

ALLERGENI: indicati accanto ai piatti con alcuni numeri tra parentesi

Il regolamento Europeo ha individuato i 14 allergeni principali, essi sono:

- 1** Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati
- 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
- 7** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8** Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o del Queensland e i loro prodotti)
- 9** Sedano e prodotti a base di sedano
- 10** Senape e prodotti a base di senape
- 11** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg. o 10 mg/l in termini di SO₂
- 13** Lupini e prodotti a base di lupini
- 14** Molluschi e prodotti a base di molluschi

I NOSTRI FORNITORI ALIMENTARI:

- * **MACELLOTECA Famiglia FORNACIARI (Bagno):** Carni bianche e rosse
- * **MACELLERIA DEL VIALE (Rubiera):** Carne equina
- * **ANTICO PODERE FERRARI (Bagno):** Parmigiano Reggiano
- * **MARR (Bologna):** Prodotti alimentari a lunga conservazione, freschi e surgelati
- * **IL FORNO DELLO ZIO TOM (Corticella):** Pane, pizza e gnocco
- * **GANASSI WILLIAM (Arceto):** Frutta e verdura fresca di stagione

PRODOTTI BIO:

- **FARINA DI GRANO TENERO tipo 0:** Perteghella Bio
- **LATTE INTERO BIOLOGICO:** Brescia Centrale del Latte



