

LECKERE REZEPTIDEEN

mit den Trinknahrungen
Infatrini und NutriniDrink

♥♥
Lecker!



NUTRICIA
Nutrini

Infatrini und Nutrini Produkte sind Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke (bilanzierte Diät). Zum Diätmanagement bei krankheitsbedingter Mangelernährung. Nur unter ärztlicher Aufsicht verwenden.



REZEPTIDEEN, DIE ES IN SICH HABEN!

Essen und Trinken sind von entscheidender Bedeutung für das Wachstum und die Entwicklung eines Kindes. Wenn der Appetit jedoch fehlt, fällt es Kindern oft schwer, normale Portionen zu schaffen und ausreichend Energie und Nährstoffe aufzunehmen.

Medizinische Trinknahrungen sind hier wertvolle Helfer: Sie liefern geballte Kalorien sowie alle lebenswichtigen Vitamine und Mineralstoffe, damit Kinder optimal versorgt sind.

Für Säuglinge im ersten Lebensjahr empfehlen wir unsere Trinknahrung **Infatrini** und für Kinder nach dem 1. Lebensjahr unsere leckeren Trinknahrungen von **Nutrini**.

NutriniDrink Multi Fibre Neutral und **NutriniDrink Compact Multi Fibre Neutral** sind die einzigen Trinknahrungen mit Milchgeschmack speziell für Kinder. Sie sind die ideale Grundlage für die Zubereitung leckerer Gerichte, die es in sich haben.

Oder wie wäre es mit einer fruchtigen Abkühlung an heißen Tagen? Mit unserem **NutriniDrink Smoothie** mit echten Früchten lässt sich ganz leicht ein leckeres Eis zaubern.

Auf den nächsten Seiten finden Sie tolle Rezeptideen mit unseren Trinknahrungen. **Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!**

Ihr Nutricia Milupa Team



SCHLUCK FÜR SCHLUCK SUPER.

Infatrini und Nutrini Trinknahrungen liefern alles, was Säuglinge und Kinder mit einem erhöhten Energie- und Nährstoffbedarf brauchen.

Infatrini 125 ml

Infatrini ist unsere gebrauchsfertige Trinknahrung für Säuglinge im ersten Lebensjahr mit erhöhtem Energiebedarf zur Förderung des Aufholwachstums.

Nährwerte pro	125 ml
Energie	(523 kJ) 125 kcal
Fett	6,6 g
davon: gesättigte Fettsäuren	3,1 g
Kohlenhydrate	12,8 g
davon: Zucker	7,4 g
Ballaststoffe	0,7 g
Eiweiß	3,3 g



Wichtiger Hinweis:

Stillen ist die beste Ernährung für Ihr Baby. Sprechen Sie bitte mit Ihrem Kinderarzt oder Ihrer Klinik, wenn Sie Infatrini verwenden möchten.



NutriDrink Multi Fibre 200 ml

Milchshake mal anders! NutriDrink Multi Fibre

ist unser Klassiker in vier leckeren Geschmacksrichtungen (Banane, Erdbeere, Schokolade, Vanille) und einer neutralen Variante. Für Kinder nach dem ersten Lebensjahr.

Zusammensetzung	200 ml
Energie	(1280 kJ) 306 kcal
Fett	13,6 g
davon: gesättigte Fettsäuren	1,4 g
Kohlenhydrate	37,6 g
davon: Zucker (bei Neutral)	9,2 g
Ballaststoffe	3,0 g
Eiweiß	6,8 g

NutriDrink Compact Multi Fibre 125 ml

Super Mini – super Nährwert.

Unsere Super Minis von NutriDrink Compact MF liefern viel Energie in extra kleinem Volumen (300 kcal/125 ml) für Kinder nach dem ersten Lebensjahr und das in den leckeren Geschmacksrichtungen Schoko-Karamell und Erdbeere sowie einer neutralen Variante.

Zusammensetzung	125 ml
Energie	(1250 kJ) 300 kcal
Fett	13,6 g
davon: gesättigte Fettsäuren	1,4 g
Kohlenhydrate	35,6 g
davon: Zucker	20,3/18,6* g
Ballaststoffe	3,0 g
Eiweiß	7,1 g

* bei Neutral

Was machen unsere **neutralen Varianten** so besonders?

Warum **NutriniDrink Multi Fibre Neutral** und **NutriniDrink Compact Multi Fibre Neutral**?

- Sie haben einen **leckeren Milchgeschmack** und sind vor allem für Kinder, die nicht so süße Speisen bevorzugen, super geeignet.
- Sie erleichtern die **Umstellung** von Beikost.
- Sind **ideal** zum Kochen und Anreichern von Speisen und Getränken – so lässt sich ganz schnell eine energie- und nährstoffreiche Version des Lieblingsessens zaubern.



NutriniDrink Smoothie 200 ml

Mehr als ein gewöhnlicher Smoothie!
 Unser **NutriniDrink Smoothie** mit echten Früchten ist randvoll mit Energie und superlecker. Die Trinknahrung für Kinder nach dem ersten Lebensjahr gibt es in den leckeren Sorten Sommer- und Beerenfrüchte.

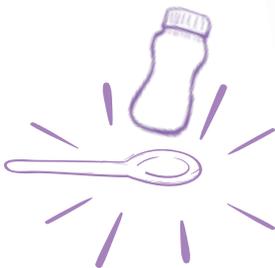
Nährwerte pro	Rote Früchte 200 ml	Sommerfrüchte 200 ml
Energie	(1250 kJ) 300 kcal	(1250 kJ) 300 kcal
Fett	12,8 g	12,8 g
davon: gesätt. Fettsäuren	1,6 g	1,6 g
Kohlenhydrate	38,0 g	38,0 g
davon: Zucker	23,2 g	23,0 g
Ballaststoffe	2,8 g	2,8 g
Eiweiß	6,8 g	6,8 g



Tipps zum Kochen mit Trinknahrung

Für kleine und große Hobbyköche!

- In den meisten Speisen können **Sahne und Milch** durch die gleiche Menge NutriDrink Multi Fibre Neutral oder NutriDrink Compact Multi Fibre Neutral **ersetzt** werden.
- Eine cremige **Tütensuppe** wird durch NutriDrink Multi Fibre Neutral oder NutriDrink Compact Multi Fibre Neutral schnell zur **energiereichen Mahlzeit**.
- Geben Sie die Trinknahrung möglichst zum Ende der Zubereitung zu den warmen Speisen und kochen Sie es nicht zu lange mit. So bleiben die meisten **Nährstoffe erhalten**.
- **Kurzzeitig** können **Trinknahrungen** auf 60 – 70° Grad **erwärmt** werden, vorzugsweise im Wasserbad.
- Halten Sie sich bei der Zubereitung bitte auch an die **Anweisungen** auf dem jeweiligen Produkt.



Viel Spaß beim Kochen
mit unseren Trinknahrungen!

REZEPTE

Infatrini

- 10 **Reisflocken-Brei.** Ran an die Flocken.
- 12 **Vollkornflocken-Brei.** Obst trifft Körner.

NutriniDrink Multi Fibre Neutral & Compact Multi Fibre Neutral

- 14 **Tomatensuppe.** Für kleine Tiefseetaucher.
- 16 **Alles Omletti?** Herzhaftes Schinken-Tomaten-Omelette.
- 18 **Frischer Kartoffelbrei.** Wie von Oma.
- 20 **Schneller Kartoffelbrei.** Hex, hex!
- 22 **Bolo Italia.** Spaghetti Bolognese.
- 24 **Käse-Makkaroni.** Say cheese!
- 26 **Super dooper Spätzle.** Für's Schätzle.
- 28 **Cremige Champignons** für kleine Champions.
- 30 **Hühnchen-Curry** zum Abheben.
- 32 **Haferbrei.** Macht stark.
- 34 **Grießbrei** für kleine Genießer.
- 36 **Stracciatella-Eis** für kleine Naschkatzen.
- 38 **Leckere heiße Schokolade** zur Belohnung.



NutriniDrink Smoothie

- 40 **Freches Fröchtchen.** Beerenstarke Früchte am Stiel.



Seite 12



Seite 14



Seite 16



Seite 22



Seite 28



Seite 30



Seite 32



Seite 34



Seite 40

REISFLOCKENMILCHBREI AB DEM 5. MONAT



 ca. 1 Portion

ZUBEREITUNG

- **Infatrini** im Wasserbad erwärmen.
- Säuglingsnahrung wie gewohnt zubereiten oder alternativ Kuhmilch abkochen und auf Trinktemperatur abkühlen lassen.
- Warme Milch in einen Teller geben und **Reisschmelzflocken** darin gut verrühren.
- Brei ca. 1 – 2 Min. nachdicken lassen und das Obstmus unterrühren.

NÄHRWERTE PRO PORTION MIT KUHMITLICH

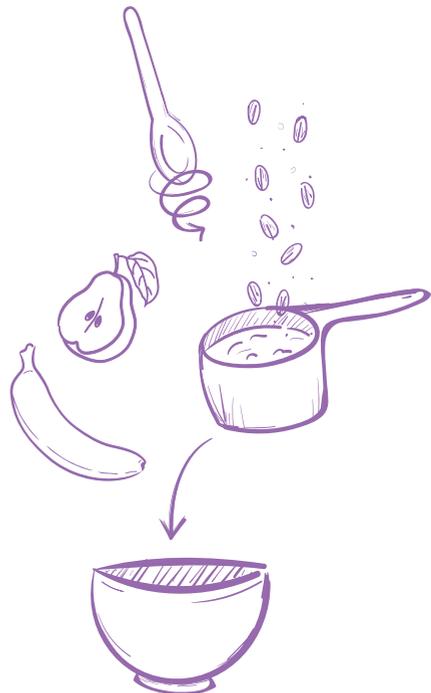
Energie	(1.395 kJ)	333 kcal
Kohlenhydrate		39,6 g
Eiweiß		10,5 g
Fett		14,0 g

NÄHRWERTE PRO PORTION MIT SÄUGLINGSMILCH

Energie	(1.403 kJ)	335 kcal
Kohlenhydrate		42,2 g
Eiweiß		8,5 g
Fett		13,9 g

ZUTATEN

- 125 ml **Infatrini**
- 100 ml Säuglingsmilchnahrung oder 3,5% Kuhmilch
- 20 g **Reisschmelzflocken**
- 20 g fein püriertes Obst





Servivorschlag

VOLLKORNFLOCKENMILCH- BREI AB DEM 6. MONAT



ca. 1 Portion

ZUBEREITUNG

- **Infatrini** im Wasserbad erwärmen.
- Säuglingsnahrung wie gewohnt zubereiten oder alternativ Kuhmilch abkochen und auf Trinktemperatur abkühlen lassen.
- Warme Milch in einen Teller geben und **Milupa Bio Getreidebrei 7 Korn** darin gut verrühren.
- Brei ca. 1 – 2 Min. nachdicken lassen und das Obstmus unterrühren.

ZUTATEN

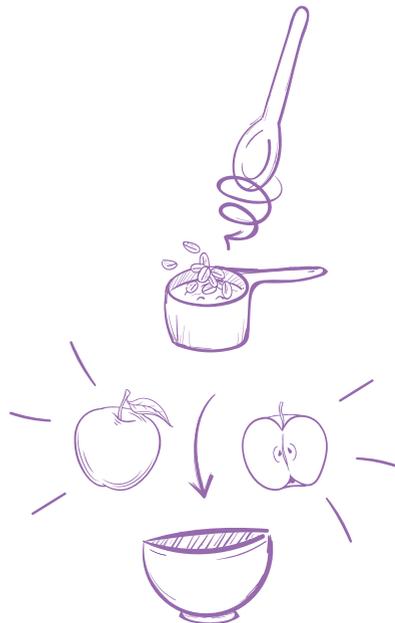
- 125 ml **Infatrini**
- 100 ml Säuglingsmilchnahrung oder 3,5 % Kuhmilch
- 25 g **Milupa Bio Getreidebrei 7 Korn**
- 20 g Püriertes Obst

NÄHRWERTE PRO PORTION MIT KUHMITLCH

Energie	(1.114 kJ) 266 kcal
Kohlenhydrate	33,7 g
Eiweiß	8,7 g
Fett	10,1 g

NÄHRWERTE PRO PORTION MIT SÄUGLINGSMILCH

Energie	(1.122 kJ) 268 kcal
Kohlenhydrate	36,3 g
Eiweiß	6,7 g
Fett	10 g



Serviervorschlag



TOMATENSUPPE



ca. 1 Portion



ZUBEREITUNG

- Tomatensuppe in einen Suppentopf geben und heißes Wasser hinzufügen.
- Suppe unter Rühren erwärmen.
- Nach Erwärmung Topf von der Kochstelle nehmen und **NutriniDrink Multi Fibre** unter Rühren hinzufügen.
- Suppe auf der Kochstelle auf Serviertemperatur erwärmen (nicht kochen).

NÄHRWERTE PRO PORTION

Energie	(955 kJ) 228 kcal
Kohlenhydrate	27,8 g
Eiweiß	7,6 g
Fett	9,6 g

ZUTATEN

- 100 ml **NutriniDrink Multi Fibre Neutral**
- 1/2 Dose Tomatensuppe (Konzentrat, 140 g)
- ca. 30 ml heißes Wasser



TIPP:

Für einen cremigen Geschmack einen Klacks Sahne hinzufügen. Auch jedes andere Suppenkonzentrat kann für diese Rezeptidee verwendet werden.

Serviervorschlag



SCHINKEN-TOMATEN-OMELETTE



 ca. 1 Portion

ZUBEREITUNG

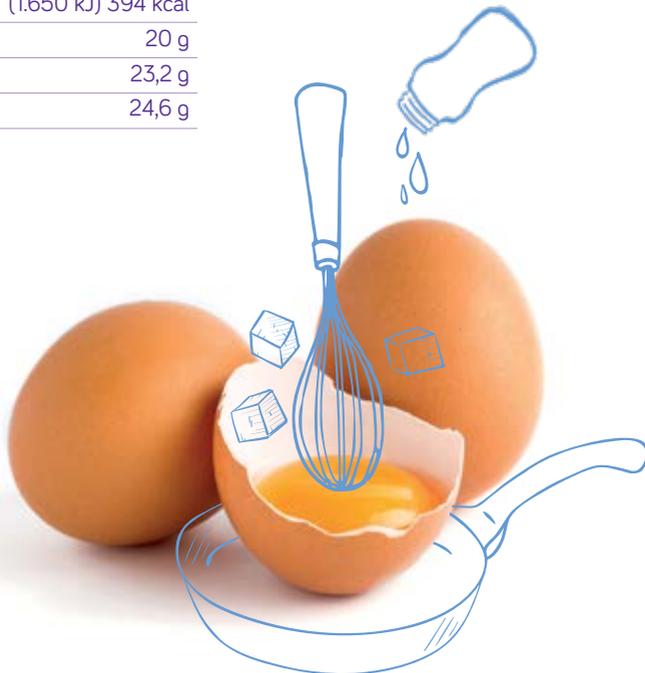
- **NutriniDrink Multi Fibre** mit den Eiern verquirlen.
- Schinken- und Tomatenwürfel zugeben.
- Die Masse in einer gefetteten Pfanne zu einem Omelette ausbacken.

ZUTATEN

- 100 ml **NutriniDrink Multi Fibre Neutral**
- 2 Stck. Eier
- 20 g Schinkenwürfel
- 20 g gewürfelte Tomaten
- 5 ml Öl

NÄHRWERTE PRO PORTION

Energie	(1.650 kJ) 394 kcal
Kohlenhydrate	20 g
Eiweiß	23,2 g
Fett	24,6 g





TIPP:
Weitere Variationen
mit 30 g geriebenem
Käse, 50 g gekochten
Pilzen oder 30 g
geräuchertem
Schinken.

FRISCHER KARTOFFELBREI

 ca. 1 Portion



ZUBEREITUNG

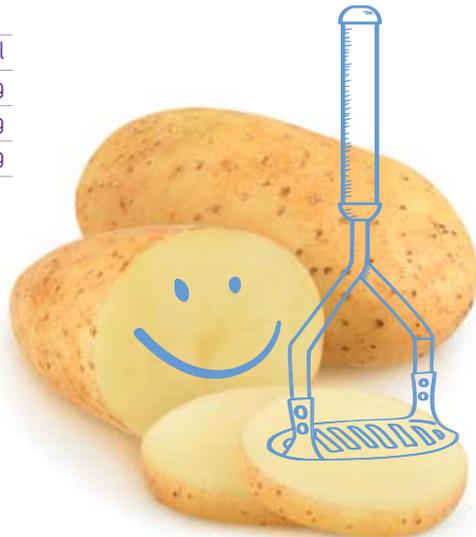
- Kartoffeln mit etwas Salz zugedeckt in Wasser ca. 20 bis 25 Minuten gar kochen.
- Kartoffeln abgießen und mit dem Kartoffelstampfer fein zerkleinern, Butter und **NutriniDrink Multi Fibre** unterrühren.
- Wenn nötig, alles durch ein Sieb streichen.
- Mit Muskatnuss verfeinern.

ZUTATEN

- 50 ml **NutriniDrink Multi Fibre Neutral**
- 200 g Kartoffeln, halbiert
- 1 EL Butter (Margarine)
- Muskatnuss

NÄHRWERTE PRO PORTION

Energie	(1.208 kJ) 288 kcal
Kohlenhydrate	39,5 g
Eiweiß	5,8 g
Fett	11,9 g



Serviervorschlag



TIPP:

Auch jedes andere
Gemüsepuree kann
für diese Rezeptidee
verwendet werden.

SCHNELLER KARTOFFELBREI



ca. 1 Portion



ZUBEREITUNG

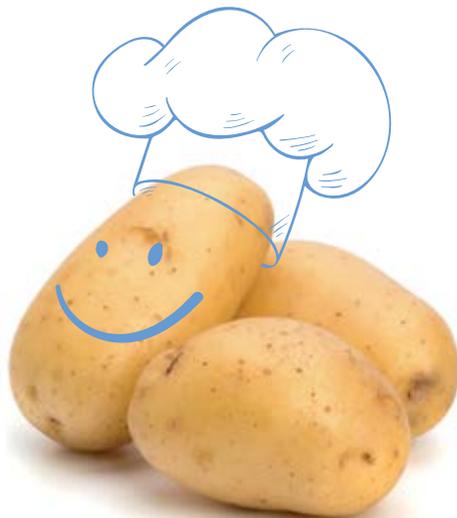
- Milch und Butter aufkochen.
- **NutriniDrink Multi Fibre** dazugießen und erwärmen.
- Kartoffelbreipulver unter Rühren bei schwacher Hitze einstreuen.
- Mit Muskatnuss verfeinern.

ZUTATEN

- 50 ml Milch
- 50 ml **NutriniDrink Multi Fibre Neutral**
- 1 EL Butter (Margarine)
- 20 g Instant-Kartoffelbreipulver (nicht kochen, Grammangabe nach Produktanleitung pro 100 ml)
- Muskatnuss

NÄHRWERTE PRO PORTION

Energie	(1.085 kJ) 259 kcal
Kohlenhydrate	27,2 g
Eiweiß	4,7 g
Fett	14 g





SPAGHETTI BOLOGNESE

 ca. 2 Portionen



ZUBEREITUNG

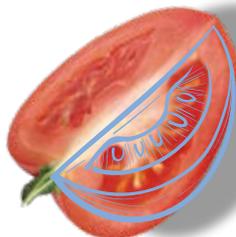
- Öl in Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch dünsten. Hackfleisch zugeben und anbraten. Tomatenmark, Gewürze und Tomaten hinzufügen.
- Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 30 Min. kochen.
- Spaghetti in Salzwasser bissfest kochen.
- Sauce von der Kochstelle nehmen und **NutriniDrink Multi Fibre** unter Rühren hinzufügen. Bolognese anschließend wieder auf Serviertemperatur erwärmen.
- Spaghetti abgießen und mit Sauce servieren. Das Gericht nach Belieben mit Parmesan bestreuen.

NÄHRWERTE PRO PORTION

Energie	(1.820 kJ) 435 kcal
Kohlenhydrate	43,6 g
Eiweiß	16,7 g
Fett	21,5 g

ZUTATEN

- 80 ml **NutriniDrink Multi Fibre Neutral**
- 20 ml Oliven- oder Pflanzenöl
- 75 g gem. Hackfleisch
- 1/2 Zwiebel
- 1/2 Knoblauchzehe oder etwas Knoblauchmus
- 1 TL Tomatenmark
- 1 TL Gewürzmischung
- 80 g pürierte Tomaten
- 100 g Spaghetti
- 10 g Parmesankäse



Servivorschlag



KÄSE-MAKKARONI



ca. 2 Portionen



ZUBEREITUNG

- Butter in der Pfanne schmelzen. Mehl einrühren, bis eine feine Paste entsteht.
- Milch und dann **NutriniDrink Multi Fibre** einrühren und 20 g Käse zugeben.
- Bei schwacher Hitze und unter Rühren dicklich einkochen.
- Makkaroni in Salzwasser bissfest kochen.
- Die Makkaroni in eine Auflaufform geben und die Sauce darauf verteilen, den restlichen Käse darüber streuen.
- Im Backofen (Umluft 180° C, mittlere Schiene) 20 – 25 Min. überbacken.

NÄHRWERTE PRO PORTION

Energie	(1.557 kJ)	372 kcal
Kohlenhydrate		46,1 g
Eiweiß		13,7 g
Fett		14,7 g

ZUTATEN

- 80 ml **NutriniDrink Multi Fibre Neutral**
- 10 g Butter (Margarine) (1 EL)
- 20 ml Vollmilch
- 10 g Mehl (1 EL)
- 100 g Makkaroni
- 40 g geriebener Käse





Serviervorschlag



SPÄTZLE



ca. 1 Portion



ZUBEREITUNG

- Ei aufschlagen, Butter und Ei mit Mehl und **NutriniDrink Multi Fibre** sowie einer Prise Salz und Muskatnuss gut vermischen.
- Salzwasser zum Kochen bringen und die Spätzlemasse durch ein Spätzlesieb oder einen Spätzlehobel drücken.
- Die Spätzle so lange kochen lassen, bis sie an die Oberfläche aufsteigen.
- Mit kaltem Wasser kurz abschrecken, so dass sie nicht zusammenkleben.

ZUTATEN

- 100 ml **NutriniDrink Multi Fibre Neutral**
- 100 g Mehl
- 1 Ei
- 15 g Butter, zerlassen
Salz, Muskatnuss

NÄHRWERTE PRO PORTION

Energie	(2.692 kJ) 641 kcal
Kohlenhydrate	87 g
Eiweiß	19,6 g
Fett	24 g





CREMIGE CHAMPIGNONS



ca. 1 Portion

ZUBEREITUNG

- Fein gehackte Zwiebel in Öl anschwitzen.
- Die gereinigten und blättrig geschnittenen Pilze begeben.
- Kurz anrösten und mit **NutriniDrink Multi Fibre** aufgießen, evtl. mit etwas Mehl binden.
- Mit den Gewürzen, evtl. etwas Zitronensaft oder Essig und Crème Fraîche abschmecken.



ZUTATEN

- 100 ml **NutriniDrink Multi Fibre Neutral**
- 10 g Rapsöl
- 15 g Zwiebel
- 100 g Champignons oder Pfifferlinge
- 15 g Crème Fraîche
- Salz, Pfeffer, Petersilie, Zitronensaft oder Essig, Gemüsesuppenpulver, etwas Mehl

NÄHRWERTE PRO PORTION

Energie	(1.294 kJ) 309 kcal
Kohlenhydrate	21 g
Eiweiß	8,3 g
Fett	22 g





Serviervorschlag

HÜHNCHEN-CURRY

 ca. 1 Portion



ZUBEREITUNG

- Die gehackte Zwiebel mit dem klein geschnittenen Hühnerfleisch in Öl rundherum goldbraun anbraten.
- Gewaschene und zerkleinerte Zucchini zugeben und kurz mitbraten.
- **Mit NutriniDrink Multi Fibre** aufgießen.
- Mit Suppenpulver sowie Curry und Salz/Pfeffer abschmecken, evtl. etwas Zitronensaft oder Essig zugeben, Crème Fraîche unterrühren, kurz ziehen lassen.
- Bei Bedarf mit etwas Mehl (mit wenig Wasser glatt rühren und in die Sauce einrühren, kurz aufkochen lassen) binden.

NÄHRWERTE PRO PORTION

Energie	(1.813 kJ) 433 kcal
Kohlenhydrate	3,2 g
Eiweiß	24 g
Fett	25 g

ZUTATEN

- 100 ml **NutriniDrink Multi Fibre Neutral**
- 20 g Zwiebel
- 10 g Rapsöl
- 100 g Hühnerbrustfilet
- 50 g Zucchini
- 20 g Crème Fraîche
- 5 g Weizenmehl
- Hühnersuppenpulver, Zitronensaft oder Essig, Salz, Pfeffer, Currypulver



Serviervorschlag



HAFERBREI

 ca. 1 Portion

ZUBEREITUNG

- Schmelzflocken in die kalte Milch geben, verrühren und kurz aufkochen.
- **NutriniDrink Multi Fibre** im Wasserbad erwärmen. Mit dem Schneebesen in den Brei einrühren.
- Ca. 1 Min. bei mittlerer Wärme unter Rühren köcheln lassen, bis gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Etwas abkühlen lassen und das Obst unterrühren.

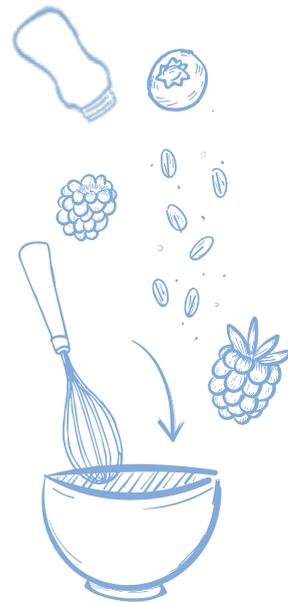
NÄHRWERTE PRO PORTION

Energie	(1.352 kJ) 323 kcal
Kohlenhydrate	39,2 g
Eiweiß	9,2 g
Fett	13,4 g

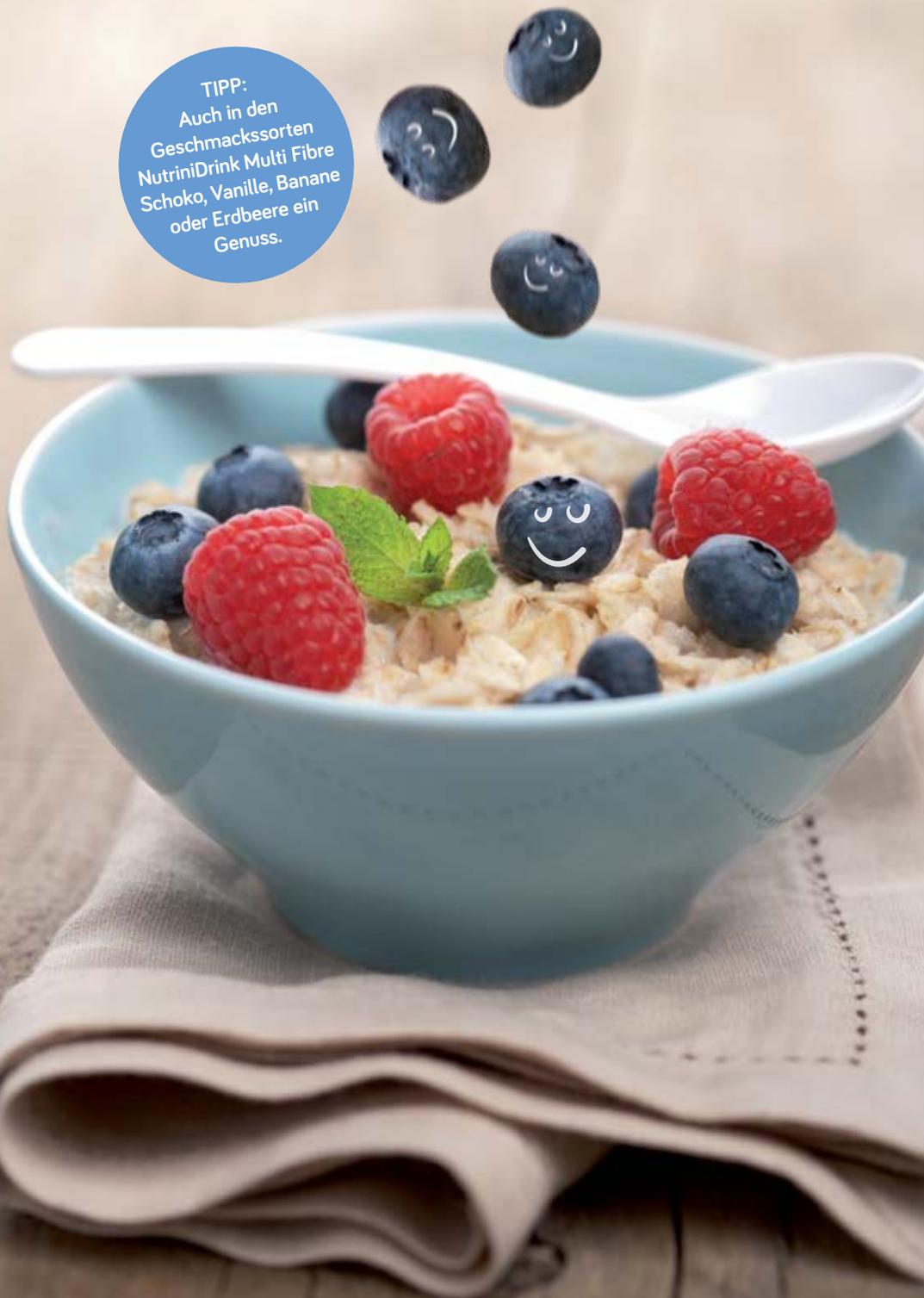


ZUTATEN

- 100 ml Kuhmilch (3,5 % Fett) oder Säuglingsmilch
- 100 ml **NutriniDrink Multi Fibre Neutral**
- 20 g Haferschmelzflocken
- 2 EL Obst (püriert oder zerdrückt)



TIPP:
Auch in den
Geschmackssorten
NutriniDrink Multi Fibre
Schoko, Vanille, Banane
oder Erdbeere ein
Genuss.



GRIESSBREI

 ca. 1 Portion



ZUBEREITUNG

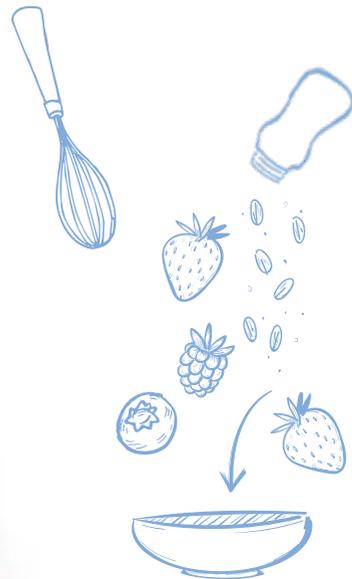
- Kuhmilch oder Säuglingsmilch kurz aufkochen.
- Getreidegrieß mit dem Schneebesen einrühren.
- **NutriniDrink Multi Fibre** im Wasserbad erwärmen. Mit dem Schneebesen in den Brei einrühren.
- Unter Rühren den Brei bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Etwas abkühlen lassen und das Obst unterrühren.

NÄHRWERTE PRO PORTION

Energie	(1.290 kJ) 308 kcal
Kohlenhydrate	40,8 g
Eiweiß	9,4 g
Fett	11 g

ZUTATEN

- 100 ml Kuhmilch (3,5 % Fett) oder Säuglingsmilch
- 100 ml **NutriniDrink Multi Fibre Neutral**
- 20 g Getreide (z.B. Dinkel- oder Weizengrieß)
- 2 EL Obst (püriert oder zerdrückt)



TIPP:
Auch in den
Geschmacksorten
NutriniDrink Multi Fibre
Schoko, Vanille, Banane
oder Erdbeere ein
Genuss.



Servivorschlag

STRACCIATELLA-EIS



 ca. 1 Portion

ZUBEREITUNG

- **NutriniDrink Multi Fibre** und Vanillezucker in eine Eismaschine geben.
- Eis zubereiten und nach 10 Minuten Schokosplitter zugeben.
- Mit Schlagsahne garnieren.

ZUTATEN

- 200 ml **NutriniDrink Multi Fibre Neutral**
- 10 g Vanillezucker
- 30 g Schokosplitter
- Schlagsahne

NÄHRWERTE PRO PORTION

Energie	(2.096 kJ) 499 kcal
Kohlenhydrate	63 g
Eiweiß	9,6 g
Fett	23 g



Serviervorschlag



LECKERE HEISSE SCHOKOLADE



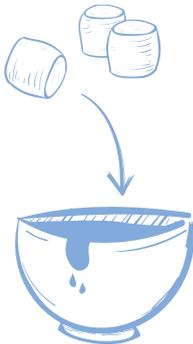
ca. 1 Portion

ZUBEREITUNG

- Pulver für heiße Schokolade und Milch zu einer Paste vermischen.
- **NutriniDrink Compact Multi Fibre** langsam hinzugeben.
- Im Kochtopf bei schwacher Hitze sanft erwärmen (nicht zum Kochen bringen).
- In eine große Tasse gießen und mit Sahne und Marshmallows garnieren.

NÄHRWERTE PRO PORTION

Energie	(1.611 kJ) 385 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	9,4 g
Fett	18 g



ZUTATEN

- 125 ml **NutriniDrink Compact Multi Fibre Neutral**
- 1 Btl. Pulver für heiße Schokolade
- 30 ml Vollmilch
- Sprühsahne
- Mini-Marshmallows





FRÜCHTE AM STIEL



ca. 4 Portionen

ZUBEREITUNG

- **200 ml NutriniDrink Smoothie** mit den frischen Früchten mixen.
- Masse in kleine Behälter oder Eisformen mit Stiel füllen und mehrere Stunden im Tiefkühler einfrieren. Es kann auch eine Eismaschine dafür verwendet werden.

NÄHRWERTE PRO PORTION

Energie	(625 kJ) 150 kcal
Kohlenhydrate	19 g
Eiweiß	3,4 g
Fett	6,4 g



ZUTATEN

200 ml **NutriniDrink Smoothie**

Frische Früchte
nach Belieben







www.nutricia.de/gedeihstoerung
www.nutricia.at/gedeihstoerung

KundenService:
00800 700 500 00



Deutschland: Nutricia Milupa GmbH – Am Hauptbahnhof 18 – 60329 Frankfurt am Main
Telefon 069 719 135 0 – Fax 069 719 135 45 22 – info.nutricia-milupa.de@danone.com

Österreich: Nutricia Milupa GmbH – Halleiner Landesstraße 58 – 5412 Puch/Hallein
Telefon 06245 794 0 – Fax 06245 794 256 – info.nutricia-milupa.at@danone.com

Schweiz: Nutricia Milupa S.A. – Hardturmstrasse 135 – 8005 Zürich
Telefon 044 306 90 00 – Fax 044 306 89 89 – info.nutricia-milupa.ch@danone.com