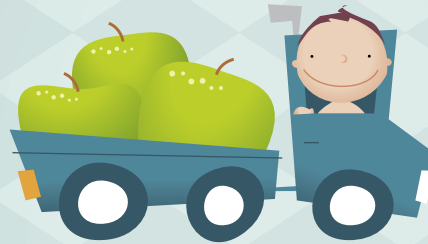


Klimatsmart!

Enago är ett litet svenskt företag som gör mjölkfri gröt och välling baserad på havre. Våra produkter tillverkas i Bjuv i Skåne och svenska åkrar förser oss med ingredienser. Vi hoppas kunna underlätta vardagen för familjer som vill eller måste undvika mjölk.

För 20 år sedan föddes Lukas. Det var hans komjölk-proteinallergi som gav hans mamma idén att tillverka mjölkfri barnmat och att starta företaget Enago som blev först i världen med att tillverka mjölkfri välling. Idag äts våra produkter både av komjölkallergiker, veganer och familjer som väljer klimatsmart. Ett bra val för miljön, med mycket näring, energi och god smak.

Företaget ägs och drivs av Agneta Svensson och Jennie Kjellberg. Vi är båda legitimerade dietister med lång erfarenhet av barnnutrition och mjölkfritt. Vi finns i Alingsås i Västra Götaland.



Enagos mjölkfria gröt och välling finns i matbutiker runt om i Sverige. Mer information finner du på vår hemsida.

WWW.ENAGO.SE

Tel: 0322-121 11



enago⁺

Mjölkfritt från Enago



 KLIMATSMART!

MJÖLK- & LAKTOSFRIA
JÄRNRIKA
KALCIUMRIKA
VÄXTBASERADE
OSÖTADE

enago⁺

Tål inte ditt barn mjölk?

Vår gröt och välling är fri från både komjölksprotein, laktos och soja. Produkterna är smak- och näringsmässigt jämförbara med mjölk innehållande gröt och välling.



Vegan

Enagos produkter är veganska och passar dig som vill ge ditt barn veganmat. Produkterna är berikade med vitaminer och mineraler, däribland B12, järn och kalcium. Vårt D-vitamin är i formen D2. Enago mjölkfri gröt och välling ger ditt barn ett bra tillskott av både energi och näring.

Svenskt & klimatsmart

Enagos produkter tillverkas i Skåne och svenska åkrar förser oss med ingredienser. Både gröten och vällingen är osötad och baserad på havre som ger en mild och god smak.

Rik på järn & kalcium

Järn är ett näringsämne som små barn har svårt att få tillräckligt av. Livsmedelsverket rekommenderar barn, upp till två år, järnberikad gröt eller välling. Enagos gröt och välling innehåller extra järn. För barn som undviker mjölk är det också viktigt att finna alternativa kalciumkällor. Vår gröt och välling innehåller även extra mycket kalcium. En portion välling eller gröt från Enago tillgodoser cirka en tredjedel av det rekommenderade dagsbehovet av både järn och kalcium för små barn.

Från vilken ålder?

Enago Mjölkfri Havrevälling, Havregröt neutral och Havregröt med äpple rekommenderas från ca 6 månader och uppåt. För smakportioner enligt SLV:s rekommendationer går det jättebra att använda Enago från 4 månader. Vår mjölkfria Fibervälling rekommenderas från ca 12 månader och uppåt. Kom ihåg att varje barn är unikt. Även lite äldre barn kan föredra och må bättre av produkter från 6 månader.

Mjölkfri Havregröt med äpple

Äppelgröt gjord på svensk havre.



Mjölkfri Havregröt neutral

En favorit att börja med - mild och neutral.



Mjölkfri Havrevälling

En mild klassiker för känsliga magar.



Mjölkfri Fibervälling

Längre mättnadskänsla för lite större barn.



Klipp ut och lägg i plånboken, så har du listan till hands nästa gång du handlar!

Tips och råd till dig som skall undvika komjölksprotein

Undvik följande produkter och ingredienser:

- » Crème Fraiche
- » Fil- och filprodukter
- » Fetaost
- » Färskost/Keso
- » Glass
- » Grädde (-pulver)
- » Gräddfil
- » Kasein/kaseinat/natriumkaseinat/kalciumkaseinat
- » Kesella
- » Kvarg
- » Kärmjolk
- » Laktos
- » Margarin (om ej mjölkfritt)
- » Mesost
- » Messmör
- » Mjukost
- » Mjolk (-pulver)
- » Mjolkalbumin
- » Mjolkprotein
- » Mjolkäggvita
- » Mjolkchoklad
- » Ost
- » Skummjolk (-pulver)
- » Smältost
- » Smör
- » Torrmjolk
- » Vassle
- » Yoghurt

Kika extra på följande produkter som kan innehålla mjölkprotein:

- » Får-, get- och buffelmjolk innehåller protein som liknar det som finns i komjolk och bör därför undvikas
- » Bröd, bullar, kex och skorpar som bakats med mjölk eller margarin. Brödet kan även vara penslat med mjölk
- » Buljongtärningar, fonder och kryddblandningar
- » Charkvaror som korv och leverpastej
- » Chips och snacks
- » Chokladpulver
- » Godis, nougat och choklad (även mörk choklad)
- » Hel- och halvfabrikat, ex såser
- » Maränger kan vara bakade med mjölkprotein istället för ägg
- » Müsli, flingor, ströbröd och paneringar
- » Sorbet

