

ALLERGENEN

Traiteur Cooking@Location

Saffraan 36 , 3150 Haacht

Gsm info : 0491 23 25 11

Btw BE 0880.826.811

Steeds meer mensen in onze maatschappij reageren allergisch op bepaalde voedingsproducten.

Cooking@Location wenst u hierover te informeren .

De allergenen waarover wij u informatie kunnen bieden , hebben wij hierbij voor u opgelijst .

Op onze Menufolder streven wij steeds naar een uitgebreid voedingsassortiment , waarbij de samenstelling van onze producten dagelijks kan variëren .

Tijdens de bereidingen van onze gerechten kunnen hierdoor sporen van deze allergenen niet volledig worden vermeden .

Hebt u hierover vragen , dan kan u zich richten tot mij .

Met Dank Steven

Welke Allergenen kunnen er zoal in voedingsmiddelen voorkomen ?

Glutenbevattende granen

Tarwe , rogge , gerst , haver , spelt en khorasantarwe,....

Selderij

Selderij waaronder bleekselder, knolselder, bladselder of afgeleide producten zoals aroma's

Schaaldieren

Kreeft, garnalen, krab, scampi's

Vis

Alle soorten vis en afgeleide producten zoals visolie

Sesam

Sesamzaad of afgeleide producten zoals sesamolie

Lupine

Verwerkt tot meel of bloem en gebruikt in vleesvervangers, brood-en Banketproducten , ...

Mosterd

Witte , gele , bruine en zwarte mosterdzaden en afgeleide producten zoals mosterd en mosterdolie

Aardnoten (pinda's)

Aardnoten (ook wel pinda's, apennoten, grondnoten of olienoten genoemd)

Melk (incl. Lactose melk)

Melk en afgeleide producten zoals boter , kaas , kwark , room , yoghurt , ...

Zwaveldioxide en sulfieten

Vaak als levensmiddelenadditief (E220-E228) in bijvoorbeeld wijn of gedroogd fruit

Soja

Soja of afgeleide producten zoals sojasauzen, vleesvervangers, sojamelk of sojadranken

Noten

Amandelen, cashewnoten, hazelnoten, macadamianoten, paranoten, pecannoten, pistachenoten , walnoten ,

Eieren

Eigeel en/of eiwit verwerkt in sauzen, desserts ,

Weekdieren

Mosselen, oesters, inktvissen en slakken , ...