

Nota Bene

ALCUNI DEI NOSTRI PRODOTTI POTREBBERO CONTENERE ALLERGENI QUALI: CROSTACEI, LATTOSIO, UOVA, CEREALI E FRUTTI A GUSCIO.

ALCUNI PRODOTTI SONO ABBATTUTI A -18°C SECONDO LE VIGENTI NORMATIVE HACCP, AL FINE DI PROTEGGERE IL PRODOTTO DA CONTAMINAZIONI DI BATTERI O ALTRI AGENTI PATOGENI, PRESERVANDONE SAPORI E NUTRIENTI.

PER EVENTUALI INFORMAZIONI CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA

Lista Allergeni

CARO OSPITE SE HAI DELLE ALLERGIE E O INTOLLERANZE ALIMENTARI SEGNALALO AL NOSTRO PERSONALE.

SIAMO PREPARATI PER CONSIGLIARTI NEI MIGLIORI DEI MODI.

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT)
2. CROSTACEI E DERIVATI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. PESCE E PRODOTTI DERIVATI
5. ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI
6. SOIA E DERIVATI
7. LATTE E DERIVATI
8. FRUTTA A GUSCIO E LORO PRODOTTI
(MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÜE, DI PECAN, DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA)
9. SEDANO E DERIVATI
10. SEMI DI SESAMO E DERIVATI
11. SOLFITI DI CONCENTRAZIONE SUPERIORI A 10 MG/ KG
12. SENAPE E DERIVATI
13. LUPINI E DERIVATI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI