

The logo for Alpina Baby Gü features the word "Alpina" in a blue oval with a mountain range illustration, followed by "Baby Gü" in a blue, rounded font. The background is a light blue sky with a white cloud, yellow stars, and a green baby rattle with a smiling face.

Alpina
Baby Gü

The logo for Alpina baby NUTRIMAX 3 features the word "Alpina" in a blue oval with a mountain range illustration, followed by "baby" in a dark blue, rounded font, and "NUTRIMAX 3" in a pink oval with a white border. The background is a light blue sky with a white cloud, yellow stars, and a green baby rattle with a smiling face.

Alpina
baby
NUTRIMAX 3

Recetario

Un mundo por probar

MAMÁ, recuerda que cada niño tiene especificaciones alimentarias diferentes, para dudas puntuales de la alimentación de su hijo consulta un pediatra o nutricionista



Índice

Arroz con compota de pera

Pastas para niños y niñas

Crema de zanahoria con manzana

Papilla de ahuyama

Granizado con compota de manzana

Gazpacho de pera y pepino

Galletas en forma de oso para bebés

Quinua con Compota Alpina Baby Gü de frutas mixtas

Dip de Yogurt Alpina Baby Gü con sabor a vainilla

Gazpacho de Compota Alpina Baby Gü

Puré de arvejas con Baby Gü Yogurt sabor Natural

Trocitos de fruta para niños y niñas con
Yogurt Alpina Baby Gü



Arroz con compota de pera

INGREDIENTES

🥄 PARA 2 PORCIONES

- ♦ ¼ de taza de arroz
- ♦ 1 ½ taza de agua
- ♦ 3 medidas rasas de Alpina Baby Nutrimax 3*
- ♦ 1 Compota de Pera Alpina Baby Gü**



* ESTE ALIMENTO LÁCTEO NO ES SUCEDÁNEO DE LA LECHE MATERNA. Alpina Baby Nutrimax 3, Alimento lácteo en polvo con hierro. Producto listo para preparar, dirigido a niños de 2 años en adelante.

** AVISO IMPORTANTE: La leche materna es el mejor alimento para el niño. Estos productos son complementarios de la leche materna después de los 6 meses de edad del niño. Ver edad de recomendación de consumo en la etiqueta del producto.



Preparación

- 1 Cocinamos el arroz en ½ taza de agua hasta que esté blando.
- 2 En una taza mezclamos 3 medidas rasas de Alpina Baby 3 con aproximadamente 1 taza de agua, revolvemos y lo vertemos sobre el arroz, dejamos reducir a baja temperatura.
- 3 Agregamos la compota de Pera Alpina Baby Gü y mezclamos hasta que esté cremoso y homogéneo.
- 4 Servimos tibio.



Pastas para niños y niñas

INGREDIENTES

🥄 PARA 2 PORCIONES

- ♦ 2/3 de taza de agua
- ♦ 7 medidas rasas de Alpina Baby Nutrimax 3*
- ♦ 1/3 de taza de pasta mini macarrones
- ♦ 5 hojas de espinaca
- ♦ 1 cucharada de queso
- ♦ 1 cucharada de almendras finamente picadas



* ESTE ALIMENTO LÁCTEO NO ES SUCEDÁNEO DE LA LECHE MATERNA. Alpina Baby Nutrimax 3, Alimento lácteo en polvo con hierro. Producto listo para preparar, dirigido a niños de 2 años en adelante. Ver edad de recomendación de consumo en la etiqueta del producto.

Preparación

- 1 Cocinamos la pasta hasta que quede blanda
- 2 Cocinamos la espinaca en abundante agua hirviendo por 3 minutos.
- 3 Aparte calentamos el agua. Cuando alcance hervor dejamos 5 minutos y apagamos.
- 4 Llevamos el agua a la licuadora con 7 medidas rasas de Alpina Baby 3, y las espinacas; dejamos que se integren muy bien.
- 5 Revolvemos el contenido con la pasta y la llevamos a una sartén pequeña para calentarla si es necesario. Servimos la pasta con queso y almendras finamente picadas por encima.



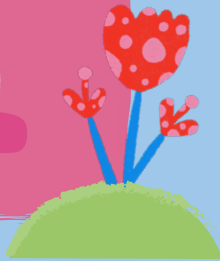
Crema de zanahoria con manzana

INGREDIENTES

☞☞ PARA 2 PORCIONES

- ♦ 1 zanahoria mediana
- ♦ 1 manzana roja pelada
- ♦ 1 ½ taza de agua
- ♦ 1 cucharadita de aceite de girasol
- ♦ 3 medidas rasas de **Alpina Baby**

Nutrimax 3



* ESTE ALIMENTO LÁCTEO NO ES SUCEDÁNEO DE LA LECHE MATERNA. Alpina Baby Nutrimax 3, Alimento lácteo en polvo con hierro. Producto listo para preparar, dirigido a niños de 2 años en adelante. Ver edad de recomendación de consumo en la etiqueta del producto.

Preparación

- 1 Lavamos muy bien la zanahoria, pelamos y cortamos en cuadros medianos.
- 2 En una olla pequeña calentamos el aceite de girasol, agregamos la zanahoria y la manzana en cubos, dejamos que se caramelicen por 5 minutos.
- 3 Agregamos 1 taza de agua y dejamos cocinar hasta que la zanahoria esté blanda.
- 4 Sacamos y procesamos hasta que no tengamos grumos y volvemos a llevar al fogón. Agregamos ½ taza de agua con las 3 medidas rasas de Alpina Baby 3. Dejamos cocinar por 3 minutos o hasta que quede de la textura deseada.
- 5 Servimos cuando esté tibio.



Papilla de ahuyama

INGREDIENTES

☞☞ PARA 2 PORCIONES

- ♦ 1 ahuyama pequeña, pelada y picada
- ♦ 2 medidas rasas de **Alpina Baby**

Nutrimax 3



* ESTE ALIMENTO LÁCTEO NO ES SUCEDÁNEO DE LA LECHE MATERNA. Alpina Baby Nutrimax 3, Alimento lácteo en polvo con hierro. Producto listo para preparar, dirigido a niños de 2 años en adelante. Ver edad de recomendación de consumo en la etiqueta del producto.

Preparación

- 1 Horneamos la ahuyama a 200°C por 20 minutos en una bandeja.
- 2 Hacemos puré con la ahuyama.
- 3 Agregamos 2 medidas rasas de Alpina Baby 3 al puré de ahuyama.
- 4 Mezclamos bien todos los ingredientes.
- 5 Dejamos enfriar.
- 6 Servimos.



Granizado de compota de manzana

INGREDIENTES

☞☞☞ PARA 3 PORCIONES

- ◆ 1 compota de Manzana Alpina Baby Gü*
- ◆ 1 taza de hielo
- ◆ 1/2 taza de zumo de naranja



* AVISO IMPORTANTE: La leche materna es el mejor alimento para el niño. Estos productos son complementarios de la leche materna después de los 6 meses de edad del niño. Ver edad de recomendación de consumo en la etiqueta del producto.

Preparación

- 1 Llevamos todos los ingredientes a la licuadora: Compota de Manzana Alpina Baby Gü, hielo y zumo de naranja. Procesamos hasta que estén bien integrados.
- 2 Servimos y se lo ofrecemos inmediatamente.



Gaspacho de pera y pepino

INGREDIENTES

☞☞ PARA 2 PORCIONES

- ◆ 1 Compota de Pera Alpina Baby Gü*
- ◆ 1 Pepino pelado y sin semillas
- ◆ 4 hojas de albahaca



* AVISO IMPORTANTE: La leche materna es el mejor alimento para el niño. Estos productos son complementarios de la leche materna después de los 6 meses de edad del niño. Ver edad de recomendación de consumo en la etiqueta del producto.

Preparación

- 1 En una licuadora agregamos la Compota de Pera Alpina Baby Gü, la mitad del pepino pelado y sin semillas y las hojas de albahaca. Licuamos hasta que todos los ingredientes estén totalmente mezclados y se vea como una crema suave.
- 2 Colamos el líquido y le adicionamos el resto del pepino previamente picado en trozos pequeños, podemos llevar a la nevera al menos 30 minutos antes de ofrecerla al bebé.



Galletas en forma de oso para bebés

Harina de avena, zanahoria, arándanos y compota Alpina Baby Gü sabor a banano, serán los ingredientes que vas a necesitar para hacer esta divertida receta de galletas en forma de ositos para bebés.

INGREDIENTES

PARA 8 PORCIONES

- 2 cucharadas de avena en hojuelas molidas.
- 1/2 taza de harina de avena.
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear.
- 1/4 Compota Alpina Baby Gü* sabor a frutas mixtas.
- 1/4 huevo batido.
- 1 cucharada de arándanos.
- 1 cucharada de zanahoria cocida y en puré.

* AVISO IMPORTANTE: La leche materna es el mejor alimento para el niño. Estos productos son complementarios de la leche materna después de los 6 meses de edad del niño. Ver edad de recomendación de consumo en la etiqueta del producto.

Preparación

- 1 En un bowl mezclamos la avena en hojuelas, la harina de avena y el polvo para hornear.
- 2 Aparte mezclamos la compota Alpina Baby Gü sabor a frutas mixtas, el huevo, los arándanos y el puré de zanahoria, agregamos poco a poco la mezcla de ingredientes secos revolviendo hasta integrar.
- 3 En una placa para horno ponemos papel parafinado. Formamos círculos de 4 centímetros con la masa y unas más pequeñas y así obtener una carita. Para los ojos y la nariz usamos arándanos y horneamos en un horno precalentado a 180°C de 15 a 20 minutos.
- 4 Sacamos, dejamos enfriar en la placa del horno y servimos.



Quinua con Compota Alpina Baby Gü de frutas mixtas

Poco a poco tu bebé se va aventurando a un mundo de sabores por conocer. Prepara esta deliciosa mezcla de quinua con compota Alpina Baby Gü de manzana y mango, una comida que él disfrutará.

INGREDIENTES

PARA 8 PORCIONES

- 1/4 de taza de quinua cocida.
- 1 Compota Alpina Baby Gü* de frutas mixtas
- 2 uvas pequeñas sin semillas.
- 2 dados de mango maduro.

* AVISO IMPORTANTE: La leche materna es el mejor alimento para el niño. Estos productos son complementarios de la leche materna después de los 6 meses de edad del niño. Ver edad de recomendación de consumo en la etiqueta del producto.

Preparación

- 1 Mezclamos la quinua cocida con la Compota Alpina Baby Gü de frutas mixtas.
- 2 Cortamos las uvas en rodajas y hacemos formas divertidas con el mango.
- 3 Servimos las frutas por encima o un ladito para que el bebé vaya comiendo de a poco.



Dip de Yogurt Alpina Baby Gü con sabor a vainilla

El yogurt también es un alimento que puedes incluir en la dieta de tu bebé de los 6 a los 12 meses. Lo puedes mezclar con frutas como el aguacate y vegetales como las zanahorias cocidas.

INGREDIENTES

🥄🥄 PARA 2 PORCIONES

- ◆ 1 Yogurt Alpina Baby Gü* sabor vainilla
- ◆ 4 cucharadas de aguacate hass.
- ◆ 8 bastones de zanahorias cocidas.

* AVISO IMPORTANTE: La leche materna es el mejor alimento para el niño. Estos productos son complementarios de la leche materna después de los 6 meses de edad del niño. Ver edad de recomendación de consumo en la etiqueta del producto.

Preparación

- 1 Mezclamos el Yogurt Alpina Baby Gü con sabor a vainilla con el aguacate hasta volverlo puré.
- 2 Dividimos la mezcla en 2 porciones, guardamos una parte y la otra la servimos con los bastones de zanahoria cocidos.



Gaspacho de Compota Alpina Baby Gü

Prepara esta deliciosa receta de Gaspacho de Compota Alpina Baby Gü y disfruta de un dulce momento junto a tu bebé.

INGREDIENTES

🥄🥄 PARA 2 PORCIONES

- ◆ 1 pepinos cohombro pelado
- ◆ 5 hojas de albahaca
- ◆ 1 Compota de manzana Alpina Baby Gü*

* AVISO IMPORTANTE: La leche materna es el mejor alimento para el niño. Estos productos son complementarios de la leche materna después de los 6 meses de edad del niño. Ver edad de recomendación de consumo en la etiqueta del producto.

Preparación

- 1 Lo primero que haremos es pelar el pepino, lo cortamos a la mitad y con una cuchara extraemos todas las semillas y cortamos en cubos medianos.
- 2 Ahora lo licuamos adicionando las hojas de albahaca y las Compotas de manzana Alpina Baby Gü hasta tener una mezcla homogénea.
- 3 Ya tenemos nuestra gaspacho listo para tu bebé.



Puré de arvejas con Yogurt Baby Gü sabor Natural

Para la primera etapa, un puré sencillo, colorido y delicioso con Yogurt Alpina Baby Gü.

Las leguminosas serán una de las principales fuentes de proteína en la dieta de tu bebé, además son ricas en hierro que es la deficiencia más común después de los seis meses.

La versión casera de este puré es mucho mejor que las de supermercado, porque los ingredientes están frescos, puedes maximizar el valor nutricional con el método de cocción, no agregarás ningún químico y tienes control sobre la textura final.

INGREDIENTES

🥄🥄 PARA 2 PORCIONES

- ♦ 1 taza de arvejas frescas
- ♦ 1 Yogurt Alpina Baby Gü* sabor Natural



* AVISO IMPORTANTE: La leche materna es el mejor alimento para el niño. Estos productos son complementarios de la leche materna después de los 6 meses de edad del niño. Ver edad de recomendación de consumo en la etiqueta del producto.

Preparación

- 1 Cocinamos las arvejas al vapor: esto garantizará que se conserven todos sus nutrientes y no se diluyan en el agua. Las ponemos en una canastilla sobre agua hirviendo y tapamos la olla.
- 2 Cocinamos por 15 minutos aproximadamente: deben estar de un color verde brillante y estar suaves a la presión de un tenedor. Una vez listas, las enjuagamos bajo el agua fría para detener la cocción.
- 3 Llevamos a un procesador de alimentos con el Yogurt Alpina Baby Gü sabor natural. Procesamos dependiendo de la edad: para bebés de 6 a 9 meses debe ser completamente liso, sin textura, pero a partir de los 9 meses puedes dejarlo con arvejas en trozos: esto hará más interesante su textura para el bebé.



Trocitos de fruta para niños y niñas con yogurt Alpina Baby Gü

Llega el momento en que tu bebé quiere empezar a tomar las cosas con sus manos, por eso preparamos esta receta de trocitos de fruta y yogurt Alpina Baby Gü para que el se divierta y se alimente.

INGREDIENTES

🥄🥄 PARA 2 PORCIONES

- ♦ 2 Yogurt Alpina Baby Gü* Vainilla
- ♦ 2 julianas de sandía.
- ♦ 2 julianas de pera.



* AVISO IMPORTANTE: La leche materna es el mejor alimento para el niño. Estos productos son complementarios de la leche materna después de los 6 meses de edad del niño. Ver edad de recomendación de consumo en la etiqueta del producto.

Preparación

- 1 Cortamos las frutas con figuras divertidas, para que el bebé pueda sostener la fruta con sus manos.
- 2 Sirve las frutas con Yogurt Alpina Baby Gü y deja que tu bebé se divierta tomando las frutas con sus manos.





Alpina
Baby Gü

Alpina
baby
NUTRIMAX 3

