

MUHALLEBİ

Semper'in muhallebisi İsveç çiftliklerinden elde edilen süt ile İsveç'te üretilmektedir.

Muhallebi, demir ve çinko gibi mineraller ve vitaminler ile dolu lezzetli bir öğündür.

HAZIRLAMA (Doğru desilitre, sıcaklık ve yemek kaşığı oranları için – ambalaja bakınız.)

1. _ dl suyu yaklaşık _ °C dereceye kadar ısıtın ve bir kaba boşaltın.



2. Karıştırmaya devam ederek _ msk muhallebi tozunu ekleyin.



3. Muhallebi istenilen kıvama gelene kadar karıştırın. Sonra da yeme vakti!



1 PORSİYON

Ambalajdaki talimatlara bakınız. Aşağıda kısa bir çeviri yer almaktadır. Vand: su. Pulver: toz. dl desilitre demektir. spsk yemek kaşığı demektir.

HAZIRLAMA

Muhallebi her öğün tok tutar. Muhallebi kahvaltıda, öğle yemeği, ara öğün ve akşam yemeği olarak son derece lezzetlidir. Ancak muhallebi uzun bir süre boyunca katı gıda yerine verilmemelidir.

TAVSİYE EDİLEN TÜKETİM TARİHİ

Ambalajın üzerinde yazılıdır. Ambalaj açıldıktan sonra bir ay içinde tüketilmelidir.

SAKLAMA

Kuru ve karanlık bir ortamda 25 derecenin altındaki oda sıcaklığında saklayınız. Açılmış ambalajın ağzını sıkıca kapatınız veya kapaklı bir kavanozda saklayınız..

DAHA FAZLA SORULARINIZ MI VAR?

Hafta içi 9:30 – 12 ve 13 – 14 saatleri arasında 80 60 74 00 numaralı telefondan Müşteri İletişim Merkezimiz ile iletişime geçebilirsiniz. E-posta: info@semper.dk

SORULAR & CEVAPLAR

SORU: Çocuğuma kaç yaşından itibaren muhallebi verebilirim?

CEVAP: Muhallebi gluten içerebilir. Çocuğunuz emmeye veya devam sütü ile beslenmeye devam ederken çocuğunuzunuzu yavaş yavaş muhallebiye alıştırmayı tavsiye ederiz. İlk başlarda arada bir kaşık muhallebi yeterlidir ve daha sonra miktarı yavaşça artırılabilir. Çocuğunuza en erken 4 aylıkken muhallebi verebilirsiniz.

SORU: Çocuğum büyüyünce muhallebiyi değiştirmeli miyim?

CEVAP: Hayır, eğer çocuğunuzun ağırlık eğrisi normal ilerliyor ve çocuğunuz sağlıklı ise değiştirmenize gerek yok. Muhallebilerimiz çocukların farklı yaşlardaki ihtiyaçlarına göre uyarlanmıştır.

Örneğin daha büyük çocuklar için olan muhallebimizin yağ oranı daha düşük ve protein oranı daha yüksektir. Tüm muhallebilerimizin besin içeriği hem küçük hem de büyük çocuklar için yeterlidir.

SORU: Muhallebiniz neden bu kadar sulu oluyor?

CEVAP: Çocukların tükürüğü muhallebiyi parçalayan enzimler içermektedir. Bu sebeple muhallebi bir süre sonra sulanabilir. Bir süre sonra başka bir tabaktan yedirdiğiniz takdirde bunun önüne geçersiniz. efter ett tag.