

BRESCA – Menú bajo en gluten

ESTUDIO DE INGREDIENTES Y ALÉRGENOS

Quimicral, S.L.



ALERGENOS PRODUCTOS	1. Cereales que contengan gluten y productos derivados.	2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.	3. Huevos y productos a base de huevo.	4. Pescado y productos a base de pescado.	5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	6. Soja y productos a base de soja.	7. Leche y sus derivados.	8. Frutos de cáscara y productos derivados.	9. Apio y productos derivados.	10. Mostaza y productos derivados.	11. Granos de sésamo y productos derivados.	12. Dióxido de azufre y sulfitos.	13. Altramuces y productos a base de altramuces.	14. Moluscos y productos a base de moluscos.
	EL MOMENTO SIN GLUTEN													
TABLAS INDIVIDUALES														
Mortadella con trufa			PCT	PCT		PCT		PCT						
Ventricina			PCT			PCT								
Vegana			PCT		PCT	PCT		(N) PCT						
TABLAS														
Tabla degustación			PCT	PCT		PCT		PCT						
Tabla Vegana			PCT		PCT			(N) PCT						
PASTA DI BOLOGNA														
Ravioli della Nonna					PCT			(N) PCT						
Los rojos					PCT			(An) PCT						
Ravioli secretos		PCT		PCT		PCT		(N) PCT				PCT		PCT
Rigatoni al Ragù		PCT		PCT		PCT		PCT				PCT		PCT
Rigatoni nuestra carbonara		PCT		PCT		PCT		PCT						PCT
Rigatoni arrabiati vegani		PCT		PCT		PCT		PCT	PCT			PCT		PCT
Rigatoni Bresco		PCT				PCT		PCT				PCT		PCT
Rigatoni Genova in love		PCT		PCT	PCT	PCT		PCT	PCT			PCT		PCT
Rigatoni Amatriciana		PCT		PCT		PCT		PCT				PCT		PCT

PCT: PUEDE CONTENER TRAZAS

Cereales que contengan gluten: trigo (T), centeno (C), cebada (Cb), avena (Ae);

Frutos de cáscara: almendra (A), nuez (N), pistacho (P), avellana (Av), anacardo (An)

BRESCA – Menú bajo en gluten

ESTUDIO DE INGREDIENTES Y ALÉRGENOS

Quimicral, S.L.



ALERGENOS PRODUCTOS	1. Cereales que contengan gluten y productos derivados.	2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.	3. Huevos y productos a base de huevo.	4. Pescado y productos a base de pescado.	5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	6. Soja y productos a base de soja.	7. Leche y sus derivados.	8. Frutos de cáscara y productos derivados.	9. Apio y productos derivados.	10. Mostaza y productos derivados.	11. Granos de sésamo y productos derivados.	12. Dióxido de azufre y sulfitos.	13. Altramuces y productos a base de altramuces.	14. Moluscos y productos a base de moluscos.
MASA MADRE														
La auténtica			PCT			PCT		PCT						
Trufina			PCT			PCT		PCT						
Trufina Vegana			PCT			PCT		(A)						
Flor de la vida			PCT	PCT		PCT		PCT						
La diabólica			PCT		PCT	PCT		(N)			PCT			
Carbonara de Halloween			PCT	PCT		PCT		PCT						
Nettuno			PCT			PCT		PCT						
Jardín vegano			PCT				PCT	(A)						
								PCT						
INSALATE														
Provolettame						PCT								
Cesarina					PCT	PCT		(N)						
Pugliese						PCT								
Corazón italiano			PCT		PCT	PCT		(N)						
								PCT						
EL MOMENTO DOLCE														
Cerecita ye-yé														
Tiramisú clásico						PCT								
Tigelle di Nutella			PCT					(Av)						

PCT: PUEDE CONTENER TRAZAS

Cereales que contengan gluten: trigo (T), centeno (C), cebada (Cb), avena (Ae);

Frutos de cáscara: almendra (A), nuez (N), pistacho (P), avellana (Av), anacardo (An)

BRESCA – Menú bajo en gluten

ESTUDIO DE INGREDIENTES Y ALÉRGENOS

Quimicral, S.L.



ALERGENOS PRODUCTOS	1. Cereales que contengan gluten y productos derivados.	2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.	3. Huevos y productos a base de huevo.	4. Pescado y productos a base de pescado.	5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.	6. Soja y productos a base de soja.	7. Leche y sus derivados.	8. Frutos de cáscara y productos derivados.	9. Apio y productos derivados.	10. Mostaza y productos derivados.	11. Granos de sésamo y productos derivados.	12. Dióxido de azufre y sulfitos.	13. Altramuces y productos a base de altramuces.	14. Moluscos y productos a base de moluscos.
HELADOS														
Chocolate														
Mango de Brasil														

PCT: PUEDE CONTENER TRAZAS

Cereales que contengan gluten: trigo (T), centeno (C), cebada (Cb), avena (Ae);

Frutos de cáscara: almendra (A), nuez (N), pistacho (P), avellana (Av), anacardo (An)

La declaración de alérgenos es válida respetando los ingredientes de cada receta. Si se cambia la marca o tipo de ingrediente debe revisarse el etiquetado para identificar la posible presencia de posibles nuevos alérgenos de declaración obligatoria.

Todos los platos finales en los que se incluyan los ingredientes individuales incluyen los alérgenos de éstos, por lo que este punto debe ser tenido en cuenta a la hora de informar al consumidor final.