

• **Nel locale cucine si utilizzano anche : Farina di grano,
Latticini,Uova,Pesce, Crostacei, Molluschi, Frutta a Guscio, Sedano.**

“Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”

1. Cereali contenenti glutine, cioè : grano, segale, orzo avena, farro, Kamut, loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: 1. a) Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio(*);
2. b) Maltodestrine a base di grano;
3. c) Sciroppi di glucosio a base di orzo;
4. d) Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico etilico di origine agricola.
- Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- Uova e prodotti a base di uova;
- Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 1. a) Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 2. b) Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 1. a) Olio e grasso di soia raffinato (*);
 2. b) Tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 3. c) Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 4. d) Estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) Lattiolo.
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci etc.)
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/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostruiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti; 13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
15. *E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

INVITIAMO GLI INTERESSATI A RICHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE, CHE PROVVEDERÀ A FORNIRE LIBRO COMPLETO ALLERGENI/LIBRO UNICO INGREDIENTI, SUL QUALE SARA' POSSIBILE VISIONARE LA PRESENZA DI TALI INGREDIENTI ALL'INTERNO DELLE PREPARAZIONI PROPOSTE ALL'INTERNO DELL'ATTIVITA'.

LA DIREZIONE

Prefazione Impasti

Tutti gli impasti vengono creati con semplicità di esecuzione per portare avanti valori antichi ereditati dai nostri predecessori cioè (Farina, Acqua, lievito naturale e olio per dare aroma) non sono presenti latticini negli impasti ne sostanze chimiche o zuccheri aggiunti, il tutto fatto lievitare in modo naturale con maturazioni indirette più lente dei processi industriali, questo fa sì che il prodotto acquisisca unicità e soprattutto sapori, odori e qualità organolettiche di un prodotto vivo come i lieviti, fino alla cottura finale (ultima lievitazione). Così che il prodotto resti ancora nella cultura del nostro paese un artigianalità unica e non facilmente ripetibile.

Kamut

Tipo di grano antico non trattato rimasto come in origine

- **invariato, scoperto da un americano registrato il marchio non può essere sofisticato con altre farine e perciò tutelato. Studi recenti dichiarano una percentuale di glutine inferiore fino al 20% rispetto a un grano tradizionale, con conseguente miglioramento nella fase digestiva .**