

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

Pâtes* cuites 42% (eau de cuisson, semoule de blé dur*, blanc d'œufs*, œufs*), tomates* 36%, carottes* 5%, bœuf* 5%, oignons*, céleri*, huile de tournesol*, pâtes* moulues (blé dur), concentré de tomates*, amidon de riz*, sel iodé, aromates* (origan*, ail*, poivre*, romarin*), antioxygènes (acide ascorbique, extrait riche en tocophérol¹).

*Produits issus de l'Agriculture Biologique ¹Extrait obtenu à partir de plantes
Tous les allergènes sont indiqués en gras

Analyse moyenne	pour 100 g	pour 230 g
Valeur énergétique kJ/kcal	292/70	671/160
Matières grasses	2,4 g	5,5 g
- dont acides gras saturés	0,5 g	1,2 g
Glucides	8,8 g	20,2 g
- dont sucres	1,5 g	3,5 g
Fibres alimentaires	1,0 g	2,3 g
Protéines	2,7 g	6,2 g
Sel	0,28 g	0,64 g
Sodium	0,11 g	0,25 g

Plat complet biologique adapté à l'enfant. Pâtes à la sauce bolognaise
Assiette SANS BISPHÉNOL A 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