

ALERGENOS

Cereales con gluten: Trigo, espelta, kamut, centeno, cebada y avena.



Frutos de cáscara: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, panes, postres, helados, galletas, mazapán, salsas, aceites.



Crustáceos: Cangrejos, langosta, gambas, langostinos, carabineros, cigalas etc.y también salsas, cremas, platos preparados.



Apio: Sal, ensaladas, productos cárnicos, sopas, salsas...



Huevos: Tartas, productos cárnicos, mayonesa, mousses, pastas, quiches, salsas.



Mostaza: Panes, currys, marinados, productos, cárnicos, aliños, salsas y sopas.



Pescado: Pizzas, cubos de sopa, aliños para ensaladas.



Granos de sésamo: Pastas, aceites, harinas, panes.



Cacahuete: Mantecas, aceite, harina, galletas, chocolate, currys, postres, salsas..



Sulfitos / Dióxido de azufre: Conservantes en crustáceos, frutas desecadas, productos cárnicos, vegetales, vino y cervezas.



Soja: Salsas, pastas, aceites, tofu, postres, pasta de miso, productos cárnicos y productos para vegetarianos.



Altramuces: Pan, pasteles y pastas.



Lacteos: Mantequilla, queso, nata, yogures... sopas, salsas



Moluscos: Mejillones, almejas, caracoles, ostras, bígaros chirlas, berberechos, cremas, salsas, platos preparados.,

