

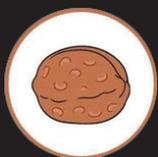


# Allergeni alimentari



## ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.



## FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi.



## LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.



## MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, cozza, capasanta, ostrica, patella, vongole, tellina ecc.



## PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali.



## SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale.



## SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.



## CROSTACEI

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.



## GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.



## LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari.



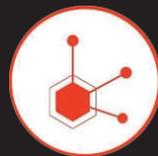
## SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.



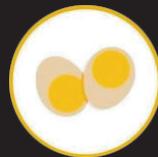
## SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.



## SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.



## UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionati, pasta all'uovo.