

Allergènes

Les 14 allergènes à connaître

1. 🌾 **Céréales contenant du gluten**
 - Blé, épeautre, seigle, orge, avoine
 - Farine, biscuits, génoise, sablés, etc.
2. 🥛 **Lait et produits à base de lait**
 - Beurre, crème, lait, mascarpone, lait en poudre, chocolat au lait...
3. 🥚 **Œufs**
 - Génoises, biscuits, meringues, crèmes, macarons...
4. 🥜 **Fruits à coque**
 - Amandes
 - Noisettes
 - Noix
 - Noix de cajou
 - Pistaches
 - Noix de pécan
 - Noix du Brésil
 - Noix de macadamia
 - Noix du Queensland
5. 🥜 **Arachides**
 - Beurre de cacahuète, certaines préparations chocolatées, pralinés...
6. 🌱 **Soja**
 - Présent notamment dans certains chocolats, lécithines, préparations végétales...
7. 🐟 **Poissons**
8. 🦀 **Crustacés**
9. 🐌 **Mollusques**
 - Principalement pertinent pour tes préparations salées.
10. 🌿 **Céleri**
 - Surtout dans certaines préparations salées, bouillons, épices/compositions...
11. 🌱 **Moutarde**
 - Important pour tes prestations de brunch, grazing tables et salé.
12. **Sésame**
 - Graines, tahini, certains pains/crackers...
13. **Lupin**
 - Peut se retrouver dans certaines farines ou préparations sans gluten.
14. 🍷 **Anhydride sulfureux et sulfites**
 - Notamment dans certains fruits secs, fruits confits, préparations ou ingrédients contenant des sulfites au-delà du seuil réglementaire.

Gluten • Lait • Œufs • Fruits à coque • Soja • Arachides • Sésame • Sulfites