

TABLEAU DES ALLERGENES : PATISSERIES

allergènes obligatoires

	lait	crème	beurre	jaune d'œuf	blanc d'œuf	amande	noix	noisette	vanille	sucres	riz	sarrasin	baking powder	bicarbonat	sésame	moutarde	lupin	mollusque	crustacés	poisson	gluten	anhydride sulfureux	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												
chouquettes	X		X	X	X				X	X			TP													
cookie classique			X	X	X	X		X	X	X		X	TP													
cookie chocolat sesame (VG)									x	x			x													
cremeux d'amande		X	X	X	X	X			X				TP													
eclair cacao	X	X	X	X	X				X	X			TP												x	
flan earl grey / jasmin	X		X	X	X	X			X	X	X		TP													X
fond de tarte				X	X	X			X	X	X		TP													X
granola					X		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													X
moelleux au chocolat			X	X	X			X	X	X		X	TP													X
muffin fruits rouges	X		X	X	X				X	X			X	TP												
rocher bebel									X				TP													
rocher bebel choco								X	X				TP													
saint honoré	X	X	X	X	X	X			X	X	X		TP													X
tarte citron meringuée				X	X	X			X	X	X		TP													X
tarte cerise hibiscus		X		X	X	X			X	X	X		TP													x
tarte fruits rouges				X	X	X			X	X	X		TP													X
tarte aux poires		X	X	X	X	X			X	X	X	X	TP													X

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