

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								
TABLAS														
Degustación			PCT	PCT		PCT		PCT						
PROVOLETTA DE SCAMORZA														
Clásica														
Boloñesa														
Tirolesa														
PASTA DI BOLOGNA														
Ravioli Trufa y boletus						PCT								
Ravioli della Nonna					PCT			(N)						
Los rojos					PCT			(An)						
								PCT						
Ravioli secretos		PCT		PCT		PCT		(N)				PCT	PCT	
Rigatoni al Ragù		PCT		PCT		PCT		PCT				PCT	PCT	
Rigatoni nuestra carbonara		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. Cacahuets y productos a base de cacahuets.	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.
PASTA DI BOLOGNA														
Rigatoni Bresco		PCT				PCT		PCT				PCT		PCT
Rigatoni doble pesto		PCT		PCT	PCT	PCT		(N, An) PCT	PCT			PCT		PCT
Rigatoni Amatriciana		PCT		PCT		PCT		PCT				PCT		PCT
MASA MADRE														
La Fresca Cantábrica			PCT			PCT		PCT						
Trufina			PCT			PCT		PCT						
Trufina Vegana			PCT			PCT	PCT	(A) PCT						
Flor de la vida			PCT	PCT		PCT		PCT						
Hibérica Vegana			PCT				PCT	(A) PCT						
Carbonara de Halloween			PCT	PCT		PCT		PCT						
Nettuno			PCT			PCT		PCT						
Jardín vegano			PCT				PCT	(A) PCT						
INSALATE														
Cesarina					PCT	PCT		(N)						
Pugliese						PCT								
Corazón italiano			PCT		PCT	PCT		(N) PCT						
Carpaccio de Bresaola			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.
	EL MOMENTO DOLCE													
Sorbete de Mango (vegano)														
Helado chocolate														
Tiramisú						PCT								
Tiramisú de pistacho								(P)						
Tigelle con 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)

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.