

Ilmastoystävällinen!

Enago on pieni ruotsalainen yritys, joka valmistaa kaurapohjaista maidotonta puuroa ja velliä. Tuotteemme valmistetaan Skånessa, ja saamme niiden ainesosat Ruotsin pelloilta. Toivomme, että voimme helpottaa sellaisten perheiden jokapäiväistä elämää, jotka haluavat tai joiden on pakko välttää maidon käyttöä.

20 vuotta sitten syntyi Lukas. Lukasin lehmänmaitoallergian johdosta hänen äitinsä sai ajatuksen aloittaa vauvanruuan valmistuksen. Hän perusti yrityksen, antoi sille nimen Enago ja alkoi ensimmäisenä yrityksenä maailmassa tuottaa maidotonta velliä. Nykyään tuotteitamme käyttävät lehmänmaitoallergikot, vegaanit ja perheet, jotka haluavat käyttää ilmastoystävällistä vaihtoehtoa. Ympäristön kannalta hyvä valinta, joka sisältää runsaasti ravintoa, energiaa ja joka myös maistuu hyvältä.

Yrityksen omistavat Agneta Svensson ja Jennie Kjellberg, jotka myös hoitavat sen liiketoimintaa. Olemme lisensoituja dieteetikkoja, ja meillä molemmilla on laaja kokemus lasten ravitsemuksesta ja maidottomasta ruokavaliosta. Toimipaikkamme on Alingsåsissa Läntisellä Götanmaalla.



Enagon maidotonta puuroa ja velliä on saatavilla ruokakaupoissa kaikkialla Ruotsissa. Lisätietoa saat kotisivuiltamme.

WWW.ENAGO.SE

Puh: +46 322-121 11



enago[®]

Maidotonta EnaGolta



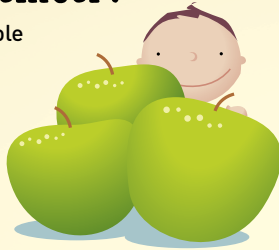
 KLIMATSMART!

MAIDOTON & LAKTOOSITON
RAUTAPITOINEN
KALSIUMPITOINEN
KASVISPOHJAINEN
MAKEUTTAMATON

enago[®]

Eikö maito sovi lapsillesi?

Puurossamme ja vellissäme ei ole lehmänmaitoproteiinia, laktoosia eikä soijaa. Tuotteemme ovat makunsa ja ravintosisältönsä puolesta verrattavissa maitoa sisältäviin puuroihin ja velleihin.



Vegaani

Enagon tuotteet ovat vegaanisia ja sopivat sellaiselle, joka haluaa antaa lapselleen vegaaniruokaa. Tuotteisiimme on lisätty vitamiineja ja kivennäisaineita, kuten B12-vitamiinia, rautaa ja kalsiumia. D-vitamiinimme on D2-vitamiinia. Enagon maidoton puuro ja velli antavat lapsellesi lisäenergiaa ja -ravintoa.

Rauta- ja kalsiumpitoista

Rauta on ravintoaine, jota pienten lasten on vaikea saada riittävästi. Elintarvikevirasto suosittelee, että enintään kahden vuoden ikäisille lapsille annetaan puuroa tai velliä, jossa on lisärautaa. Enagon puuroissa ja velleissä on lisärautaa. On myös tärkeää löytää vaihtoehtoisia kalsiumlähteitä lapsille, joille maito ei sovi. Puuroissamme ja velleissäme on myös paljon ylimääräistä kalsiumia. Enagon velli- tai puuroannoksessa on noin kolmannes pikkulapsen suositellusta päivittäisestä raudan ja kalsiumin tarpeesta.

Mistä iästä lähtien?

Enagon maidotonta kaurapuuroa (Mjölkfri Havrevälling), neutraalia kaurapuuroa (Havregröt neutral) ja omenalla maustettua kaurapuuroa (Havregröt med äpple) suositellaan lapsille 6 kuukaudesta ylöspäin. Ruotsin elintarvikevirasto SLV:n suositusten perusteella lapselle on hyvinkin mahdollista antaa Enagoa kiinteänä ruokana 4 kuukauden iästä lähtien.

Maidotonta kuitupuuroa (Fibervälling) suositellaan noin 12 kuukauden iästä lähtien. Muista, että jokainen lapsi on ainutlaatuinen. Jopa hieman vanhemmat, jo 6 kuukautta täyttäneet lapset saattavat pitää tuotteistamme ja tuntea olonsa hyväksi niitä syötyään.

Maidoton kaurapuuro jossa on omenaa

Ruotsalaisesta kaurasta tehtyä kaurapuuroa, jossa on omenaa.



Maidoton kaurapuuro neutraali

Suosikki jo heti alkajaisiksi – mieto ja neutraali.



Maidoton kauravelli

Mieto klassikko herkälle vatsalle.



Maidoton kuituvelli

Antaa pidemmän kylläisyydentunteen hieman vanhemmilla lapsilla.



Leikkaa ja laita lompakkoosi, jolloin luettelo on käytettävissäsi seuraavan kerran, kun teet ostoksia!

Vihjeitä ja neuvoja henkilölle, jonka tulisi välttää lehmänmaidon proteiinia

Vältä seuraavia tuotteita ja ainesosia:

- » Crème Fraiche (ranskan-kerma)
- » Fil- och filprodukter (piimä- ja piimätuotteet)
- » Fetaost (fetajuusto)
- » Färskost/Keso (tuorejuusto/raejuusto)
- » Glass (jäätelö)
- » Grädde (-pulver) (kerma [-jauhe])
- » Gräddfil (kermaviili)
- » Kasein/kaseinat/natriumkaseinat/kalsiumkaseinat (kaseiini/kaseinaatti) (natriumkaseinaatti) (kalsiumkaseinaatti)
- » Kesella (raejuusto)
- » Kvärg (rahka)
- » Kärnmjök (kirnupiimä)
- » Laktos (laktoosi)
- » Margarin (om ej mjölkfritt) (Margariini (ellei maidoton))
- » Mesost (meesjuusto)
- » Messmör (meesvoil)
- » Mjukost (pehmytjuusto)
- » Mjök (-pulver) (maito [-jauhe])
- » Mjölkalbumin (maitoalbumiini)
- » Mjökprotein (maitoproteiini)
- » Mjölkgäggvita (maitovalkuainen)
- » Mjölkkoklad (maitosuklaa)
- » Ost (juusto)
- » Skummjök (-pulver) (kuorruttu maito [-jauhe])
- » Smältost (sulatejuusto)
- » Smör (voi)
- » Torrmjök (maitojauhe)
- » Vassle (hera)
- » Yoghurt (jogurtti)

Ole erityisen tarkka seuraavien tuotteiden kohdalla, jotka saattavat sisältää maitoproteiinia:

- » Lampaan-, vuohen- ja puhvelimaito sisältää samanlaista proteiinia kuin lehmänmaito, joten niitä tulisi välttää
- » Leipä, pullat, keksit ja korput, joiden leivonnassa on käytetty maitoa tai margariinia. Leipä on myös voitu sivellä maidolla
- » Lihaliemikuutiot, fondit ja mausteseokset
- » Lihajalosteet kuten makkara ja maksapasteija
- » Perunalastut ja pikkupurtavat
- » Suklaakaakaojauhe
- » Makeiset, nougat ja suklaa (myös tumma suklaa)
- » Täys- ja puolivalmisteet, esim. kastikkeet
- » Marengit on voitu leipoa kananmunien sijasta maitoproteiinia käyttäen
- » Mysli, murot, korppujauhot ja leiviykset
- » Sorbetti