

ORGANIC Cereal Corn Carrot

after the 4th month
no added sugars**
gluten-free



DE-ÖKO-001
EU-/Non-EU-
agriculture



PROPERTIES

Töpfer Organic Cereal Corn Carrot is made of ingredients from organic farming.
Our organic grain is processed gently, making it perfectly suited for the needs of the baby.

** no added sugars (contains naturally occurring sugars)

- ✓ milk-free
- ✓ gluten-free
- ✓ prepare with milk
- ✓ simple preparation, no boiling necessary
- ✓ For older children and adults, **Töpfer Organic Cereal Corn Carrot** is useful as a nutritious snack that can be complemented by fruits, yoghurt, raisins or nuts.

INGREDIENTS

Corn flour*, 6 % Carrot flakes* (Carrot*, Rice flour*), Vitamin B1.

* from organic production

IMPORTANT INFORMATION

- Close the opened bag well and store it in a cool, dry and hygienic place – use up the contents within 2–3 weeks.
- Please do not heat up the milk cereal in a microwave (danger of scalding!).
- Please follow the preparation instructions exactly. The right dosage provides your baby with the nutrients it needs. Prepare the cereal freshly every time and always use a spoon to feed. Please pay attention to regular dental care.

HOW SUPPLIED

Powder: package with 175 g packed under protective atmosphere

ARTICLE NUMBER

Art.: 6046204
PZN: 10040940
GTIN: 4006303004963



ORGANIC Cereal Corn Carrot

Average values		Per 100 g powder	Per portion (25 g powder + 200ml) ²
Energy	kJ	1588	678
	kcal	375	161
Fat	g	1,6	4,1
of which:			
Saturates	g	0,2	2,2
Carbo- hydrate	g	80	24,6
of which:			
Sugars	g	6,0	6,2
Starch	g	74	18,4
Fibre	g	4,6	1,2
Protein	g	7,9	5,4
Salt¹	g	0,06	0,15
Vitamins			
Thiamin (Vitamin B1)	mg	1,2	0,34
Minerals			
Sodium	mg	23	58

¹ Salt content is exclusively due to the presence of naturally occurring sodium in the raw materials.

² Standard preparation: 25 g powder + 100ml whole milk + 100ml water

The nutritional values per portion can change depending on the preparation method.

For products based on natural ingredients, the analysis values are subject to normal variations.

Ingredients: Corn flour*, 6% Carrot flakes* (Carrot*, Rice flour*), Vitamin B1.

* from organic production

SINCE 1911



ORGANIC Cereal Corn Carrot

BIO Getreidebrei Mais Karotte

ORGANIC Cereal Corn Carrot



4. nach dem
after the
Monat
month

GUT ZU WISSEN

Töpfer Bio Getreidebrei Mais Karotte wird mit Zutaten aus biologischer Landwirtschaft hergestellt. Unser Bio-Getreide wird schonend verarbeitet und dadurch optimal an die Bedürfnisse des Babys angepasst.

- ** ohne Zuckerzusatz (enthält von Natur aus Zucker)
- milchfrei
- glutenfrei
- einfache Zubereitung ohne Aufkochen

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

ERNÄHRUNGSHINWEIS

Töpfer Bio Getreidebrei Mais Karotte ist ideal als Gemüsebrei für das Baby und kann schrittweise ergänzt werden durch püriertes Gemüse, wie z.B. Kürbis, Zucchini, Kartoffeln oder ein Gemüsegläschen.

GOOD TO KNOW

Töpfer Organic Cereal Corn Carrot is made of ingredients from organic farming. Our organic grain is processed gently, making it perfectly suited for the needs of the baby.

- ** no added sugars (contains naturally occurring sugars)
- milk-free
- gluten-free
- Simple preparation, no boiling necessary

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

NUTRITION TIP

Töpfer Organic Cereal Corn Carrot is ideal as vegetable cereal for your baby and can be complemented gradually by mashed vegetables, e.g. pumpkin, zucchini, potatoes or vegetables from a jar.

ZUBEREITUNG / PREPARATION



Zubereitung als Milchbrei nach dem 4. Monat²

Preparation as milk cereal after the 4. month²

- | | | | |
|---|---|--|--|
| 1. 100 ml Vollmilch und 100ml 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 25 g (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 Gemüse-Getreide-Brei ab dem 6. Monat

Preparation as vegetable cereal from the 6. month onwards

- | | | |
|--|---|--|
| 1. 100 ml frisch abgekochtes warmes Wasser in einen Teller füllen. | 2. 4 EL Breipulver und 7-8 EL püriertes Gemüse zugeben. | 3. 2 EL milden Saft (z.B. Apfelsaft) und 1 TL Bio-Rapsöl hinzufügen, umrühren und auf Esstemperatur abkühlen lassen. |
| 1. Fill 100 ml freshly boiled warm water into a cereal plate. | 2. Add 4 tablespoons of cereal powder and 7-8 tablespoons of mashed vegetables. | 3. Add 2 tablespoons of mild juice (e.g. apple juice) and 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

SINCE 1911

Töpfer