

¡Adaptados al cambio climático!

Enago es una pequeña empresa sueca que elabora gachas y papillas sin leche a base de avena. Nuestros productos se fabrican en Skåne con ingredientes procedentes de campos suecos. Esperamos poder simplificar la vida cotidiana de familias que quieren o necesitan evitar la leche.

Hace 20 años nació Lucas. Fue su alergia a la proteína de la leche de vaca la que le dio a su madre la idea de producir alimentos infantiles libres de lácteos y crear la empresa Enago, que se convirtió en la primera del mundo en fabricar papillas sin leche. Hoy en día, nuestros productos los consumen alérgicos a la leche de vaca, veganos y familias comprometidas con el medio ambiente. Una buena opción para el medio ambiente, con muchos nutrientes, energía y buen sabor.

Las propietarias y directoras de la empresa son Agneta Svensson y Jennie Kjellberg. Las dos somos nutricionistas tituladas con amplia experiencia en nutrición infantil y sin lácteos. Estamos en Alingsås, en Västra Götaland.



Puedes encontrar las gachas y papillas sin leche de Enago en tiendas de alimentación de toda Suecia. Puedes encontrar más información en nuestra página web.

WWW.ENAGO.SE

Tel.: 0322-121 11



enago

Productos sin leche de Enago



SIN LECHE Y SIN LACTOSA
RICOS EN HIERRO
RICOS EN CALCIO
A BASE DE VEGETALES
SIN ENDULZAR

enago

¿Tu bebé no tolera la leche?

Nuestras gachas y papillas son libres de proteína de leche de vaca, lactosa y soja. En sabor y nutrición, nuestros productos son comparables a papillas y gachas que contienen leche.



Veganos

Los productos de Enago son veganos y adecuados para quienes quieren dar a sus hijos alimentos vegetales. Los productos están enriquecidos con vitaminas y minerales, como vitamina B12, hierro y calcio. Nuestra vitamina D se encuentra en forma de D2. Las gachas y papillas sin leche de Enago proporcionan a tu bebé una buena aportación de energía y nutrientes.

Ricos en hierro y calcio

El hierro es un nutriente del que a los niños pequeños les cuesta recibir el aporte necesario. La Agencia Nacional de Alimentos de Suecia recomienda a los niños de hasta dos años, gachas o papillas enriquecidas con hierro. Las gachas y papillas de Enago contienen aporte adicional de hierro. Para los niños que no toman leche, es también importante encontrar fuentes alternativas de calcio. Nuestra gachas y papillas contienen además aporte extra de calcio. Una porción de papilla o gachas de Enago proporciona alrededor de un tercio de la cantidad diaria de hierro y calcio recomendada para niños pequeños.

¿A partir de qué edad?

La Papilla de Avena, la Avena neutra y la Avena con Manzana libres de leche de Enago se recomiendan desde los 6 meses aproximadamente en adelante. Para porciones de prueba, según las recomendaciones de la Agencia de Alimentos, puede consumirse Enago sin problema a partir de los 4 meses. Nuestra Papilla de Fibra sin leche se recomienda desde los 12 meses aproximadamente en adelante. Recuerda que cada bebé es diferente. Incluso los mayores pueden preferir y les pueden sentar mejor productos para bebés de 6 meses.

Avena Sin Leche
con manzana

Gachas de manzana elaboradas
con avena sueca.



Avena Sin Leche neutra

Un favorito para comenzar:
suave y neutro.

Papilla de Avena Sin Leche

Un clásico suave para
estómagos sensibles.



Papilla de Fibra Sin Leche

Saciedad por más tiempo para
niños un poco mayores.



Córtalo y ponlo en tu cartera. ¡así lo tendrás a mano la próxima vez que vayas a comprar!

Consejos y recomendaciones para quienes deben evitar la proteína de leche de vaca

Evita los siguientes productos e ingredientes:

- » Crème Fraiche (Nata fresca)
- » Fil- och filprodukter (Leche agria y derivados)
- » Fetaost (Queso feta)
- » Färskost/Keso (Queso fresco)
- » Glass (Helado)
- » Gräddde (-pulver) (Nata, nata en polvo)
- » Crema agria
- » Kasein/kaseinat/ (caseína/ caseinato)/ natriumkaseinat/ (caseinato de sodio)/ kalciumkaseinat / (caseinato de calcio)/
- » Kesella (Requesón)
- » Kvarg (Quark, queso batido)
- » KärmjölK (Suero de leche)
- » Laktos (Lactosa)
- » Margarin (Margarina, si no es libre de lácteos)
- » Mesost (Queso de lactosuero)
- » Messmör (Mantequilla de lactosuero)
- » Mjukost (Queso blando, quesitos)
- » MjölK (-pulver) (Leche, leche en polvo)
- » Mjölkalbumin (Albúmina de leche)
- » MjölKprotein (Proteínas lácteas)
- » MjölKäggvita (Albúmina lactosa)
- » MjölKchoklad (Chocolate con leche)
- » Ost (Queso)
- » SkummjölK (-pulver) (Leche desnatada, en polvo)
- » Smältost (Queso fundido)
- » Smör (Mantequilla)
- » TorrmjölK (Leche deshidratada)
- » Vassle (Suero de leche)
- » Yoghurt (Yogur)

Echa un vistazo extra a los siguientes productos que pueden contener proteína de leche:

- » Las leches de oveja, cabra y búfala contienen proteínas similares a las de la leche de vaca y deben, por tanto, evitarse
- » Pan, bollos, galletas y panecillos suecos que se elaboran con leche o margarina. El pan puede estar también pincelado con leche
- » Cubitos de caldo, fondos de salsas y mezclas de especias
- » Embutidos como salchichas y patés
- » Patatas fritas y aperitivos
- » Chocolate en polvo
- » Caramelos, turrone y chocolate (incluido el chocolate negro)
- » Productos elaborados o semielaborados, como salsas
- » Los merengues pueden elaborarse con proteína de leche en lugar de huevos
- » Muesli, cereales, pan rallado y rebozados
- » Sorbete