



Bio-Vollkorngetreidebrei Mein allererster Brei Hafer, 250g

Nachhaltig von Anfang an



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
171501	 7 640230 491624	 7 640230 491631	270407	

Marke

Holle

Qualität

demeter, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU
Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Ursprungsland/ -region

Hauptzutaten

Deutschland

Verarbeitungsland

Deutschland

Zutaten

HAFERVOLLKORNMEHL** 100 %, Thiamin

(Vitamin B1, vitaminisiert laut Gesetz)

** Demeter (aus biodynamischer Landwirtschaft)

Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Besonderheiten

100 % Vollkornhafer,
glutenfrei, milchfrei,
ohne Zuckerzusatz¹, enthält von Natur aus Zucker |

Kurzbeschreibung

Unsere pure, glutenfreie Hafer-Rezeptur in 100% biodynamischer Demeter-Qualität: Ideal für den Einstieg in die Getreidekategorie.

Da Babys Verdauung am Anfang der Beikost jedoch empfindlich ist, eignet sich seine glutenfreie Version am besten. Indem löffelweise glutenhaltiges Getreide zugefügt wird, kann Baby nach und nach ganz pur schmecken lernen.

Verwendbar als Getreide-Milchbrei, milchfreier Brei und Getreide-Obst-Brei.





Bio-Vollkorngetreidebrei Mein allererster Brei Hafer, 250g

Nachhaltig von Anfang an



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
171501	 7 640230 491624	 7 640230 491631	270407	

Zubereitung

1. Erwärme 100 ml Vollmilch und 100 ml Wasser auf ca. 50 °C. |
Faites chauffer 100 ml de lait entier et 100 ml d'eau à 50 °C env.
2. Füge 6 EL (25 g) Vollkorngetreideflocken hinzu. | Ajoutez 6 cs de flocons de céréales complètes (25 g).
3. Verrühre alles gut, lasse den Brei kurz quellen und achte auf die richtige Verzehrs-temperatur (37 °C). Guten Appetit! |

Alternativ kannst Du den Getreidebrei auch mit 130 ml Muttermilch, 200 ml Vollmilch oder Wasser oder einer Holle-Säuglingsmilch aus Kuh- oder Ziegenmilch (150–170 ml) zubereiten.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bitte trocken lagern und vor Wärme schützen. Mindestens haltbar bis: siehe Bodenprägung.
Geöffneten Beutel innerhalb von 3 Wochen aufbrauchen.

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier

enthalten: Hafer

Weitere Eigenschaften

glutenfrei✓ laktosefrei✓



Bio-Vollkorngetreidebrei Mein allererster Brei Hafer, 250g

Nachhaltig von Anfang an



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
171501	 7 640230 491624	 7 640230 491631	270407	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Diätetisches Lebensmittel
Weitere rechtliche Grundlagen	Lebensmittelauszeichnung für Kleinkinder unter 2 Jahren
Verwendungsdauer	21 Tage
Verarbeitungsweise	getrocknet
Altersgruppe	ab 5. Monat
Garmethode	Mischen, Anrühren von Pulver mit Wasser oder Milch

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-001
Welcher Standard wird erfüllt	demeter

Gesetzliche Angaben

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio-Getreidebrei für Säuglinge ab dem 5. Monat
Inverkehrbringer	Holle Europe GmbH; Berner Weg 23, 79539 Lörrach, Deutschland
Name Inverkehrbringer	Holle Europe GmbH
Straße Inverkehrbringer	Berner Weg 23
PLZ Inverkehrbringer	79539
Ort Inverkehrbringer	Lörrach
Land Inverkehrbringer	Deutschland

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Nährwertbezug	auf zubereitetes Produkt
Energie kJ / kcal	1664 kJ / 395 kcal
Fett	6,9 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,6 g
Kohlenhydrate	66 g
davon Zucker	1,1 g
Ballaststoffe	8,1 g
Eiweiß	13 g
Salz	0,01 g
Ermittlung der Nährwerte durch	Analyse

Portionsangaben

Portionsbeschreibung	Pro Portion
Portionsgröße	25 g
Portion entspricht	empfohlene tägliche Verzehrmenge für Säuglinge und Kleinkinder

Vitamine & Mineralien

Thiamin B1	1,2 mg
Natrium	0 mg

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Faltschachtel
Verpackungsmaterial	Papier, Pappe, Kunststoff



Bio-Vollkorngetreidebrei Mein allererster
Brei Hafer, 250g
Nachhaltig von Anfang an



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
171501	 7 640230 491624	 7 640230 491631	270407	

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... typisch nach Getreide
Geruch..... typisch nach Getreide
Konsistenz..... feine Flocken