

ORGANIC Cereal

Rice with Whole Grain Rice

after the 4th month

no added sugars** + gluten-free



DE-ÖKO-001
EU-/Non-EU-
agriculture



PROPERTIES

Töpfer Organic Cereal Rice with Whole Grain Rice 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
- ✓ contains 30 % whole grain rice

For older children and adults, Töpfer Organic Cereal Rice with Whole Grain Rice is useful as a nutritious snack that can be complemented by fruits, yoghurt, raisins or nuts.

INGREDIENTS

Rice semolina*, 30 % Whole grain 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 175g, packed under protective atmosphere

ARTICLE NUMBER

Art.: 60463

GTIN: 4006303004987



Strong support for tender times.

Average values		Per 100 g powder	Per portion (25 g powder + 200ml) ²
Energy	kJ	1628	683
	kcal	384	162
Fat	g	1,3	4,0
of which:			
Saturates	g	0,3	2,4
Carbo- hydrate	g	83,5	25,7
of which:			
Sugars	g	0,4	4,9
Starch	g	83,1	20,8
Dietary fibre	g	1,9	0,5
Protein	g	8,6	5,5
Salt¹	g	0,01	0,13
Vitamins			
Vitamin B1	mg	1,6	0,44
Minerals			
Sodium	mg	5,3	51

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

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

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



Strong support for tender times.

BIO Getreidebrei Reis mit Vollkornreis

ORGANIC Cereal
Rice with Whole Grain Rice



4. nach dem
after the
Month
month

GUT ZU WISSEN

Töpfer Bio Getreidebrei Reis mit Vollkornreis 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
- enthält 30% Vollkornreis

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

ERNÄHRUNGSHINWEIS

Töpfer Bio Getreidebrei Reis mit Vollkornreis eignet sich auch als Zugabe für frisch zubereitete Gemüse Mahlzeiten. Einfach 2 EL Brei, 2 EL milden Saft (z.B. Apfelsaft) und 2 TL Bio-Rapsöl in 160g heißes püriertes Gemüse (ca. 50°C) einrühren, abkühlen lassen – fertig.

GOOD TO KNOW

Töpfer Organic Cereal Rice with Whole Grain Rice 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
- contains 30% whole grain rice

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

NUTRITION TIP

Töpfer Organic Cereal Rice with Whole Grain Rice is also suitable as addition to freshly prepared vegetable meals. Simply stir 2 tablespoons of cereal, 2 teaspoons of organic rapeseed oil and 2 tablespoons of mild juice (e.g. apple juice) in 160g hot mashed vegetables (approx. 50°C), let it cool down – finished.

ZUBEREITUNG / PREPARATION



Zubereitung als Milchbrei nach dem 4. Monat²

Preparation as milk cereal after the 4. month²

- | | | | |
|--|---|---|--|
| 1. 100 ml Vollmilch und 100 ml Wasser für jede Breimahlzeit frisch abkochen. | 2. Auf ca. 50° C abkühlen lassen und in einen Breiteller füllen. | 3. 25g (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 25g (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 Obst-Getreide-Brei ab dem 6. Monat

Preparation as fruit cereal from the 6. month onwards

- | | | |
|---|--|---|
| 1. 70 ml frisch abgekochtes warmes Wasser in einen Teller füllen. | 2. 2 EL Breipulver und 6-7 EL pürierte Früchte (z.B. Apfel, Birne, Banane) zugeben. | 3. 1 TL Bio-Rapsöl hinzufügen, umrühren und auf Esstemperatur abkühlen lassen. |
| 1. Fill 70 ml freshly boiled warm water into a cereal plate. | 2. Add 2 tablespoons of cereal powder and 6-7 tablespoons of mashed fruits (e.g. apple, pear, banana). | 3. Add 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

Strong support for tender times.