

Lungo il Canalbianco

PER INIZIARE

Maiale, bruscardoli, birra

1-3-7-14

Carciofi, salicornia, limone

7

Germano, fave, gruè di cacao

1-3-7-8-9-14

La pagnotta di Bernardo

1

Lumache, lardo, aglio orsino

1-4-7-9-14

Gambarelli, saor, pinoli

1-3-4-5-7-9-11-14

I PRIMI

Tagliolini, faraona, cannella

1-3-7-9-14

Riso, rosole, rane

7-9-14

IL SECONDO

Quaglia, puntarelle, acciughe

4-6-7-9-11-14

LA PARTE DOLCE

Caprino, sambuco, tarassaco

1-7-8

Latte e polenta

1-3-7-14

Potiche di dolcezze

1-3-7-8



Lungo il Canalbianco

LISTA DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

Reg. Ue 1169/2011

ELENCO DELLE SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- 1.CEREALI CONTENENTI GLUTINE.** Farina di frumento, kamut, orzo, segale, avena
- 2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI**
- 3.UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA**
- 4.PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE**
- 5.ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI**
- 6.SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA TRANNE OLIO E GRASSO DI SOIA RAFFINATO E OLI VEGETALI A BASE DI SOIA**
- 7.LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE**
- 8.FRUTTA A GUSCIO.** Mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasile, noci macadamia, pistacchi.
- 9.SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO**
- 10.SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO**
- 11.SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE**
- 12.MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI**
- 13.LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI**
- 14.ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10mg/Kg o 10ml/litro in termini di SO²**