

карануз®

Рекомендация

по здоровому питанию
малышей первого года жизни





Рис. 1



Рис. 2

Вся продукция ТМ «Карапуз» производится на Херсонском и Симферопольском консервных заводах, которые имеют давние традиции производства детского питания. Выгодное географическое расположение наших заводов позволяет свежим фруктам сразу поступать на переработку, что называется «з лану до столу»...

С 2000 года на Симферопольском консервном заводе производятся соки ТМ «Карапуз», на Херсонском консервном заводе - фруктовые, овощные и мясные пюре, а с 2008 года и каши. Логичным продолжением развития ТМ «Карапуз» стал запуск в производство цеха детских каш. Новейшее современное оборудование от мировых лидеров отрасли позволяет производить сухие молочные и безмолочные детские каши на зерновой основе высокого качества. Технология производства каш ТМ «Карапуз» на валке (вальцовым методом) в тонком слое не имеет аналогов среди отечественных производителей детских каш и позволяет достигнуть идеальных потребительских качеств.



Рис. 3



Рис. 4

Соки

Главное отличие соков ТМ «КАРАПУЗ» - все соки производятся только из натурального сырья, а не из концентрата. В основном на украинском рынке представлены соки, восстановленные из концентрированного сока. Восстановленный сок - это сок, полученный из концентрированного сока с добавлением подготовленной питьевой воды. Соки же ТМ «КАРАПУЗ» являются полностью натуральными, так как они получены путем механического отжима натурального сырья и консервирования с помощью тепловой обработки (пастеризации или стерилизации).

В дополнение к полностью натуральному сырью, что обеспечивает сокам особенно приятный вкус и гипоаллергенные свойства, ассортимент соков ТМ «КАРАПУЗ» весьма разнообразен: монокомпонентные для первых прикормов и смешанные - для грудничков постарше, гомогенизированные, неосветленные и соки с мякотью. Оптимальное сочетание важных для ребенка фруктовых углеводов, микроэлементов, витамина С и органических кислот - залог хорошего самочувствия и бодрости малыша. Поэтому Ваш выбор в пользу нашей продукции не только принесет радость Вашему малышу от новых вкусов, но и дополнительно насытит организм такими необходимыми для деток раннего возраста витаминами и минералами, содержащимися в натуральных соках ТМ «КАРАПУЗ».

Сок яблочный натуральный

Состав	На 100 г
Энергетическая ценность (ккал/Дж)	38/159
Углеводы (г)	9,0
Белки (г)	0,4
Витамины (мг)	
В1	0,01
В2	0,01
РР	0,10
С	-
β-каротин	-

Уважаемые педиатры! Рекомендации по срокам ввода прикорма указаны в ГОСТе и мы, как украинский производитель, не можем отойти от этих сроков, т.к. будем лишены возможности сертифицировать нашу продукцию, но вы как специалисты в области детского развития, можете на свое усмотрение рекомендовать мамам с 3-х месячного возраста вводить в рацион деток нашу продукцию.

Основа сока-зеленое яблоко. Только зеленое яблоко, по мнению педиатров и диетологов, идеально подходит для первого прикорма, т.к. не вызывает аллергических реакций. Путем отжима получают натуральный яблочный сок зеленых яблок, который выдерживается в абсолютно стерильных емкостях. Сок отстаивается, в результате чего выпадает осадок (процесс декантации). Готовый продукт представляет собой снятый с осадка сок (выпавший осадок остается в емкостях и в дальнейшем процессе производства не используется). Полученный сок, является натуральным продуктом, богатым железом, калием и кальцием, витаминами группы В, которые необходимы малышу для полноценного развития иммунной и сердечно-сосудистой системы.

С 2-х месяцев



Сок яблочный с мякотью и сахаром гомогенизированный

Состав	На 100 г
Энергетическая ценность (ккал/Дж)	42/176
Углеводы (г)	10
Белки (г)	0,4
Витамины (мг)	
В1	0,01
В2	0,01
РР	0,20
С	2,0
β-каротин	-

Рекомендуется детям с 3-х месяцев

Основная особенность сока – наличие гомогенизированной (мелко измельченной) яблочной клетчатки, способствующей нормальному пищеварению и развитию перистальтики кишечника ребенка. Сок производится исключительно из яблок зеленых сортов, содержащих вещества, которые обладают противовоспалительными свойствами и препятствуют возникновению дисбактериоза. Нежная консистенция обеспечивает высокую усвояемость продукта не вызывая аллергических реакций. Высокое содержание железа обеспечивает поддержание нормального уровня гемоглобина и других составляющих крови.

С 3-х месяцев



Яблочно-сливовый, яблочно-персиковый, айвовый соки с мякотью

Данная группа соков включает моно- и поли компонентные фруктовые соки, обеспечивающие подготовку пищеварительной системы ребенка к восприятию твердой пищи. Соки с мякотью производятся из пюре собственного производства путем смешения с натуральным яблочным соком. Различное сочетание компонентов (яблоки, сливы, персики, айва) гарантирует вкусовое разнообразие и особенное сочетание фруктовых кислот и микроэлементов, присущих натуральным экологически чистым составляющим соков, выращенных в Крыму.

С 3-х месяцев



Сок яблочно-сливовый

По содержанию калия этот сок занимает одно из первых мест. Калий необходим для улучшения обмена веществ, работы сердца, развития внутренних органов, роста мышц. Послабляющее действие сливы позволяет врачам – диетологам рекомендовать ее в качестве природного слабительного при запорах у детей, а наличие антиоксидантов повышают иммунитет, усиливают сопротивляемость организма.

Сок яблочно-сливовый имеет приятный кисло-сладкий вкус.

Состав	На 100 г
Энергетическая ценность (ккал/Дж)	42/176
Углеводы (г)	10
Белки (г)	0,4
Витамины (мг)	
В1	0,03
В2	0,02
РР	0,30
С	-
β-каротин	-

Рекомендуется детям с 3-х месяцев

С 3-х месяцев



Сок яблочно - персиковый

Уникальные плоды персика содержат простейшие углеводы: глюкозу, фруктозу, сахарозу, которые легко усваиваются детским организмом и быстро пополняют запасы утраченной энергии. Широкий спектр минеральных веществ способствует образованию в организме гемоглобина и поддержанию кислотно-щелочного равновесия.

Яблочно-персиковый сок - ценный источник каротина (предшественника витамина А) необходимого для остроты зрения, здоровой кожи и роста в целом. Рекомендуется детям, у которых наблюдается снижение аппетита.

Состав	На 100 г
Энергетическая ценность (ккал/Дж)	41/171
Углеводы (г)	10
Белки (г)	0,3
Витамины (мг)	
В1	0,02
В2	0,02
РР	0,26
С	-
β-каротин	0,1

Рекомендуется детям с 3-х месяцев

С 3-х
месяцев

Сок айвовый

Состав	На 100 г
Энергетическая ценность (ккал/кДж)	46/192
Углеводы (г)	11
Белки (г)	0,4
Витамины (мг)	
В1	0,01
В2	0,02
РР	0,1
С	5
β-каротин	0,2

Рекомендуется детям с 3-х месяцев

Сок айвовый содержит углеводы, органические кислоты, которые пополняют запасы энергии активно растущего организма и стимулируют аппетит. В айве содержится много витаминов, микроэлементов, а также, эфирные масла, которые придают мякоти плода тонкий приятный аромат, сохраняющийся при изготовлении сока.

Кроме того, айва содержит в большом количестве дубильные вещества. Благодаря дубильным веществам айва обладает выраженным закрепляющим действием на пищеварительную систему ребенка, и врачи-диетологи рекомендуют ее в качестве лечебного средства при хронических расстройствах кишечника.



Соки из черной, красной смородины, черноплодной рябины

Учитывая высокое содержание широкого спектра витаминов, редких для растительных компонентов микроэлементов, дубильных веществ в ассортимент продукции включены фруктово-ягодные соки. Ягодная составляющая соков (черная, красная смородина, черноплодная рябина, шиповник) выращивается в экологически чистых регионах Западной Украины (Дрогобычский район) и Крыма, собирается и заготавливается под надзором специалистов лабораторий заводов. Используемое в рецептуре пропорциональное соотношение 80% сока из яблок зеленых сортов и 20% сока черной, либо красной смородины, черноплодной рябины или шиповника обеспечивает гипоаллергенность продукта.

Сок яблочно-черносмородиновый

Состав	На 100 г
Энергетическая ценность (ккал/кДж)	49/205
Углеводы (г)	12
Белки (г)	0,3
Витамины (мг)	
В1	0,01
В2	0,01
РР	0,1
С	14
β-каротин	-

Рекомендуется детям с 2-х месяцев

Черная смородина богата витамином С природного происхождения, что делает ее натуральным средством профилактики авитаминоза, нормальное развитие сердечно-сосудистой системы. В ней также содержатся дубильные вещества, которые оказывают на пищеварение закрепляющее действие, что особенно ценно для детей страдающих кишечными расстройствами.

Сок обладает приятным вкусом, тонким ароматом и прекрасно утоляет жажду.

С 2-х
месяцев



С 3-х
месяцев



Сок яблочно-красносмородиновый

Сок яблочно-красносмородиновый считается прекрасным диетическим средством. В красной смородине содержится в большом количестве витамины С, А и органические кислоты. Сок улучшает обмен веществ, повышает аппетит. Благодаря находящемуся в ягодах пектину, оказывает легкое закрепляющее действие на пищеварение малыша. Сок красной смородины также препятствует развитию дисбактериоза и обладает свойством подавлять тошноту.

Состав	На 100 г
Энергетическая ценность (ккал/Дж)	49/205
Углеводы (г)	12
Белки (г)	0.2
Витамины (мг)	
В1	0.01
В2	0.01
РР	0.05
С	4
β-каротин	-

Рекомендуется детям с 3-х месяцев

С 3-х
месяцев



Сок яблочно-черноплоднорябиновый

Уникальность черноплодной рябины состоит в содержании йода, микроэлемента редко входящего в состав продуктов растительного происхождения. Йод важен для правильного развития эндокринной системы ребенка, а также роста организма в целом.

Черноплодная рябина - поливитаминная ягода. Витамин Р, находящийся в ней, усиливает действие аскорбиновой кислоты и во взаимодействии с ней положительно влияет на всю кровеносную систему ребенка, укрепляет сосуды и стимулирует процессы кроветворения.

Состав	На 100 г
Энергетическая ценность (ккал/Дж)	49/205
Углеводы (г)	12
Белки (г)	0.3
Витамины (мг)	
В1	0.01
В2	0.01
РР	0.12
С	3
β-каротин	-

Рекомендуется детям с 3-х месяцев

С 3-х
месяцев



Сок яблочно-шиповниковый

При изготовлении этого сока используется крымский шиповник очищенный от семечек, его запаривают и отстаивают в течении суток. Полученный настой смешивают с яблочным натуральным соком в соотношении 80 % сока и 20% настоя шиповника.

Сок яблочно-шиповниковый содержит витамин С, Р, каротин, витамины группы В, а также фосфор, магний, кальций и железо. Его успешно применяют для лечения детских инфекционных заболеваний (коклюш, скарлатина, воспаление легких). Сок благотворно влияет на обмен веществ, стимулирует активность и выделение ферментов и желчи, имеет приятный вкус и хорошо утоляет жажду.

Состав	На 100 г
Энергетическая ценность (ккал/Дж)	57/238
Углеводы (г)	14
Белки (г)	0.3
Витамины (мг)	
В1	0.01
В2	0.01
РР	0.12
С	49
β-каротин	0.2

Рекомендуется детям с 3-х месяцев

Сок яблочно-вишневый

Состав	На 100 г
Энергетическая ценность (ккал/кДж)	45/188
Углеводы (г)	11
Белки (г)	0,3
Витамины (мг)	
В1	0,01
В2	0,01
PP	0,11
С	3
β-каротин	-

Рекомендуется детям с 3-х месяцев

Сок из спелых вишен богат углеводами, каротином и высоким содержанием железа, которое принимает участие в процессах кроветворения. Железо легко усваивается желудком, а аскорбиновая кислота или витамин С, которая также находится в вишне, ускоряет его всасывание. В этих ягодах в большом количестве содержится пектин, вещество похожее на желатин, который улучшает работу кишечника, не допуская развития дисбактериоза. Органические кислоты содержащиеся в вишне, возбуждают пищеварительную систему, усиливая аппетит малыша.

С 3-х месяцев



Сок морковно-яблочный

Состав	На 100 г
Энергетическая ценность (ккал/кДж)	39/163
Углеводы (г)	9
Белки (г)	0,7
Витамины (мг)	
В1	0,02
В2	0,04
PP	0,30
С	4
β-каротин	3,5

Рекомендуется детям с 4-х месяцев

Сочетание полезных свойств овоща и фрукта делает этот сок важным в рационе ребенка. Эта комбинация соединяет в себе высокую ценность и оздоравливающий эффект. В соке есть натуральные витамины Е, D, С, К и минералы - кальций, калий, фосфор, натрий, магний, марганец, железо. Потребление этого сока способствует профилактики анемии.

С 4-х месяцев



Сок морковный

Состав	На 100 г
Энергетическая ценность (ккал/кДж)	35/146
Углеводы (г)	8
Белки (г)	0,7
Витамины (мг)	
В1	0,01
В2	0,07
PP	0,1
С	3
β-каротин	3,5

Рекомендуется детям с 4-х месяцев

Морковный сок богат пектинами и клетчаткой, обладает бактерицидными свойствами, благотворно воздействует на кишечник, поджелудочную железу, печень и сердце, укрепляет структуру зубов. Высокое содержание бета-каротина, трансформирующегося в витамин А повышает остроту зрения, ребенок начинает правильно различать цвета, приспосабливаться к резкой смене света. Сок получают из пюре, которое готовится из свежей моркови, очищенной, измельченной и сваренной. Сохранить высокое содержание каротина - витамина А позволяет расфасовка в баночки и стерилизация.

С 4-х месяцев



С 4-х
месяцев



Сок тыквенный

Тыквенный сок - замечательный диетический продукт, в состав которого входят практически все микроэлементы, которые необходимы для полноценного роста и развития ребенка. Тыква содержит в большом количестве витамины С и В, а по количеству каротина, или витамина А, лишь немного уступает моркови. Сок тыквы улучшает обмен веществ, обладает мочегонным эффектом, при этом, не раздражая почек и является хорошим природным слабительным.

В октябре-ноябре каждого года из свежей тыквы единственных двух некормовых сортов «Гилея» и «Новинка» изготавливается натуральный тыквенный сок. В данном соке присутствует высокое содержание калия.

Состав	На 100 г
Энергетическая ценность (ккал/Дж)	50/209
Углеводы (г)	12
Белки (г)	0,5
Витамины (мг)	
В1	0,02
В2	0,02
РР	0,20
С	-
β-каротин	2,0

Рекомендуется детям с 4-х месяцев

Соки морковный и тыквенный расфасовываются в баночки, а не бутылочки, так как овощам необходимо проходить более глубокий процесс-стерилизацию (температуру более 115°C в течение 20 минут), а сокам (на основе яблочного сока) достаточно стерилизации 107°C в течение 1-ой минуты и 40-ка секунд, потом шающаяся пастеризация 95°C в течение 35-ти минут, что позволяет 100% сохранить все входящие параметры свежих фруктов.



Фруктовые пюре

Все фруктовые пюре в своей основе содержат яблоко. С июля по февраль заводы работают со свежим яблоком, выращенном на Херсонщине, Николаевщине и в Крыму, а с февраля по июнь на заготовленном на собственном асептическом оборудовании (200-литровые бочки компании ELPO-Италия, см. рис.4). Стерилизация проходит при температуре 105°C в течение 20-ти секунд, далее пюре сразу охлаждается до температуры 30°C, и расфасовывается в абсолютно стерильные асептические мешки фирмы Goglio (Италия). Это позволяет получить с февраля по июнь пюре, которое сохраняет свои витамины и минералы на 100%, как будто только приготовлено из свежего яблока. Такая технология производства позволяет в течение года производить продукцию с неизменно высоким качеством.

Все составляющие фруктовых пюре (абрикос, вишня, слива, персик) заготавливаются из свежего сырья, и хранятся в 200-литровых асептических емкостях и 10-литровых стеклянных бутылках, которые не пропускают влагу и воздух и сохраняют естественный аромат, цвет и полезность натуральных фруктов. Пюре и соки из черной, красной смородины, ежевики, черноплодной рябины специально для детского питания ТМ «Карпуз» изготавливаются из свежих ягод, собранных в экологически чистых районах Западной Украины, и перерабатываются на Дрогобычском плодоконсервном заводе под строгим контролем представителей лаборатории и службы закупок Херсонского консервного завода детского питания.

Хотим подчеркнуть, что все фруктовые пюре при производстве в баночку изготавливаются по самому низко допустимому режиму тепловой обработки, а это стерилизация 105° С в течение 1 минуты и 40 секунд и дальнейшая пастеризация 35 минут при 95° С.

Пюре из яблок

Состав	На 100 г
Энергетическая ценность (ккал/ддж)	50/210
Углеводы (г)	12
Белки (г)	0,6
Витамины (мг)	
B1	0,01
B2	0,02
PP	0,31
C	4
β-каротин	*

Уважаемые педиатры!
Рекомендации по срокам ввода прикорма указаны в ГОСТе и мы, как украинский производитель, не можем отходить от этих сроков, т.к. будем лишены возможности сертифицировать нашу продукцию, но вы как специалисты в области детского развития, можете на свое усмотрение рекомендовать мамам с 3-х месячного возраста вводить в рацион детей нашу продукцию.

Пюре из яблок полностью гомогенизировано, т. е., перетерто до абсолютно однородной массы, лишенной крупинок и комочков. Благодаря такой консистенции пюре не раздражает детский желудок и не вызывает нарушения пищеварения.

Яблочное пюре богато витаминами, калием, калием и, особенно, железом, которые необходимы для нормального развития малыша. Мякоть зеленых яблок содержит вещества, которые обладают противовоспалительными свойствами и препятствуют возникновению дисбактериоза. Пюре имеет приятный кисловатый вкус и тонкий аромат спелых зеленых яблок.

С 2-х месяцев



Пюре из яблок и вишен

Состав	На 100 г
Энергетическая ценность (ккал/ддж)	54/226
Углеводы (г)	13,0
Белки (г)	0,5
Витамины (мг)	
B1	0,01
B2	0,02
PP	0,32
C	3,0
β-каротин	*

Рекомендуется детям с 2-х месяцев

Пюре яблочно-вишневое богато углеводами, каротином и железом. В вишнях содержится в большом количестве пектин. Это вещество, похожее на желатин, которое улучшает работу кишечника, не допуская развития дисбактериоза. Так же в вишне находятся органические кислоты, которые возбуждают пищеварительную систему малыша, усиливая его аппетит.

Особая ценность плодов вишни состоит в большом содержании железа, которое принимает участие в процессах кроветворения. Железо в спелых плодах легко усваивается детским желудком, а аскорбиновая кислота, или витамин С, которая также находится в вишне, ускоряет его всасывание.

С 2-х месяцев



С 2-х
месяцев



Пюре из яблок и черной смородины

Черная смородина - один из лидеров по содержанию витаминов, и особенно, витамина С, который необходим ребенку для укрепления иммунитета и борьбы с простудными заболеваниями. Ягоды черной смородины - прекрасное средство для профилактики авитаминозов, а содержащиеся в черной смородине дубильные вещества, оказывают на пищеварение малыша закрепляющее действие и рекомендуются при кишечных расстройствах.

Состав	На 100 г
Энергетическая ценность (ккал/кДж)	54/226
Углеводы (г)	13,0
Жиры (г)	-
Белки (г)	0,6
Витамины (мг)	
В1	0,01
В2	0,02
РР	0,31
С	14
β-каротин	-

Рекомендуется детям с 2-х месяцев

С 2-х
месяцев



Пюре из яблок и слив

Пюре из яблок и слив имеет приятный кисло-сладкий вкус и занимает одно из первых мест по содержанию калия. Калий необходим малышу для улучшения обмена веществ, работы сердца, роста мышц и развития внутренних органов. Кроме того, слива известна своим послабляющим действием, что позволяет врачам - диетологам рекомендовать ее в качестве природного слабительного при запорах у детей.

Состав	На 100 г
Энергетическая ценность (ккал/кДж)	54/226
Углеводы (г)	13
Жиры (г)	-
Белки (г)	0,4
Витамины (мг)	
В1	0,02
В2	0,02
РР	0,35
С	3
β-каротин	-

Рекомендуется детям с 2-х месяцев

С 2-х
месяцев



Пюре из яблок и абрикос

Пюре из яблок и абрикос имеет нежную, однородную консистенцию, обладает кисло-сладким вкусом и выраженным ароматом. Спелые абрикосы содержат углеводы, которые необходимы малышу, чтобы пополнить запас энергии. Благодаря натуральным углеводам, таким как глюкоза, фруктоза, сахароза, содержащимся в мякоти спелых плодов, ребенок будет расти веселым и энергичным. Ценность абрикос также в большом содержании каротина. А витамин А необходим для нормального роста и зрения. Плоды абрикоса также содержат пектин - вещество, напоминающее желатин, которое нормализует пищеварение и препятствует возникновению дисбактериоза.

Состав	На 100 г
Энергетическая ценность (ккал/кДж)	54/226
Углеводы (г)	13,0
Белки (г)	0,6
Витамины (мг)	
В1	0,01
В2	0,03
РР	0,36
С	3,0
β-каротин	0,3

Рекомендуется детям с 2-х месяцев

Пюре из яблок и ежевики

Состав	На 100 г
Энергетическая ценность (ккал/кДж)	48,1
Углеводы (г)	11,5
Жиры (г)	-
Белки (г)	0,6
Витамины (мг)	
В1	0,02
В2	0,02
РР	0,30
С	2,5
β-каротин	0,01

Рекомендуется детям с 4-х месяцев

Ягоды ежевики - нежные, сочные, очень нравятся детям и хорошо усваиваются детским желудком. Кроме замечательных вкусовых качеств, ежевика очень полезна и считается в медицине «целебной ягодой».

Она содержит большое количество органических кислот, пектина и витамина Е. Именно благодаря витамину Е малыш активно растет и прибавляет в весе. Дубильные вещества, находящиеся в ягодах ежевики, обладают закрепляющим действием на пищеварительную систему ребенка. «Пюре из яблок и ежевики» успешно применяют при расстройствах кишечника.

С 4-х месяцев



Пюре из яблок и персиков

Состав	На 100 г
Энергетическая ценность (ккал/кДж)	58
Углеводы (г)	14
Жиры (г)	-
Белки (г)	0,6
Витамины (мг)	
В1	0,01
В2	0,03
РР	0,30
С	3,0
β-каротин	0,03

Рекомендуется детям с 4-х месяцев

Пюре из яблок и персиков отличается удивительно приятным вкусом и ароматом, характерным для спелых плодов персика, и его охотно едят даже те малыши, у которых наблюдается снижение аппетита. Спелые плоды персиков богаты углеводами, которые служат хорошим источником энергии и легко усваиваются детским организмом. Персики также являются источником каротина, необходимого малышу для хорошего зрения и полноценного роста.

С 4-х месяцев



Пюре из яблок и красной смородины

Состав	На 100 г
Энергетическая ценность (ккал/кДж)	70/293
Углеводы (г)	17
Жиры (г)	-
Белки (г)	0,4
Витамины (мг)	
В1	0,02
В2	0,01
РР	19,20
С	3,0
β-каротин	-

Рекомендуется детям с 4-х месяцев

Красная смородина - замечательная поливитаминная ягода, которая содержит в большом количестве витамины С, А и органические кислоты, которые улучшают обмен веществ и повышают аппетит. В ягодах красной смородины содержится в большом количестве пектин - вещество, похожее на желатин, которое оказывает закрепляющее действие на пищеварение малыша и препятствует развитию дисбактериоза. Приятный, кисло-сладкий вкус «Пюре из яблок и красной смородины» обладает способностью подавлять тошноту и возбуждать аппетит.

С 4-х месяцев



Овощные пюре

Полноценный рацион ребенка немислим без овощей. Для производства пюре нами отобраны овощи (кабачок, морковь, тыква) легко усваивающиеся формирующейся пищеварительной системы ребенка и богатые микроэлементами, а также витамин А и С. Учитывая более низкие вкусовые качества овощных пюре по сравнению с фруктовыми, рецептура предлагаемых пюре основана на дополнении овощного пюре фруктовыми компонентами (пюре из яблок и айвы), что улучшает вкусовые свойства продукта, повышает его восприятие малышом, и естественно, расширяет спектр содержащихся полезных веществ.

Также как и в случае с овощными соками, технология производства овощных пюре сложна, поскольку должна предусматривать высокотемпературную обработку для исключения вероятности заболевания ботулизмом, и в то же время, позволит сохранить максимально возможное количество витаминов и микроэлементов. Освоенная Херсонским заводом технология стерилизации расфасованного пюре в автоклаве при температуре 120° С в течение 20 минут, обеспечивает сохранение всех полезных свойств овощных и фруктовых составляющих в процессе обработки в жестком термическом режиме.

С 4-х месяцев



Пюре из кабачков и яблок «Рассвет»

Для знакомства с овощными блюдами торговая марка «КАРАПУЗ» предлагает пюре из кабачков и яблок «Рассвет». Нежная, приятная на вкус мякоть кабачков отличается высокими питательными свойствами, не раздражает нежный детский желудок, не вызывает расстройства пищеварения и аллергических реакций. Кабачки содержат растительный белок, необходимый для роста организма, большое количество калия, кальция, фосфора и магния. Такое высокое содержание микроэлементов в кабачках делает их обязательными в меню ребенка. Пюре стимулирует работу кишечника за счет большого содержания клетчатки и препятствует возникновению дисбактериоза.

Состав	На 100 г
Энергетическая ценность (ккал/кДж)	52/218
Углеводы (г)	12
Жиры (г)	-
Белки (г)	1
Витамины (мг)	
В1	0,01
В2	0,03
PP	0,3
С	4
β-каротин	-

Рекомендуется детям с 4-х месяцев

С 4-х месяцев



«Румяные щечки» Пюре из яблок, моркови и айвы

Пюре имеет нежный вкус и тонкий аромат, благодаря эфирным маслам, содержащимся в мякоти айвы. В моркови содержится рекордное количество каротина, или предшественника витамина А, который врачи называют «витамин роста». Благодаря витамину А ребенок растет и активно набирает вес. Витамин А так же необходим ребенку для повышения остроты зрения. В мякоти плодов айвы содержится такое количество дубильных веществ, что врачи рекомендуют ее при расстройствах пищеварения. Пюре имеет выраженный закрепляющий эффект.

Состав	На 100 г
Энергетическая ценность (ккал/кДж)	63/253
Углеводы (г)	15
Жиры (г)	-
Белки (г)	0,7
Витамины (мг)	
В1	0,01
В2	0,03
PP	0,35
С	20
β-каротин	2,5

Рекомендуется детям с 4-х месяцев

«Румяные щечки» Пюре из яблок, тыквы и айвы

Состав	На 100 г
Энергетическая ценность (ккал/кДж)	63/263
Углеводы (г)	15
Жиры (г)	-
Белки (г)	0,7
Витамины (мг)	
В1	0,01
В2	0,03
РР	0,35
С	20
β-каротин	2,5

Рекомендуется детям с 4-х месяцев

Пюре имеет превосходный вкус и аромат, благодаря наличию эфирных масел айвы. Нежная мякоть тыквы - прекрасный диетический продукт, в состав которого входят практически все микроэлементы, необходимые для полноценного развития малыша, а по содержанию каротина, или витамина А, тыква лишь немного уступает моркови.

Благодаря высокому содержанию клетчатки и пектина, пюре нормализует пищеварение ребенка.

С 4-х месяцев



Пюре из кабачков и яблок с овсяными хлопьями

Состав	На 100 г
Энергетическая ценность (ккал/кДж)	56/235
Углеводы (г)	12
Жиры (г)	-
Белки (г)	2,0
Витамины (мг)	
В1	0,02
В2	0,03
РР	0,50
С	3
β-каротин	-

Рекомендуется детям с 4-х месяцев

Незаменимым в рационе малыша является овощное «Пюре из кабачков и яблок с овсяными хлопьями». Это готовый, полноценный обед для ребенка, состоящий из зеленых яблок, кабачков и нежных овсяных хлопьев. Овсяные хлопья - ценнейший продукт питания. Они содержат большое количество белка, витаминов, микроэлементов. Кроме того, овсяные хлопья имеют такую нежную консистенцию, что врачи-педиатры рекомендуют их при нарушениях пищеварения у малышей.

С 4-х месяцев



Фруктовые пюре со сливками и творогом

При изготовлении данных видов фруктовых пюре используют только свежий творог и свежие сливки, которые закупаются ТМ «Карапуз» у молочных производителей. Творог и сливки очень чувствительный и нежный продукт. Если по каким-либо причинам творог и сливки, завезенные на завод, не могут быть сработаны в тот же день они возвращаются поставщикам как непригодные для производства детского питания. Содержания творога, сливок в данных пюре составляет 30 грамм на баночку.

Творог - высокоценный продукт питания, обладающий диетическими и лечебными свойствами. Творог имеет нежный кисловатый вкус, благодаря наличию в нем молочной кислоты, которая возбуждает аппетит, усиливает работу желудка и кишечника.

Содержащиеся в твороге молочнокислые бактерии подавляют рост вредной микрофлоры и, тем самым, препятствуют развитию дисбактериоза. Особую ценность в твороге представляет белок, без которого невозможно развитие детского организма.

Здоровым малышам врачи рекомендуют творог, как прекрасный источник белка, углеводов и кальция. В ассортименте торговой марки «КАРАПУЗ» имеются также пюре со сливками. Сливки отличаются от обычного молока высокой питательной ценностью за счет повышенного содержания белка и углеводов, а так же, прекрасным нежным вкусом.

С 4-х
месяцев



Пюре из яблок, слив и творога

Пюре из яблок, слив и творога, кроме нежной, питательной, творожной массы, содержит в составе зеленое яблоко и сливу. Зеленое яблоко дополнительно обогащает творожное пюре железом, а сливы - калием, который необходим ребенку для работы сердца и развития внутренних органов. Кроме того, слива является отличным природным слабительным и, врачи-педиатры назначают ее при запорах у детей.

Яблочное пюре (58%)
Сливовое пюре (27%)
Творог (15%)

Состав	На 100 г
Энергетическая ценность (ккал/кДж)	78
Углеводы (г)	14,2
Жиры (г)	1,2
Белки (г)	2,6
Витамины (мг)	
В1	0,03
В2	0,05
РР	0,30
С	3
β-каротин	0,03

Рекомендуется детям с 4-х месяцев

С 4-х
месяцев



Пюре из яблок, персиков и творога

Пюре из яблок, персиков и творога отличается высокой питательной ценностью, так как персики, входящие в состав пюре, богаты углеводами. Кроме того, пюре отличается замечательным вкусом и особенно рекомендуется малышам со сниженным аппетитом и пониженным весом, для быстрого восполнения запасов энергии.

Яблочное пюре (60%)
Персиковое пюре (25%)
Творог (15%)

Состав	На 100 г
Энергетическая ценность (ккал/кДж)	65
Углеводы (г)	14
Жиры (г)	1
Белки (г)	2
Витамины (мг)	
В1	0,01
В2	0,05
РР	0,25
С	3
β-каротин	0,13

Рекомендуется детям с 4-х месяцев

Пюре из яблок, черной смородины и творога

Состав	На 100 г
Энергетическая ценность (ккал/кДж)	78
Углеводы (г)	14,5
Жиры (г)	2,3
Белки (г)	1,2
Витамины (мг)	
В1	0,03
В2	0,05
РР	0,25
С	8
б-каротин	0,03

Рекомендуется детям с 4-х месяцев

Пюре из яблок, черной смородины и творога - замечательное, сытное, поливитаминное пюре, которое быстро пополнит все потребности быстро растущего детского организма. Благодаря черной смородине, пюре содержит большое количество витамина С, необходимого для укрепления иммунитета. Кроме того, черная смородина содержит дубильные вещества, которые оказывают на пищеварение малыша закрепляющее действие и рекомендуется при кишечных расстройствах. Яблочное пюре (58%)
Черносмородиновое пюре (27%)
Творог (15%)

С 4-х
месяцев



Пюре из яблок со сливками

Состав	На 100 г
Энергетическая ценность (ккал/кДж)	75,314
Углеводы (г)	14
Жиры (г)	1,8
Белки (г)	0,6
Витамины (мг)	
В1	0,01
В2	0,03
РР	0,35
С	3
б-каротин	-

Рекомендуется детям с 4-х месяцев

Пюре из яблок со сливками содержат большое количество железа и кальция делают пюре незаменимым в рационе ребенка. Пюре имеет нежную консистенцию и приятный вкус, что очень нравится малышам.

Яблочное пюре (85%)
Сливки (15%)

С 4-х
месяцев



Пюре из яблок и персиков со сливками

Состав	На 100 г
Энергетическая ценность (ккал/кДж)	68
Углеводы (г)	12
Жиры (г)	1,9
Белки (г)	0,6
Витамины (мг)	
В1	0,02
В2	0,03
РР	0,42
С	3
б-каротин	0,03

Рекомендуется детям с 4-х месяцев

Пюре из яблок и персиков со сливками отличается превосходным вкусом и высокими питательными свойствами, за счет добавления в пюре персиков, богатых углеводами и каротином. Фруктовые углеводы - быстрый и легкоусваиваемый источник энергии для малыша, а каротин, или витамин А, незаменим для роста и зрения. Пюре обладает легким послабляющим действием и особенно рекомендуется при детских запорах.

Яблочное пюре(68%)
Персиковое пюре (17%)
Сливки (15%)

С 4-х
месяцев



Мясные пюре

С семи месяцев рекомендуется вводить в рацион ребенка мясо. Мясо является источником полноценного белка, необходимого ребенку для активного роста и развития организма. Мясо богато витаминами и минеральными веществами. Основные микроэлементы мяса: калий, фосфор, железо. Калий обеспечивает нормальную работу сердца, фосфор способствует укреплению костей и развитию зубов, а железо необходимо малышу для полноценного кроветворения. В мясе имеются практически все витамины. Благодаря витамину А повышается острота зрения, ребенок активно растет и набирает вес.

В мясе также содержится витамин D, особенно им богата телятина. Благодаря витамину D усваиваются кальций и фосфор. А это обеспечивает правильное развитие костей и своевременное прорезывание зубов у малышей.

Также велико содержание витаминов группы В, которые усиливают обмен веществ, улучшают пищеварение и необходимы для нормальной работы нервной системы.

Кроме того, готовое мясо имеет приятный вкус и аромат. Малыш ест с хорошим аппетитом, активно растет и набирает вес. Мясное блюдо надолго обеспечивает ребенка необходимой энергией.

С 7-ми месяцев



Суп-пюре из курицы с овощами

Суп-пюре из курицы с овощами - высокопитательный продукт с приятным вкусом и ароматом. Для первого знакомства малыша с мясными блюдами рекомендуется курятина. Нежное, диетическое куриное мясо является ценным источником белка и витаминов. Кроме куриного мяса в состав супа-пюре входят морковь и рис. Такое сочетание мяса, крупы и овощей позволяет рекомендовать суп-пюре в качестве полноценного обеда для малыша.

Состав	На 100 г
Энергетическая ценность (ккал/Дж)	120/503
Углеводы (г)	16
Жиры (г)	5
Белки (г)	4
Витамины (мг)	
В1	0,14
В2	0,07
РР	1,90
С	3
β-каротин	1

Рекомендуется детям с 7 месяцев

С 9-ти месяцев



Пюре мясное с овощами

В пюре мясное с овощами входит нежная, диетическая телятина, богатая белком, фосфором и калием. Пюре очень питательно, а сочетание телятины с нежным картофелем, входящим в состав пюре, делает «Мясо с овощами» вкусным, полноценным обедом для малыша.

Состав	На 100 г
Энергетическая ценность (ккал/Дж)	121/507
Углеводы (г)	15
Жиры (г)	4
Белки (г)	5
Витамины (мг)	
В1	0,27
В2	0,05
РР	1,20
С	4
β-каротин	0,9

Рекомендуется детям с 9 месяцев

Каши

Одно из основных достоинств наших каш - это их основа, а именно отечественные злаки (пшеница, гречка, овес) на которых выросло не одно поколение наших детей и которые собраны на географической полосе проживания. Все фруктовые составляющие каш ТМ «Карапуз» (персик, тыква, яблоко, черная смородина, ежевика) заготавливаются из свежего сырья и хранятся в 200-литровых асептических емкостях и 10-литровых стеклянных бутылках, которые не пропускают влагу и воздух, а при добавлении в каши обогащают их естественным ароматом и полезностью натуральных фруктов.

Проект детские каши «Карапуз» - это первое на Украине оборудование по производству зерновых и зерно-молочных каш методом вальцовой сушки. Данную технологию производства используют все мировые производители детского питания: Nestle, Nutricia, Hipp, Humana и т.д. Более того, оборудование для производства быстрорастворимых каш производит только одна компания в Европе, которая поставляет данное оборудование всем производителям - это компания «GMF-GOUDA» (Голландия). На рис. 2 Вы можете увидеть новый цех, построенный и спроектированный специалистами компании «GMF-GOUDA» (Голландия).

Цех полностью соответствует Европейским стандартам в производстве детского питания. На рис. 1 Вы можете увидеть сердце этого цеха - валок для сушки каши. Данный валок весит 20 тонн, а производит всего 300 кг готового сухого продукта в час, максимально сохраняя все витамины и минералы. На нашем Херсонском заводе, с момента выпуска первой продукции в декабре 2007 года, теперь можно смело заявить, что мы собираемся составить конкуренцию мировым брендам не только на Украине, но и в других странах.

В данный момент уже поставляем в Румынию и Молдавию. Прошла успешная сертификация в Белоруссии, ведутся переговоры с Россией, Казахстаном, Прибалтикой.

Каши молочные

Торговая марка "Карапуз" предлагает на сегодняшний день широкий ассортимент каш, изготовленных на технологическом оборудовании мирового лидера отрасли. К их преимуществам перед приготовлением каши в домашних условиях можно отнести - высокое качество и безопасность сырья, используемых при производстве.

В кашах ТМ "Карапуз" гарантирован химический состав (по содержанию белков, жиров, углеводов), соответствующий особенностям пищеварения крохи. Несомненное преимущество имеют гречневая и овсяная каши, которые содержат наибольшее количество витаминов В1, В2, магния, железа. Манная каша богата белками, углеводом, витаминами (калий, кальций, железо, кобальт, фтор, марганец, цинк). Рис особенно ценен из-за высокого содержания углеводов. Рисовая каша содержит все незаменимые аминокислоты и характеризуется высокой биологической ценностью.

Для улучшения вкусовых качеств и пищевой ценности в некоторые каши добавляются фруктовые наполнители ("Пшеничная с ягодами", "Гречневая с яблоком", "Овсяная с персиком", "Рисовая с тыквой", "Мультизлаковая с яблоком и персиком"). Каши ТМ "Карапуз" не нужно варить, и это значительно экономит время.

С 4-х месяцев



Каша молочная гречневая

Каша молочная гречневая - нежная, питательная, состоящая из молока и гречневой муки. Гречневая крупа превосходит остальные злаки по содержанию витаминов и микроэлементов. Она содержит железо, необходимое для нормального кроветворения, а так же, магний, фосфор и кальций, которые важны для формирования костей, зубов и развития нервной системы. Особая ценность гречневой крупы - наличие в ней витаминов группы В, которые играют важную роль в обмене веществ и развитии нервной системы ребенка.

Состав	На 100г сухой каши	На одну порцию каши 20 г	На 100 г готового продукта
Энергетическая ценность (ккал/Дж)	367/1538	73,4/307,6	36,7/153,8
Белки (г)	17,7	3,5	1,77
Жиры (г)	1	0,2	0,1
Углеводы (г)	71,7	14,3	7,15
Минералы (мг)			
Натрий	125	25	12,5
Калий	460	92	46
Кальций	304	60,8	30,4
Магний	50	10	5
Фосфор	375	75	37,5
Железо	3,2	0,64	0,3
Витамины (мг)			
В1	0,2	0,04	0,02
В2	0,6	0,12	0,06
РР	2	0,4	0,2

Рекомендуется детям с 4-х месяцев

С 4-х месяцев



Каша молочная рисовая

Каша состоит из молока и рисовой муки. Рис отличается диетическими свойствами, содержит витамины и микроэлементы, а именно - кальций, для развития зубов, и калий, необходимый для работы сердца. Эти каши хорошо подходят детям с повышенным аппетитом и небольшим переизбытком веса. Рис оказывает на пищеварение малыша закрепляющее действие, поэтому врачи-педиатры особенно рекомендуют рисовые каши тем детям, у которых часто возникает расстройство пищеварительной системы.

Состав	На 100г сухой каши	На одну порцию каши 20 г	На 100 г готового продукта
Энергетическая ценность (ккал/Дж)	368,7/1544,9	73,7/309	36,9/154,6
Белки (г)	13,9	2,8	1,39
Жиры (г)	0,7	0,14	0,07
Углеводы (г)	76,7	15,3	7,67
Минералы (мг)			
Натрий	135	27	13,5
Калий	330	66	33
Кальций	288	57,6	28,8
Магний	50	10	5
Фосфор	300	60	30
Железо	1,2	0,2	0,12
Витамины (мг)			
В1	0,2	0,04	0,02
В2	0,6	0,12	0,06
РР	1	0,2	0,1

Рекомендуется детям с 4-х месяцев

С 4-х месяцев



Каша молочная рисовая с тыквой

Каша молочная рисовая с тыквой отличается приятным вкусом и ароматом, который придает каше тыква. Рисовая мука отличается высокими диетическими свойствами, а тыква известна высоким содержанием витаминов и микроэлементов, особенно витамина А, который необходим малышу для зрения и роста. В тыкве содержится витамин С, который повышает аппетит и укрепляет иммунитет ребенка. Витамины группы В, которыми богата мякоть тыквы, необходимы малышу для улучшения обмена веществ, правильного развития нервной и пищеварительной системы.

Состав	На 100г сухой каши	На одну порцию каши 20 г	На 100 г готового продукта
Энергетическая ценность (ккал/Дж)	369/1546	73,8/309,2	36,9/154,6
Белки (г)	13,9	2,8	1,39
Жиры (г)	0,7	0,14	0,07
Углеводы (г)	76,7	15,3	7,67
Минералы (мг)			
Натрий	135	27	13,5
Калий	330	66	33
Кальций	288	57,6	28,8
Магний	50	10	5
Фосфор	300	60	30
Железо	1,2	0,24	0,12
Витамины (мг)			
С	2	0,4	0,1
В1	0,2	0,04	0,02
В2	0,6	0,12	0,02
РР	1	0,2	0,06
β-каротин	1	0,2	0,1

Рекомендуется детям с 4-х месяцев

Каша молочная овсяная

Состав	На 100г сухой каши	На одну порцию каши 20 г	На 100 г готового продукта
Энергетическая ценность (ккал/Дж)	380,3/1593,5	76,5/318,7	38/159,2
Белки (г)	17,3	3,5	1,73
Жиры (г)	4,3	0,9	0,43
Углеводы (г)	68,1	13,6	6,81
Минералы (мг)			
Натрий	125	25	12,5
Калий	440	88	44
Кальций	310	62	31
Магний	106	21,2	10,6
Фосфор	430	86	43
Железо	2,7	0,5	0,27
Витамины (мг)			
В1	0,2	0,04	0,02
В2	0,6	0,12	0,06
РР	1	0,2	0,1

Рекомендуется детям с 5-ти месяцев

Каша состоит из молока и овсяной муки. Молоко содержит белок, кальций и фосфор, что благоприятно сказывается на развитии костной системы и своевременном прорезывании зубов, а так же калий, который необходим для работы сердца. Белок овсяной крупы не вызывает нарушений пищеварения, в нем так же содержится растительный жир. Овсянка особенно богата магнием, который важен для нормального развития нервной системы, антиоксидантами, которые улучшают обмен веществ и повышают сопротивляемость организма к различным инфекциям.

С 5-ти месяцев



Каша молочная мультизлаковая с яблоком и персиком

Состав	На 100г сухой каши	На одну порцию каши 20 г	На 100 г готового продукта
Энергетическая ценность (ккал/Дж)	365/1529	73/305,8	36,5/152,9
Белки (г)	15,6	3,12	1,56
Жиры (г)	1,6	0,3	0,16
Углеводы (г)	72	14,4	7,2
Минералы (мг)			
Натрий	130	26	13
Калий	330	66	33
Кальций	290	58	29
Магний	50	10	5
Фосфор	350	70	35
Железо	1,2	0,2	0,12
Витамины (мг)			
С	2	0,4	0,2
В1	0,2	0,04	0,02
В2	0,6	0,12	0,06
РР	1	0,2	0,1

Рекомендуется детям с 6-ти месяцев

Сочетание четырех основных злаков позволяет совмещать в одном блюде биологические особенности различных видов круп. Рисовая мука обогащает кашу калием и кальцием. Гречневая мука дает малышам железо, необходимое для кроветворения, магний, фосфор, и группу витаминов В. Овсянка содержит ценный растительный белок и жир. Манная мука богата растительными жирами, и углеводами, которые являются для малыша источником энергии. Пюре из яблок и персиков дополнительно обогащает детскую кашу железом, калием и кальцием, а так же придает каше нежный приятный вкус и аромат.

С 6-ти месяцев



Каша безмолочная овсяная с персиком

Состав	На 100г сухой каши	На одну порцию каши 20 г	На 100 г готового продукта
Энергетическая ценность (ккал/Дж)	386/1617	77,2/323,4	38,6/161,7
Белки (г)	11	2,2	1,1
Жиры (г)	5,8	1,2	0,6
Углеводы (г)	72,5	14,5	7,25
Минералы (мг)			
Натрий	30	6	3
Калий	230	46	23
Кальций	44	8,8	4,4
Магний	80	16	8
Фосфор	300	60	30
Железо	2,5	0,5	0,25
Витамины (мг)			
С	2	0,4	0,2
В1	0,1	0,02	0,01
В2	0,05	0,01	0,005
РР	1	0,2	0,1

Рекомендуется детям с 5-ти месяцев

Каша безмолочная овсяная с персиком не только содержит ценную овсяную муку, богатую белком, витаминами и растительными жирами, но и имеет превосходный вкус, благодаря добавленному в рецепт персиковому пюре. Каша очень нежная, сытная, ароматная, и ее хорошо кушают даже те малыши, у которых наблюдается снижение аппетита.

С 5-ти месяцев



Каша безмолочная овсяная

Состав	На 100г сухой каши	На одну порцию каши 20 г	На 100 г готового продукта
Энергетическая ценность (ккал/Дж)	386/1617	77,2/323,4	38,6/161,7
Белки (г)	11	2,2	1,1
Жиры (г)	5,8	1,16	0,6
Углеводы (г)	72,5	14,5	7,25
Минералы (мг)			
Натрий	30	6	3
Калий	230	46	23
Кальций	44	8,8	4,4
Магний	80	16	8
Фосфор	300	60	30
Железо	2,5	0,5	0,25
Витамины (мг)			
В1	0,1	0,02	0,01
В2	0,05	0,01	0,005
РР	1	0,2	0,1

Рекомендуется детям с 5-ти месяцев

Основная ценность овсянки - высокое содержание белка и растительных жиров. Высокий витаминный и микроэлементный состав делают кашу «Безмолочная овсяная» ценным продуктом в меню ребенка.

С 5-ти месяцев



Каша безмолочная мультизлаковая

Состав	На 100г сухой каши	На одну порцию каши 20 г	На 100 г готового продукта
Энергетическая ценность (ккал/Дж)	305,5/1280	61,1/256	30,6/128,2
Белки (г)	8,6	1,7	0,6
Жиры (г)	1,9	0,4	0,2
Углеводы (г)	63,5	12,7	6,4
Минералы (мг)			
Натрий	30	6	3
Калий	100	20	10
Кальций	25	5	2,5
Магний	40	8	4
Фосфор	140	28	14
Железо	1,5	0,3	0,15
Витамины (мг)			
В1	0,1	0,02	0,01
В2	0,05	0,01	0,005
РР	1	0,02	0,1

Рекомендуется детям с 6-ти месяцев

Основная ценность каши - сочетание четырех видов круп: манной, рисовой, гречневой и овсяной, которые идеально дополняют друг друга витаминным и микроэлементным составом, белком, растительными жирами и углеводами. Это позволяет каше, стать в меню малыша ценным продуктом, способным удовлетворить потребности активно растущего организма.

С 6-ти месяцев



Наши филиалы

Днепропетровск	(0562) 39-88-69, 8 068 176 00 54
Донецк	(0622) 53-45-29, 385-20-07 , 8 068 176 00 56
Запорожье	(0612) 34-94-23, 8 068 176 00 85
Киев	(044) 524-42-58, 8 068 176 00 78 (79)
Кременчуг	(05366) 5-13-01, 8 068 176 00 45
Луганск	(0642) 31-21-89, 8 068 176 00 84
Львов	(0322) 91-11-23, 8 068 176 00 47
Николаев	(0512) 58-12-06, 8 068 176 00 59
Одесса	(0482) 45-19-24, 8 068 176 00 86
Симферополь	(0652) 44-39-62, 8 068 176 00 46
Харьков	(0572) 19-16-68(69), 8 068 176 00 58

Дополнительную информацию о производстве
и нашей продукции смотрите на сайте
www.gesneria.com.ua

С 2-х месяцев



- Сок яблочный натуральный
- Сок яблочно-черносмородиновый
- Пюре из яблок
- Пюре из яблок и слив
- Пюре из яблок и вишен
- Пюре из яблок и черной смородины

С 3-х месяцев



- Сок яблочный с мякотью
- Сок яблочно-персиковый
- Сок яблочно-вишневый
- Сок яблочно-сливовый
- Сок яблочно-шиповниковый
- Сок яблочно-красносмородиновый
- Сок яблочно-черноплоднорябиновый
- Сок айвовый
- Сок морковный

С 4-6 месяцев



- Сок морковно-яблочный
- Сок тыквенный
- Пюре из яблок и персиков
- Пюре из яблок и абрикос
- Пюре из яблок и ежевики
- Пюре из яблок и красной смородины
- "Румяные щечки" Пюре из яблок, моркови и айвы
- "Румяные щечки" Пюре из яблок, тыквы и айвы
- Пюре из яблок, слив и творога
- Пюре из яблок, персиков и творога
- Пюре из яблок, черной смородины и творога
- Пюре из яблок со сливками
- Пюре из яблок и персиков со сливками
- Пюре из кабачков и яблок "Рассвет"
- Пюре из кабачков и яблок с овсяными хлопьями
- Каша молочная гречневая
- Каша молочная овсяная
- Каша молочная рисовая
- Каша молочная рисовая с тыквой
- Каша молочная мультизлаковая с яблоком и персиком
- Каша безмолочная гречневая с яблоком
- Каша безмолочная мультизлаковая
- Каша безмолочная овсяная с персиком
- Каша безмолочная овсяная

С 7 месяцев



- Суп-пюре из курицы с овощами

С 9 месяцев



- Пюре мясное с овощами