

## Allergeni alimentari e quelli presenti nei formulati dei nostri alimenti

1. **Cereali contenenti glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati,
2. **Crostacei e prodotti derivati.**
3. **Uova e prodotti derivati.**
4. **Pesce e prodotti derivati**
5. **Arachidi e prodotti derivati.**
6. **Soia e prodotti derivati,**
7. **Latte e prodotti derivati, incluso lattosio,**
8. **Frutta a guscio**, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
9. **Sedano e prodotti derivati.**
10. **Senape e prodotti derivati.**
11. **Semi di sesamo e prodotti derivati.**
12. **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>.**
13. **Lupini e prodotti derivati.**
14. **Molluschi e prodotti derivati**

**L'ATTIVITA' VIENE SVOLTA ALL'INTERNO DELLO STESSO FABBRICATO PERTANTO E' IMPOSSIBILE EVITARE LA POTENZIALE CONTAMINAZIONE CROCIATA ANCHE SU ALIMENTI CHE NON NE CONTENGONO IN FORMULAZIONE E/O RICETTA. SI POSSONO UTILIZZARE ALIMENTI FRESCHI E/O CONGELATI A SECONDA DELLA STAGIONALITA' E DELLA DISPONIBILITA' PER QUALSIASI DUBBIO SI PREGA DI CHIEDERE AL PERSONALE**

### Prodotti in uso

Prodotto	Allergeni
Bacon	
Cheddar	7
Cipolla caramellata	
Formaggio	7
Funghi Porcini	
Hamburger di carne Bovina	1,3
Jalapeño	1
Maionese	10,7
Pane	1,7
Patatine fritte	5,6
Petto di pollo	1,3,5,7,8
Prosciutto Crudo	
Prosciutto Cotto	
Sacher	1,3,5,7,8
Salsa Burger	10
Salsa Yogurt	10,7
Salsiccia luganega fresca	1,3
Speck	10,6
Strudel	1,3,5,7,8
Tartufo gelato	1,3,6,7,8
Wurstel	

\*potrebbero contenere alcune parti