

МАКАРОННИ

МАКАРОНЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ

ПОДХОДИТ ДЛЯ
ПЕРВОГО КОРМЛЕНИЯ!

НЯМ-НЯМ

РАЗРЕШЕНО ДЕТАМ
С 8 МЕСЯЦЕВ

КАЛОРИЙНОСТЬ 337 ККАЛ
БЕЛКИ 10.4 Г
ЖИРЫ 1.1 Г
УГЛЕВОДЫ 69.7 Г
ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА 3.7 Г
ВОДА 13 Г

СОСТАВ: МУКА ИЗ ТВЁРДОЙ ПШЕНИЦЫ
ДЛЯ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ
ВТОРОГО СОРТА, ВОДА ПИТЬЕВАЯ.
БЕЗ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК И КРАСИТЕЛЕЙ.
НЕ СОДЕРЖИТ ГМО.

ЗА ПОДРОБНОЙ ИНФОРМАЦИЕЙ
ПЕРЕХОДИТЕ НА НАШ САЙТ
MAKARONNE.BY



КАК ПРИГОТОВИТЬ МАКАРОНЫ ДЛЯ РЕБЕНКА?

КАЗАЛОСЬ БЫ, НЕТ НИЧЕГО ПРОЩЕ, ЧЕМ ОТВАРИТЬ МАКАРОНЫ.
ОДНАКО, ПРИ ВАРКЕ МАКАРОН ТОЖЕ ЕСТЬ СВОИ ТОНКОСТИ.
В ИТАЛИИ ПАСТУ (ТАК ТАМ НАЗЫВАЮТСЯ МАКАРОНЫ)
ГОТОВЯТ ИЗ РАСЧЕТА 10-100-1000, ЧТО ОЗНАЧАЕТ,
ПРИ ВАРКЕ 100 Г МАКАРОН НУЖНО ВЗЯТЬ 10 Г СОЛИ И 1 Л ВОДЫ.
МАКАРОНЫ НЕ ДОЛЖНЫ ПРИЛИПАТЬ НИ К СТЕНКАМ КАСТРЮЛИ,
НИ КО ДНУ, ПОЭТОМУ ВОДЫ ДОЛЖНО БЫТЬ МНОГО.
ДОБАВЛЯТЬ СОЛЬ, А ЗАТЕМ САМИ МАКАРОНЫ СЛЕДУЕТ В КИПЯЩУЮ ВОДУ.
ПОСЛЕ ЭТОГО 2-3 МИНУТЫ ИХ ПОМЕШИВАТЬ,
ЖЕЛАТЕЛЬНО ДЕРЕВЯННОЙ ЛОПАТКОЙ.
ПРОМЫВАТЬ КАЧЕСТВЕННЫЕ МАКАРОНЫ НЕ РЕКОМЕНДУЕТСЯ.

100%
EAC RECYCLABLE

МАКАРОННИ

МАКАРОНЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ

ЗДОРОВАЯ
ЕДА!
НЯМ-НЯМ!



БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО ВИТАМИНОВ А И С

200 ГР