

## Pour manger comme les grands !

Les Petits Gourmets sont des recettes gourmandes pour le déjeuner, dans des assiettes pratiques et sûres. Idéales pour que Bébé apprenne à manger comme un grand, préparées avec :

- ✓ de la viande bio provenant d'animaux élevés en plein air,
- ✓ des légumes bio récoltés à maturité et cuits à la vapeur,
- ✓ des morceaux adaptés à son âge.

## Ingrédients

Pommes de terre\* 38%, tomates\* 22%, carottes\* 15%, dinde\* 8%, eau de cuisson, haricots verts\* 5%, oignons\*, huile de tournesol\*, amidon de riz\*, sel iodé, aromates\* (ail\*, romarin\*, poivre\*), antioxygènes (acide ascorbique, extrait riche en tocophérol<sup>1</sup>).

\*Produits issus de l'Agriculture Biologique <sup>1</sup>Extrait obtenu à partir de plantes  
Sans gluten

Analyse moyenne	pour 100 g	pour 230 g
Valeur énergétique kJ/kcal	291/70	670/160
Matières grasses	2,7 g	6,2 g
- dont acides gras saturés	0,5 g	1,2 g
Glucides	8,1 g	18,6 g
- dont sucres	1,5 g	3,5 g
Fibres alimentaires	1,4 g	3,2 g
Protéines	2,5 g	5,8 g
Sel	0,28 g	0,64 g
Sodium	0,11 g	0,25 g

Plat complet biologique adapté à l'enfant. Légumes du potager dinde romarin. Assiette SANS BISPHÉNOLA ni PHTALATES

## Conseils d'utilisation



**AU BAIN MARIE :** Faites bouillir de l'eau et retirez-la de la plaque de cuisson. Plongez le plat 4 à 5 minutes dans l'eau chaude. Arrosez d'eau froide puis retirez l'opercule du dessus.



**AU MICRO-ONDES :** Ouvrez légèrement l'opercule, placez le plat au four à micro-ondes et réchauffez environ 1 minute à puissance moyenne. Retirez l'opercule du dessus.

Remuez et vérifiez la température. Ne réchauffez pas le plat dans un four traditionnel ! Après ouverture, le produit non réchauffé se conserve hermétiquement couvert 24 heures au réfrigérateur.

Ce produit a quitté notre site de production conforme à tous nos critères de qualité. Assurez-vous avant la consommation que l'emballage est toujours intact.

### Service consommateurs

0805 03 20 25 (appel gratuit)  
2 rue de Saint-Petersbourg  
75008 PARIS - [www.hipp.fr](http://www.hipp.fr)