

## Llegan las deliciosas recetas mejoradas de papillas de cereales NESTLÉ Selección de la Naturaleza



Nestlé sigue apostando por su gama de papillas con **0% azúcares añadidos 0% azúcares producidos\*** y presenta sus deliciosas recetas mejoradas de NESTLÉ Selección de la Naturaleza que ahora, además, se elaboran con cereales de cultivo local y sostenible.

Estas recetas mejoradas ofrecen una textura casera, un sabor más suave y natural propio del cereal y se elaboran sin hidrolizar ni dextrinar, evitando así que se produzcan azúcares durante su producción.

La gama de papillas NESTLÉ Selección de la Naturaleza, que se elaboran con cereales integrales de grano completo y están enriquecidas con hierro y vitaminas A, B<sub>1</sub>, C y D, cuenta con 3 variedades:

- **Multicereales & quinoa.** Se elabora con quinoa, conocida por sus propiedades y beneficios, y cereales como el trigo, la avena y la cebada.
- **Multicereales.** Con avena integral, cebada y un alto contenido en fibra, vitaminas y minerales.
- **Multicereales & frutas.** Combina el sabor suave de los cereales con un delicioso toque de frutas variadas como el plátano, la manzana y la naranja, conocidas por su alto contenido en vitaminas y minerales.

### DESTACAMOS:

Las papillas NESTLÉ Selección de la Naturaleza se elaboran en la fábrica de Nestlé en La Penilla de Cayón, Cantabria, con cereales de cultivo sostenible y local.

En los campos seleccionados se lleva a cabo una gestión de cultivos que minimiza el impacto ambiental, manteniendo la fertilidad del suelo de forma natural, potenciando así la sostenibilidad de los cultivos, la retención de agua y la absorción de CO<sub>2</sub> de la atmósfera.