

TABELLA ALLERGENI

AVVISO ALLA CLIENTELA

Nel nostro laboratorio vengono utilizzati ingredienti contenenti i principali allergeni alimentari. Pur adottando specifiche procedure operative di pulizia finalizzate a ridurre il rischio di contaminazioni accidentali, a causa dell'elevato numero di preparazioni effettuate, alcuni prodotti possono contenere tracce o residui di altri allergeni oltre a quelli indicati nella TABELLA ALLERGENI esposta.

Guida agli allergeni

Allergene	Esempi
Glutine	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
Crostacei e derivati	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
Uova e derivati	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc
Pesce e derivati	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
Arachidi e derivati	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
Soia e derivati	latte, tofu, spaghetti, etc.
Latte e derivati	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
Frutta a guscio e derivati	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
Sedano e derivati	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
Senape e derivati	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
Semi di sesamo e derivati	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
Lupino e derivati	presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
Molluschi e derivati	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.



Allergeni nel menu

Ravioli

HONGKONG	Glutine, Uova, Soia, Sesamo, Crostacei, Pesce
SHANGHAI	Glutine, Uova, Soia, Senape
TOKYO	Glutine, Uova, Soia, Senape, Sesamo, Pesce
BANGKOK	Glutine, Uova
SAIGON	Glutine, Uova, Arachidi, Crostacei, Pesce
PECHINO	Glutine, Uova, Soia, Sesamo, Frutta a guscio
CHONGQING	Glutine, Uova, Soia, Sesamo, Arachidi, Crostacei, Pesce, Molluschi
SEUL	Glutine, Uova, Soia, Sesamo
OSAKA	Glutine, Uova, Soia, Crostacei, Pesce
MUMBAI	Glutine, Uova, Sedano
XIAOLONGBAO AL MAIALE	Glutine, Uova, Sesamo
SIUMAI GAMBERI E PANCETTA	Glutine, Uova, Crostacei, Pesce, Molluschi, Sesamo
GYOZA AL MAIALE E CAVOLO	Glutine, Uova, Sesamo
GYOZA AL MANZO	Glutine, Uova, Sesamo
GYOZA AI GAMBERI	Glutine, Uova, Crostacei, Pesce, Molluschi, Sesamo
GYOZA ALLE VERDURE	Glutine, Uova, Sesamo
GYOZA AL POLLO	Glutine, Uova, Sesamo

Burger

PORK PARATHA	Glutine, Uova, Soia
CHICKEN BAO	Glutine, Uova, Latte

Bowl

GREEN RAVIOLI BOWL	Glutine, Uova, Soia
KARAAGE BOWL	Glutine, Uova, Soia, Sesamo, Pesce
CHICKEN BOWL	Uova, Soia, Sesamo, Pesce

Bowl

WASO KARAAGE	Glutine, Uova, Soia, Sesamo
PATATINE FRITTE	



PATATINE WASO	Glutine, Uova
EDAMAME	Soia

Dessert

MOCHI CIOCCOLATO	Uova, Latte
MOCHI FRAGOLA	Uova, Latte
MOCHI LYCHEES	Uova, Latte
MOCHI PASSION FRUIT	Uova, Latte
MOCHI THÈ VERDE	Uova, Latte
MOCHI SESAMO NERO	Uova, Latte
MOCHI COCCO	Uova, Latte
MOCHI VANIGLIA	Uova, Latte
MOCHI MANGO	Uova, Latte

