1,6 mg (320 %)

Durchschnittlicher  
Gehalt  
(% des Referenzwertes)

	pro zubereiteter Portion <sup>1</sup> (% des Referenzwertes)
Energie	650 kJ 155 kcal
Fett	5,1 g
davon:	
- gesättigte Fettsäuren	2,5 g
Kohlenhydrate	20,4 g
davon:	
- Zucker	5,0 g
Ballaststoffe	1,7 g
Eiweiß	6,0 g
Salz <sup>2</sup>	0,13 g
Natrium	0,05 g
Vitamin B <sub>1</sub>	0,39 mg (78 %)

<sup>1</sup> Halbmilchbrei: 22 g Produkt + 100 ml Vollmilch (3,5 % Fett) + 100 ml Wasser

<sup>2</sup> errechnet aus dem natürlichen Gehalt der Zutaten

Der HiPP 100% Hafer wird als Zutat zur Zubereitung von einer kompletten Mahlzeit (z.B. mit Milchnahrung für einen Milch-Getreidebrei) verwendet. Je nach Art der Zubereitung können sich unterschiedliche Nährwerte pro Portion ergeben.

# HiPP



## BIO GETREIDEBREI Hafer 100%

ohne Zuckerzusatz



ohne Milch

mit Vitamin B<sub>1</sub>  
lt. Gesetz

### Zubereitungsmöglichkeiten:

#### Mit Milchnahrung:



1 Frisches Trinkwasser abkochen und auf ca. 50 °C abkühlen lassen. Ca. 200 ml Milchnahrung (z.B. HiPP 2 BIO COMBIOTIK®) zubereiten.

2 3 – 4 Esslöffel (22 g) HiPP Hafer-Brei in einen Teller geben.

3 Zubereitete Milchnahrung dem Breipulver zugeben und umrühren.

4 Quellen lassen bis gewünschte Beschaffenheit erreicht ist. Temperatur prüfen, z.B. mit dem HiPP Thermometer.

#### Weitere Möglichkeiten:

• Als Halbmilch-Brei<sup>1</sup>:  
100 ml Vollmilch + 100 ml Wasser in einen Topf geben und aufkochen lassen. Auf ca. 50 °C abkühlen lassen. Nun Anleitung (siehe oben) ab Schritt 2 befolgen.

• Als Getreide-Obst-Brei oder Getreide-Gemüse-Brei:  
100 ml Wasser abkochen, auf 50 °C abkühlen lassen. 2 Esslöffel HiPP Hafer-Brei in einen Teller geben. Das abgekühlte Wasser hinzugeben und umrühren. Gewünschte Teilmenge (ca. 100 g) HiPP Früchte bzw. HiPP Gemüse hinzugeben und einen Teelöffel Rapsöl einrühren. Nun Anleitung (siehe oben) Schritt 4 befolgen.

• Als Brei mit HA-Nahrung

<sup>1</sup> Die Zugabe von Wasser ist erforderlich, um den Eiweißgehalt der Kuhmilch kindgerecht zu reduzieren.