



# 8 CEREALES CON GALLETA MARÍA

## Una combinación variada de cereales con Galleta Maria y con Fructooligosacáridos (FOS)

### INDICACIONES

- Papilla de continuación a partir de los 6 meses

### CARACTERÍSTICAS

- Alto contenido en cereales (70%) y con un 14% de galleta maría libre de proteínas de leche, lactosa y huevo
- Consistencia y textura únicas, muy fácil disolución y ausencia de grumos
- No hace falta añadir azúcar, ya que su proceso de elaboración potencia el dulzor de los cereales
- Excelente digestibilidad
- Elevado valor nutritivo
- Con el sabor característico de la galleta maría

### Proteínas

- Exenta de proteínas de leche de vaca

### Hidratos de Carbono

- Contenido reducido en sacarosa
- Exenta de Lactosa

### Fibra

- Contiene FOS (Fructooligosacáridos), que es fibra soluble

### Vitaminas y minerales

- Rica en Calcio y vitamina D necesarios para el normal crecimiento y desarrollo de los huesos en los niños
- Rica en hierro que contribuye al normal desarrollo cognitivo

### Alérgenos

- Ausencia de lactosa, proteínas de leche de vaca y huevo

## MULTIFRUTAS SIN GLUTEN

### Una combinación variada de cereales con Galleta María y con Fructooligosacáridos (FOS)

CÓDIGO INTERNO	PRODUCTO	FORMATO	UNIDADES/CAJA	CÓDIGO NACIONAL
16206	8 Cereales con Galleta María	600 g	6	152961.9

#### INGREDIENTES

Harina hidrolizada de 8 cereales (70 %) (**trigo**, maíz, arroz, **avena**, **cebada**, **centeno**, sorgo, mijo), Galleta María (14%) (harina de **trigo**, azúcar, aceites vegetales, jarabe de glucosa y fructosa, sal, gasificantes (bicarbonato de sodio y amonio), aroma (vainillina)), azúcar, fibra soluble (fructooligosacáridos), sales minerales (carbonato cálcico, hierro elemental), maltodextrina, aroma (vainillina), vitaminas (C, E, PP, A, B5, D, B6, B1, B2, B12, B9, H)

ANÁLISIS MEDIO		100 g	Por Ración *	%CDR**/ración
<b>Valor energético</b>	<b>kJ</b>	<b>1585</b>	<b>1262</b>	-
	<b>kcal</b>	<b>374</b>	<b>299</b>	-
<b>Grasas</b>	<b>g</b>	<b>2,4</b>	<b>7,0</b>	-
de las cuales ácidos grasos saturados	g	0,8	1,7	-
<b>Hidratos de carbono</b>	<b>g</b>	<b>77,3</b>	<b>51,1</b>	-
de los cuales azúcares	g	24,0	24,4	-
<b>Fibra alimentaria</b>	<b>g</b>	<b>5,7</b>	<b>2,6</b>	-
<b>Proteínas</b>	<b>g</b>	<b>8,0</b>	<b>6,7</b>	-
<b>Sal</b>	<b>g</b>	<b>0,04</b>	<b>0,14</b>	-
<b>Vitaminas</b>				
Vitamina A	µg ER	375	289	72
Vitamina D	µg	7,5	5,4	54
Vitamina E	mg $\alpha$ - ET	4,0	3,4	-
Vitamina C	mg	25,0	30,2	121
Tiamina (B1)	µg	650	433	87
Riboflavina (B2)	µg	600	481	60
Niacina (PP)	µg EN	8900	6138	68
Vitamina B6	µg	600	432	62
Ácido fólico (B9)	µg	70,0	53,1	53
Vitamina B12	µg	0,50	0,63	90
Biotina (H)	µg	15,0	10,8	-
Ácido pantoténico (B5)	µg	3000	2160	-
<b>Minerales</b>				
Sodio	mg	16,5	56,0	-
Calcio	mg	159	190	48
Hierro	mg	7,5	5,4	90

\* Reconstitución: 45 g de cereales en 200 ml de leche Sanutri Natur 2

\*\* CDR : Cantidad diaria recomendada