



Gentile Cliente,

dal 13 dicembre diventa operativo il regolamento dell'Unione europea 1169/2011, secondo cui ogni carta (menù) dovrà specificare - piatto per piatto - l'eventuale presenza dei 14 principali nutrienti fonti di allergie.

Di seguito l'elenco dei 14 alimenti o dei prodotti che provocano allergie o intolleranze:

- cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati;
- crostacei e prodotti a base di crostacei;
- uova e prodotti a base di uova;
- pesce e prodotti a base di pesce;
- arachidi e prodotti a base di arachidi;
- soia e prodotti a base di soia;
- latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
- frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti;
- sedano e prodotti a base di sedano;
- senape e prodotti a base di senape;
- semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale;
- lupini e prodotti a base di lupini;
- molluschi e prodotti a base di molluschi.