



Holle

Nährwerte / Les valeurs nutritives

	pro 100 g Produkt / pour 100 g de produit	pro Scheibe ² 10 g / par tranche ² 10 g
Energie / énergie (kJ / kcal)	1723 / 408	172 / 41
Fett / graisses (g)	6,0	0,6
davon gesättigte Fettsäuren / dont acides gras saturés (g)	0,87	0,1
Kohlenhydrate / glucides (g)	71,5	7,2
davon Zucker ¹ / dont sucres ¹ (g)	1,7	0,2
davon Stärke / dont amidon (g)	57,1	5,8
Eiweiss / protéines (g)	14,7	1,5
Salz / sel (g)	0,005	0,0005
Thiamin / vitamine B ₁ -thiamine (mg)	0,55	0,06
Natrium / sodium (g)	0,002	0,0002

¹enthält von Natur aus Zucker / ¹contient des sucres naturellement présents

²eine Packung enthält ca. 22 Portionen (a einem Zwieback) / un paquet contient env. 22 biscottes



Holle baby food GmbH
CH-4125 Riehen
Tel. +41 61 645 96 00
E-Mail: babyfood@holle.ch
www.holle.ch

Holle Servicebüro D
D-79650 Schopfheim
Tel. 0800 6622110

Hergestellt in Deutschland /
Produit en Allemagne



DE-ÖKO-006
EU-Landwirtschaft /
Agriculture UE

¹enthält von Natur aus Zucker / ¹contient des sucres naturellement présents

nach dem
après **6.** Monat
mois

aus Dinkelmehl und Dinkel-Vollkornschrot
farine d'épeautre et grauu d'épeautre complet

ungesüsst¹
sans sucres ajoutés¹

Bio-Babyzwieback Biscottes bio pour bébé

Dinkel Épeautre



Bio-Zwieback für Säuglinge nach dem 6. Monat

- ungesüsst (enthält von Natur aus Zucker)
- kann Spuren von Sesam enthalten
- glutenhaltig

Zutaten

demeter Dinkelmehl** 83 %, **demeter Dinkel-vollkornschrot**** 11 %, Sonnenblumenöl*, Hefe*, Thiamin (vitaminisiert laut Gesetz). *aus biologischer Landwirtschaft, **aus biologisch-dynamischer Landwirtschaft

Vielseitig anwendbar:

- ✓ als Zwischenmahlzeit
- ✓ als Zwieback-Milchbrei
- ✓ als Zwieback-Früchtebrei
- ✓ für grössere Kinder und Erwachsene
- ✓ zum Frühstück bestrichen mit Butter, Marmelade oder Frischkäse

Biscottes bio pour bébé après 6 mois

- sans sucres ajoutés (contient des sucres naturellement présents)
- peut contenir des traces de sésame
- avec gluten

Ingrédients

demeter farine d'épeautre** 83 %, **demeter** grauu d'épeautre complet** 11 %, huile de tournesol*, levure*, vitamine B₁-thiamine (teneur conforme à la réglementation). *issu de l'agriculture biologique, **issu de l'agriculture biodynamique

Plusieurs utilisations possibles :

- ✓ comme en-cas
- ✓ pour préparer des bouillies au lait
- ✓ pour préparer des bouillies aux fruits
- ✓ pour les enfants plus grands et même les adultes
- ✓ au petit-déjeuner, tartinées de beurre, confiture ou fromage frais

e 200 g
(2x100g)

Bio-Babyzwieback Dinkel

Der Holle Bio-Babyzwieback Dinkel wird aus ausgewählten bio-dynamischen/biologischen Zutaten hergestellt. Der Zwieback ist ungesüsst und es wird bewusst auf Zutaten wie Ei, Milch und Salz verzichtet. Der Holle Bio-Babyzwieback Dinkel eignet sich für die Babynahrung nach dem 6. Monat entweder als Zwischenmahlzeit zum Knabbern und Kauen oder zur Zubereitung von Zwieback-Babybreien.

Serviervorschläge nach dem 6. Monat:

Zwieback-Milchbrei:

3 Scheiben Holle Bio-Babyzwieback Dinkel (ca. 34 g) in kleine Stücke brechen und in einen Teller geben. 120 ml Vollmilch und 60 ml Wasser aufkochen und gleichmässig darüber giessen. Kurz einweichen lassen und mit

einer Gabel fein zerdrücken oder pürieren. Umrühren, auf 37 °C abkühlen lassen – fertig.

Zwieback-Früchtebrei:

2 Scheiben Holle Bio-Babyzwieback Dinkel (ca. 22 g) in kleine Stücke brechen und in einen Teller geben. 140 ml Wasser aufkochen und gleichmässig darüber giessen. Kurz einweichen lassen und mit einer Gabel fein zerdrücken oder pürieren. 100 g frisch geriebene Früchte (Apfel, Birne, Banane) oder 100 g Holle Bio Fruchtegälchen unterrühren. Auf ca. 37 °C abkühlen lassen – fertig.

Wichtige Hinweise:

Bitte lassen Sie Ihr Kind nicht unbeaufsichtigt knabbern und geben Sie den Zwieback nicht im Liegen, damit es sich nicht verschluckt. Beachten Sie bei der

Herstellung der Babybreie die Zubereitungsanleitung. Das richtige Dosierungsverhältnis gibt Ihrem Baby immer die Nährstoffe, die es braucht. Bereiten Sie die Nahrung stets frisch zu und verwenden Sie Restmengen nicht wieder. Der Zwieback enthält wie alle Getreideprodukte Kohlenhydrate. Dauernder Kontakt mit kohlenhydrathaltiger Nahrung kann zu Zahnschäden (Karies) führen, achten Sie daher auf eine ausreichende Mundhygiene Ihres Kindes.

Ernährungsempfehlung:

Zur Anreicherung mit wertvollen Fettsäuren kann der Zwieback-Brei mit 1 TL Holle Bio Baby-Beikost-Öl angereichert werden.

Biscottes à l'épeautre bio pour bébé

Les biscottes à l'épeautre Holle sont préparées à partir d'ingrédients sélectionnés, issus de l'agriculture biodynamique et biologique. Non salées et sans sucre ajouté, elles ne contiennent ni œufs, ni lait. Elles sont adaptées à l'alimentation des bébés après 6 mois : au petit déjeuner ou pour préparer des bouillies à la biscotte.

Bouillie de fruits à la biscotte : Émiettez grossièrement deux biscottes à l'épeautre (env. 22 g) dans une assiette. Ajoutez 140 ml d'eau bouillie. Laissez imbiber quelques instants puis écrasez à la fourchette. Ajoutez 100 g de fruits frais écrasés (pommes, poires, bananes) ou 100 g de petit pot Holle aux fruits. Laissez refroidir à env. 37 °C. C'est prêt !

ments dont il a besoin. Préparez la bouillie au moment où elle va être consommée et ne gardez pas les restes. Les biscottes contiennent des glucides. Le contact prolongé avec des glucides peut finir par endommager les dents (caries), vous devez donc bien veiller à l'hygiène dentaire de votre bébé.

Conseil nutritionnel :

Pour augmenter la teneur en acides gras essentiels, nous conseillons d'ajouter aux bouillies une cuillère à café d'huile pour aliment bébé bio de Holle.

Remarques importantes :

Surveillez toujours votre enfant lorsqu'il mange sa biscotte. Ne lui donnez pas de biscotte quand il est allongé (risque de fausse route). Respectez les indications et le dosage pour la préparation des bouillies : vous apporterez ainsi à votre bébé les nutri-

Suggestions de préparation après 6 mois :

Bouillie de lait à la biscotte : Émiettez grossièrement trois biscottes à l'épeautre (env. 34 g) dans une assiette. Ajoutez 120 ml de lait et 60 ml d'eau bouillie. Ecrasez légèrement, mélangez et laissez refroidir à env. 37 °C. C'est prêt !