

NUTRICIA
NutriKid
Multi Fibre

KSIĄŻECZKA Z PRZEPISAMI

**DO STOSOWANIA W OKRESIE CHOROBY
I REKONWALESCENCJI DZIECKA**





NUTRICIA
NutriKid
Multi Fibre

Niniejsza książeczka z przepisami przeznaczona jest dla rodziców i opiekunów dzieci, u których **wskazane jest stosowanie produktu NutriKid Multi Fibre.**

NutriKid Multi Fibre to produkt do postępowania dietetycznego u dzieci, które są niedożywione z powodu choroby lub mają zaburzenia wzrastania.

Przepisy powstały we współpracy z Fundacją ISKIERKA oraz Katarzyną Stankow - autorką książek z przepisami dla dzieci JedzONKO oraz JedzONKO 2, doradcą żywieniowym, dietetykiem i pasjonatką zdrowej kuchni.

Wsparcie żywieniowe W CHOROBIĘ

Wiele dzieci w trakcie choroby traci apetyt i odmawia przyjmowania posiłków.

Oslabienie, złe samopoczucie oraz występujące niekiedy trudności w połykaniu sprawiają, że mali pacjenci jedzą niechętnie, przez co nie dostarczają składników odżywczych organizmowi co może prowadzić do ich niedoboru. Co więcej, często towarzyszące chorobie wymioty czy biegunka powodują utratę zapasów zgromadzonych w organizmie, a także dodatkowo zaburzają proces wchłaniania w przewodzie pokarmowym.

Natomiast, jak wskazuje pediatra i gastroenterolog, prof. dr hab. n. med. Jarosław Kierkuś z Kliniki Gastroenterologii, Hepatologii i Zaburzeń Odżywiania Instytutu "Pomnik-Centrum Zdrowia Dziecka", podczas choroby zapotrzebowanie na składniki odżywcze jest dużo wyższe.

„Wyjątkowo aktywny w czasie infekcji układ immunologiczny do produkcji przeciwciał, białych komórek krwi czy białek ostrej fazy zużywa więcej białka oraz mikro i makro elementów, dostarczanych na co dzień z pożywieniem. Jeśli brakuje dostawy tych składników z zewnątrz, organizm wykorzystuje wewnętrzne rezerwy.

Jeśli zasoby te nie są na bieżąco uzupełniane wraz ze spożyciem pełnowartościowych posiłków, tworzą się niedobory żywieniowe."

Dlatego, oprócz skutecznego zachęcenia dziecka do zjedzenia posiłku, bardzo ważna jest troska o to, aby serwowane jedzenie było jak najbardziej wartościowe dla osłabionego organizmu.

Zdarza się, że mimo usilnych starań modyfikacji tradycyjnej diety dziecko nie jest w stanie zjeść pełnowartościowych posiłków i pokryć zapotrzebowania na składniki odżywcze.

W takiej sytuacji warto skonsultować z lekarzem włączenie do diety dziecka preparatu do wsparcia żywieniowego – NutriKid Multi Fiber



Jedyna butelka 200 ml NutriKid Multi Fibre zawiera 306 kcal.
Czy wiesz, że...



Choroba przebiegająca z gorączką powoduje wzrost zapotrzebowania na **energie i składniki odżywcze**



Podwyższenie temperatury ciała dziecka o **1°C** powoduje wzrost przemiany materii o **12%**



Gorączka u dziecka wynosząca **38,6°C** to większe zapotrzebowanie kaloryczne o **384 kcal** na dobę

Wszystkie dania opisane w tej książeczce są proste w przygotowaniu i bogate w składniki odżywcze, na które zapotrzebowanie wzrasta w trakcie choroby i rekonwalescencji dziecka. Mamy nadzieję, że wspólne przygotowywanie posiłków sprawi dzieciom wiele radości.



Składniki

- 100 g sera białego półtłustego
- 2 łyżki ulubionych orzechów
- 2-3 suszone daktyle
- 50 ml **NutriKid Multi Fibre** o ulubionym smaku



Sposób przygotowania

Propozycja podania dania.

Orzechy upraż na suchej patelni i drobno posiekaj. Daktyle również drobno posiekaj. Ser przełóż do miseczki i roznieć widelcem. Dodaj **NutriKid Multi Fibre** i pozostałe składniki. Dokładnie wymieszaj. Opcjonalnie twarożek możesz posypać startą gorzką czekoladą.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA (PORCJA)

ENERGIA (kcal)	421
BIŁAKO (g)	28,1
TŁUSZCZ (g)	21,9
WĘGLOWODANY (g)	28,8



3
PORCJE
12 SZTUK

Placuszki pszenne



Składniki

- 4 łyżki mąki pszennej lub pszennej pełnoziarnistej
- 2 łyżki mąki kokosowej
- 2 łyżki serka ziarnistego
- jajko
- 100 ml **NutriKid Multi Fibre** o smaku truskawkowym
- ½ łyżeczki sody oczyszczonej
- 2 łyżki oleju z pestek winogron lub rzepakowego

Proponujemy podanie dania.

Sposób przygotowania

Wymieszaj **NutriKid Multi Fibre** z serkiem ziarnistym i jajkiem. Dodaj suche składniki. Smaż małe placuszki na oleju. Podawaj z owocami. Placuszki możesz również upiec w piekarniku, wówczas blachę wyłóż papierem do pieczenia, nałóż małe placuszki i piecz ok. 10-12 min. w 180 st. C.



7

WARTOŚĆ ODŻYWCZA (PORCJA)

ENERGIA (kcal)	300
BIAŁKO (g)	11,4
TŁUSZCZ (g)	21,7
WĘGŁOWODANY (g)	22,1

Składniki

- 500 ml mleka
- jajko
- 1,5 szklanki mąki
- szczypta soli
- 16 g cukru wanilinowego
- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 2 łyżki oleju do smażenia

Składniki na mus:

- 200 ml **NutriKid Multi Fibre** o smaku czekoladowym
- 2 banany
- łyżka cukru



Sposób przygotowania

Propozycja podania dania.

Jajko ubij ze szczyptą soli - podczas ubijania dodawaj mleko i mąkę. Na końcu ubijania dodaj oliwę z oliwek i cukier waniliowy. Z tak przygotowanej masy, usmaż naleśniki.

NutriKid Multi Fibre i banany zmiksuj w wysokim naczyniu. Dodaj cukier.

Naleśniki podawaj z ulubionymi owocami i musem o smaku czekoladowym.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA (PORCJA)

ENERGIA (kcal)	466,25
BIAŁKO (g)	12,7
TŁUSZCZ (g)	13,9
WĘGLOWODANY (g)	34,4



2
PORCJE

⇒ Pudding z ryżu ⇒



Składniki

- 200 ml **NutriKid Multi Fibre** o dowolnym smaku
- 2 łyżki ryżu błyskawicznego
- 3 płaskie łyżki cukru
- 40 g masła



Propozycja podania dania.

Sposób przygotowania

Ugotuj ryż i wymieszaj z cukrem, a następnie przełóż do płytkiego żaroodpornego naczynia. **NutriKid Multi Fibre** wymieszaj dokładnie z miękkim masłem i polej ryż. Piecz w średnio nagrzanym piekarniku do momentu, aż pudding będzie miękki, a jego wierzch nabierze złotego koloru.



9

WARTOŚĆ ODŻYWCZA (PORCJA)

ENERGIA (kcal)	263
BIAŁKO (g)	4,1
TŁUSZCZ (g)	23,3
WĘGLOWODANY (g)	41,8

Roladki z indyka

Z SOSEM Z CZERWONYCH OWOCÓW

2
PORCJE

Składniki

- 2 sznycle z indyka
- 50 g sera mozzarella
- mała cebulka szalotka
- 1/2 szklanki owoców leśnych (mogą być mrożone)
- 50 ml **NutriKid Multi Fibre** o smaku truskawkowym
- łyżka masła klarowanego
- 2 goździki, 2 ziela angielskie, szczypta soli, pieprzu oraz kurkumy



Sposób przygotowania

Propozycja podania dania.

Sznycle z indyka delikatnie rozbij tłuczkiem. Dopraw do smaku szczyptą soli, pieprzu oraz kurkumą. Na środku każdego sznycła ułóż po dwa plasterki sera i zawiń jak roladkę. Zepnij wykałaczką. Dzięki temu roladka się nie rozpadnie i ser pozostanie w środku podczas duszenia. Na patelni rozgrzej łyżkę masła klarowanego i delikatnie obsmaż roladkę. Następnie zalej wodą, dodaj goździki, ziele angielskie i duś do miękkości. Zdejmij z patelni. Odparuj nadmiar wody.

Na patelnię dodaj drobno posiekaną cebulkę i delikatnie ją przesmaż. Do cebulki dodaj owoce leśne i duś na małym ogniu kilka minut. Dodaj **NutriKid Multi Fibre** o smaku truskawkowym i gotuj, aż sos zgęstnieje.

Mięso podaj z sosem z ciemnych owoców.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA (PORCJA)

ENERGIA (kcal)	258
BIAŁKO (g)	26.7
TŁUSZCZ (g)	12.7
WĘGLOWODANY (g)	9.85

10



4
PORCJE

Chili con carne



Składniki

- 400 g mięsa mielonego wołowego
- 200 g kukurydzy konserwowej
- 200 g czerwonej fasoli konserwowej
- puszka pomidorów krojonych
- 1 czerwona papryka
- 100 ml **NutriKid Multi Fibre** o smaku czekoladowym
- łyżeczka kakao
- łyżeczka miodu lub syropu z agawy
- po pół łyżeczki soli, pieprzu, kminu rzymskiego, oregano, słodkiej papryki
- sok z ½ limonki
- łyżka oleju np. rzepakowego

Propozycja podania dania.

Sposób przygotowania

Na patelni rozgrzej olej, delikatnie podsmaż mięso, dodaj kukurydzę, fasolę oraz pokrojoną paprykę. Wymieszaj dokładnie i dodaj pomidory. Do **NutriKid Multi Fibre** dodaj kakao, dokładnie wymieszaj, aby nie było grudek i wlej na patelnię. Dodaj łyżeczkę miodu bądź syropu z agawy. Wszystko dokładnie wymieszaj. Dopraw przyprawami i duś na małym ogniu ok. 20 min. Płyn powinien odparować, a potrawa zrobić się gęsta. Na koniec, do smaku, dodaj sok z limonki.



11

WARTOŚĆ ODŻYWCZA (PORCJA)

ENERGIA (kcal)	310
BIAŁKO (g)	29,3
TŁUSZCZ (g)	7,7
WĘGLOWODANY (g)	28

Muffinki z cukinii

12
BABECZEK

Składniki

- szklanka mąki pszennej pełnoziarnistej
- szklanka cukinii startej na grubych oczkach
- łyżeczka sody
- 200 ml **NutriKid Multi Fibre** o smaku czekoladowym
- 2 jajka
- 100 ml oleju neutralnego w smaku np. z pestek winogron
- sok z 1/2 cytryny
- 2 łyżki ziarenek maku



Sposób przygotowania

Propozycja podania dania.

Wszystkie składniki połącz ze sobą (poza makiem). Przełóż do formy na muffinki, posyp ziarenkami maku i piecz 20 min w 180 st. C. Z podanej ilości składników powstanie ok. 30 małych babeczek.

Dodatkowo możesz je ozdobić roztopioną gorzką czekoladą z dodatkiem **NutriKid Multi Fibre** (50g gorzkiej czekolady z zawartością kakao min. 70% + 2 łyżki **NutriKid Multi Fibre** o smaku czekoladowym).

WARTOŚĆ ODŻYWCZA (PORCJA)

ENERGIA (kcal)	145
BIAŁKO (g)	3,4
TŁUSZCZ (g)	9,9
WĘGLOWODANY (g)	10,6

12



Kurczak w sosie słodko-kwaśnym

Z RYZEM JAŚMINOWYM

4
PORCJE



Składniki

- 200 g piersi z kurczaka
- 2 łyżki oleju rzepakowego
- puszka pomidorów (w sezonie warto użyć świeżych)
- 3 plastry ananasa
- 50 ml **NutriKid Multi Fibre** o smaku truskawkowym
- łyżka octu ryżowego lub jabłkowego lub sok z cytryny
- 1 sztuka marchewki
- 100 g świeżej, czerwonej papryki
- 50 g (suchego) ryżu jaśminowego
- szczypta soli i pieprzu
- szczypta suszonego lubczyku

Sposób przygotowania

Proponycja podania dania.

Pierś z kurczaka potnij w paski, dopraw do smaku solą, pieprzem oraz lubczykiem. Uduś na patelni z dodatkiem łyżki oleju.

Ryż ugotuj zgodnie z przepisem na opakowaniu.

W garnku rozgrzej łyżkę oleju. Dodaj pomidory, szczyptę soli, pieprzu oraz **NutriKid Multi Fibre** o smaku truskawkowym. Gotuj 10 min. na małym ogniu. Po tym czasie dodaj marchewkę pokrojoną w słupki, paprykę oraz ananasa pokrojone w kostkę. Gotuj jeszcze kilka minut, aż warzywa zmiękną. Dopraw do smaku octem lub sokiem z cytryny. Podawaj z kurczakiem i ryżem.



13

WARTOŚĆ ODŻYWCZA (PORCJA)

ENERGIA (kcal)	240
BIAŁKO (g)	14
TŁUSZCZ (g)	4,1
WĘGLOWODANY (g)	35,5

Sos barbecue

DO WARZYW I MIĘSA

2
PORCJE

Składniki

- 1 łyżka sosu sojowego
- 50 ml **NutriKid Multi Fibre** o smaku czekoladowym
- 1 łyżeczka musztardy
- 1 łyżeczka octu winnego
- 4 łyżki ketchupu
- szczypta pieprzu, słodkiej wędzonej papryki
- łyżka mielonych orzechów (opcjonalnie)



Sposób przygotowania

Propozycja podania dania.

Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj w misce. Zostaw w lodówce na godzinę, aby smaki się „przegryzły”. Sos jest świetnym dodatkiem do pieczonych ziemniaków, warzyw oraz mięsa.

Sos możesz również użyć jako marynatę do mięsa. Podczas pieczenia posmaruj dodatkowo potrawę, wówczas mięso będzie soczyste.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA (PORCJA)

ENERGIA (kcal)	173
BIĄŁKO (g)	4.35
TŁUSZCZ (g)	5.5
WĘGLOWODANY (g)	19.7

14



Smoothie z czerwonych owoców

Z PŁATKAMI OWSIANYMI

1
PORCJA



Składniki

- garść czereśni
- garść malin
- 200 ml NutriKid Multi Fibre o smaku truskawkowym
- łyżka płatków owsianych
- sok z ½ cytryny



Propozycja podania dania.

Sposób przygotowania

Wszystkie składniki zmiksuj na gładki koktajl za pomocą blendera. Gotowe smoothie możesz schłodzić w lodówce. Do koktajlu nadają się również mrożone owoce. Przed zmiksowaniem delikatnie je rozmroź.



15

WARTOŚĆ ODŻYWCZA (PORCJA)

ENERGIA (kcal)	424
BIAŁKO (g)	9,6
TŁUSZCZ (g)	14,7
WĘGŁOWODANY (g)	58,1

= Piernik z buraka

10
PORCJI

Składniki

- duże jajo
- 200 ml **NutriKid Multi Fibre** o smaku czekoladowym
- 300 g buraków
- $\frac{1}{4}$ szklanki oleju z pestek winogron (możesz użyć również rzepakowego)
- $\frac{1}{2}$ szklanki syropu z agawy lub daktylowego
- 2 szklanki mąki orkiszowej
- łyżeczka sody oczyszczonej
- sok z $\frac{1}{2}$ cytryny
- $\frac{1}{2}$ szklanki kakao
- 2 łyżeczki przyprawy do piernika
- 2 łyżki żurawiny



Sposób przygotowania

Proponujemy podanie dania.

Buraki upiecz w piekarniku do miękkości (zajmie to ok. 45 min), wyjmij, przestudź, obierz ze skórki. Zmiksuj mokre składniki: jajko, **NutriKid Multi Fibre**, olej, syrop z agawy. Dodaj buraka startego na drobnych oczkach, mąkę, sodę, kakao, sok z cytryny, przyprawę do piernika oraz żurawinę. Wymieszaj, aby połączyć składniki. Przełóż na blaszkę (najlepiej keksówkę) i piecz ok. 40-45 min. w 180 st. C. Jeśli chcesz sprawdzić czy ciasto jest odpowiednio wypieczone, wbij patyczek w środek masy - jeśli będzie suchy, piernik jest gotowy.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA (PORCJA)

ENERGIA (kcal)	240
BIAŁKO (g)	6,3
TŁUSZCZ (g)	8,3
WĘGLOWODANY (g)	33,5

16



8
BABECZEK



Muffiny

Z CZERWONEJ FASOLI Z JAGODAMI

Składniki



- 300 g czerwonej fasoli konserwowej
- 3 jajka
- 100 g masła
- 100 ml syropu daktylowego lub z agawy
- 3 łyżki kakao
- łyżeczka proszku do pieczenia
- 100 ml **NutriKid Multi Fibre** o ulubionym smaku
- pół szklanki jagód

Sposób przygotowania

Propozycja podania dania.

Fasolę zmiksuj z **NutriKid Multi Fibre** do uzyskania gładkiej masy. Żółtka jaj zmiksuj z miękkim masłem na puszysty krem. Białka ubij na sztywną pianę. Do zmiksowanej fasoli dodaj żółtka z masłem, kakao, proszek do pieczenia oraz syrop daktylowy. Wymieszaj. Dodaj białka oraz jagody i delikatnie połącz z resztą. Blachę lub foremki do pieczenia babeczek wyłóż papilotkami lub papierem do pieczenia i nałóż masę do 3/4 wysokości. Piecz w 180 st. C ok 40 min.

Gotowe babeczki możesz dodatkowo udekorować roztopioną w kąpieli wodnej gorzką czekoladą.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA (PORCJA)

ENERGIA (kcal)	285
BIAŁKO (g)	8,6
TŁUSZCZ (g)	17,5
WĘGLOWODANY (g)	24,5

Muffinki bez kremu 1 szt.: Energia: 243 kcal; Białko: 8,4 g; Tłuszcz: 14,2 g; Węglowodany: 21,8 g

Kakaowy mus

Z AWOKADO

2
PORCJE

Składniki

- dojrzałe awokado
- 100 ml **NutriKid Multi Fibre** o smaku czekoladowym
- 2 łyżki syropu z agawy
- 100 g sera mascarpone
- łyżka kakao
- borówki lub jagody do dekoracji



Sposób przygotowania

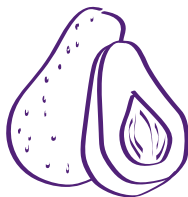
Propozycja podania dania.

Awokado zmiiksuj blenderem na gładki krem, dodaj **NutriKid Multi Fibre**, mascarpone, kakao i syrop z agawy i dokładnie wymieszaj. Nałóż do pucharków, udekoruj owocami i wstaw do lodówki by stężały.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA (PORCJA)

ENERGIA (kcal)	454
BIAŁKO (g)	5,55
TŁUSZCZ (g)	34,5
WĘGLOWODANY (g)	28,6

18



2
PORCJE



Składniki

- 200 ml **NutriKid Multi Fibre** o smaku truskawkowym



Propozycja podania dania.

Sposób przygotowania

Wlej **NutriKid Multi Fibre** o smaku truskawkowym do foremki. Włóż do zamrażarki na całą noc. Lody gotowe!

Do zrobienia lodów możesz także użyć **NutriKid Multi Fibre** o smaku czekoladowym.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA (PORCJA)

ENERGIA (kcal)	153
BIAŁKO (g)	3,3
TŁUSZCZ (g)	6,8
WĘGŁOWODANY (g)	18,8

NutriKid Multi Fibre

NutriKid Multi Fibre

Źródło **energii**, zawiera też **białko**, **witaminy** i **składniki mineralne**

- Produkt **wysokoenergetyczny** kompletny pod względem **odżywczym**
- Dwa smaki: **czekoladowy** i **truskawkowy**
- **Dopasowany** do potrzeb dziecka po 1. roku życia
- Zawiera **błonnik**



Wartość odżywcza w 100 ml NutriKid Multi Fibre o smaku truskawkowym.

Wartość energetyczna 640 kJ/153 kcal

TŁUSZCZ (40 En%) 6,8 g
w tym kwasy nasycone 0,7 g

WĘGLOWODANY (49 En%) 18,8 g
w tym
- Cukry 7,4 g
-- Laktoza <0,025 g

BŁONNIK (2 En%) 1,5 g

BIAŁKO (9 En%) 3,3 g

Sól 0,17 g

Witaminy

Witamina A 61 µg
Witamina D 1,5 µg
Witamina E 1,9 mg (α-ET/TE)
Witamina K 6,0 µg
Tiamina 0,23 mg
Ryboflawina 0,24 mg
Niacyna (1,65 mg EN/NE) 0,88 mg
Kwas pantotenowy 0,50 mg
Witamina B₆ 0,18 mg
Kwas foliowy 23 µg
Witamina B₁₂ 0,26 µg
Biotyna 6,0 µg
Witamina C 15 mg

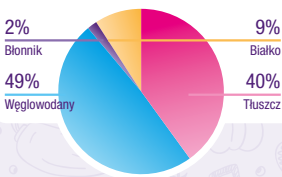
Składniki mineralne i pierwiastki śladowe

Sód 67 mg
Potas 140 mg
Chlorek 100 mg
Wapń 84 mg
Fosfor 75 mg
Magnez 17 mg
Żelazo 1,5 mg
Cynk 1,5 mg
Miedź 0,135 mg
Mangan 0,23 mg
Fluorek 0,11 mg
Molibden 6,0 µg
Selen 4,5 µg
Chrom 5,3 µg
Jod 15 µg

Inne

Karotenoidy 0,15 mg
L-karnityna 3 mg
Cholina 30 mg
Tauryna 11 mg
Osmolarność 440 mOsmol/l

Procent energii



Postać: płyn

Opakowanie jednostkowe: butelka 200 ml

Opakowanie zbiorcze: 24 butelki x 200 ml

Wartość odżywcza w 100 ml NutriKid Multi Fibre o smaku czekoladowym.

Wartość energetyczna 640 kJ/153 kcal

TŁUSZCZ (40 En%) 6,8 g
w tym kwasy nasycone 0,7 g

WĘGLOWODANY (49 En%) 18,8 g
w tym
- Cukry 7,4 g
-- Laktoza <0,025 g

BŁONNIK (2 En%) 1,5 g

BIAŁKO (9 En%) 3,3 g

Sól 0,16 g

Witaminy

Witamina A 61 µg
Witamina D 1,5 µg
Witamina E 1,9 mg (α-ET/TE)
Witamina K 6,0 µg
Tiamina 0,23 mg
Ryboflawina 0,24 mg
Niacyna (1,65 mg EN/NE) 0,88 mg
Kwas pantotenowy 0,50 mg
Witamina B₆ 0,18 mg
Kwas foliowy 23 µg
Witamina B₁₂ 0,26 µg
Biotyna 6,0 µg
Witamina C 15 mg

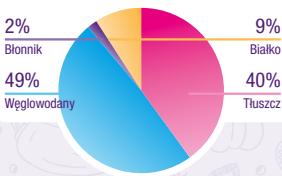
Składniki mineralne i pierwiastki śladowe

Sód 65 mg
Potas 153 mg
Chlorek 92 mg
Wapń 84 mg
Fosfor 75 mg
Magnez 17 mg
Żelazo 1,5 mg
Cynk 1,5 mg
Miedź 0,135 mg
Mangan 0,23 mg
Fluorek 0,11 mg
Molibden 6,0 µg
Selen 4,5 µg
Chrom 9,0 µg
Jod 15 µg

Inne

Karotenoidy 0,15 mg
L-karnityna 3 mg
Cholina 30 mg
Tauryna 11 mg
Osmolarność 440 mOsmol/l

Procent energii



Postać: płyn

Opakowanie jednostkowe: butelka 200 ml

Opakowanie zbiorcze: 24 butelki x 200 ml

notatki

NUTRICIA NutriKid Multi Fibre

Dostępne
w APTECE



od 1.
roku życia



Produkt **wysokoenergetyczny**,
kompletny pod względem odżywczym



Gotowy do spożycia



Najlepiej podawać **po schłodzeniu**



Zaleca się **pić powoli**



Można podawać w postaci lodów
po uprzednim zamrożeniu



Można podawać go do potraw,
by zwiększyć wartość odżywczą posiłku

NutriKid Multi Fibre opracowany, aby zaspokajać
specjalne potrzeby dziecka powyżej 1. roku życia,
które wymaga wsparcia żywieniowego.

Stosowanie produktu zawsze skonsultuj z lekarzem.

NutriKid Multi Fibre to żywność specjalnego
przeznaczenia medycznego do postępowania
dietetycznego w niedożywieniu związanym z chorobą
i zaburzeniach wzrastania u dzieci powyżej 1. roku życia.
Stosować pod nadzorem lekarza.

Nutricia Polska Sp. z o.o.
ul. Bobrowiecka 8
00-728 Warszawa.

Serwis konsumencki: +48 22 55 00 155