

TABLEAU DES ALLERGENES : PATISSERIES

allergènes obligatoires

	lait	crème	beurre	jaune d'œuf	blanc d'œuf	amande	noix	noisette	vanille	sucres	riz	sarrasin	baking powder	bicarbonate	sésame	moutarde	lupin	mollusque	crustacés	poisson	gluten	anhydride sulfureux et sulfite	soja	celéri	arachides	maïs	
browkie			X	X	X			X	X	X		X															TP
brownie			X	X	X		X	X	X	X																	TP
cake citron		X	X	X	X				X	X		X															TP
cake banane (rosa banana)									X	X		X	X														TP
carrot cake				X	X	X	X			X		X															TP
chouquettes	X		X	X	X				X	X																	TP
clafoutis	X	X		X	X			X																			TP
cookie classic			X	X	X	X		X	X	X		X															TP
cremeux d'amande		X	X	X	X	X			X																		TP
flan earl grey / jasmin	X		X	X	X	X			X	X	X																TP
fond de tarte				X	X	X			X	X	X																TP
granola					X		X			X	X																TP
layer cake chocolat noisette	X	X	X	X	X		X	X	X	X			X														TP
layer cake fruits rouges				X	X			X	X	X																	TP
moelleux au chocolat			X	X	X			X	X	X		X															TP
muffin ananas coco				X	X				X	X		X															TP
rocher bebel				X					X																		TP
rocher bebel choco				X				X	X																		TP
tarte citron meringuée				X	X	X			X	X	X																TP
tarte fruits rouges				X	X	X			X	X	X																TP
tarte abricot		X	X	X	X	X			X	X	X																TP
tarte cerise		X	X	X	X	X			X	X	X																TP

Légende : une X signifie qu'il y a présence de cet ingrédient et TP : Trace possible

Note : Vanille présente dans le chocolat à un % <1%

Analyse de sulfite : taux inférieur à 10 ppm ou inexistant : raisin, jus de citron, abricot, sucre, amande