

## AVVISO PER LA GENTILE CLIENTELA

### ALLERGENI Reg. UE 1169/2011

Gli allergeni sono proteine o composti che possono determinare una reazione avversa (asma, orticaria, etc.) in alcune persone. La reazione è dose indipendente, cioè anche una piccolissima quantità è in grado di provocare la sintomatologia allergica, quindi è importante assolutamente sapere quali sono gli allergeni utilizzati.

Il problema si previene: conoscendo quali sono, evitando le contaminazioni e dichiarando dove sono presenti.

#### ALLERGENI PIÙ COMUNI:

- 1 Arachidi
- 2 Frutta in guscio (noci, mandorle, nocciole, pistacchi etc.)
- 3 Uova
- 4 Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut)
- 5 Latte e latticini
- 6 Sesamo
- 7 Soia
- 8 Pesce e molluschi
- 9 Senape
- 10 Sedano
- 11 Anidride solforosa
- 12 Lupini e prodotti a base di lupini
- 13 Crostacei e prodotti a base di crostacei

**Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questa struttura alimentare potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci: ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni oppure consultando il nostro menù dove per ogni piatto sono indicati i relativi allergeni.**