

Allergeenvrije producten?

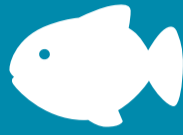
Vraag ernaar!



SCHAALDIEREN



EI



VIS



PINDA

DE 14 ALLERGENEN



MELK



SELDERIJ



MOSTERD



SESAMZAAD



GLUTEN

Gerst - Haver
Khorasantarwe
Rogge - Spelt
Tarwe



SOJA



SULFIET



LUPINE



WEEKDIEREN



NOTEN

Amandelen
Cashew - Hazelnoten
Macadamianoten
Paranoten - Pecannoten
Pistachenoten - Walnoten

Beste klanten

Het personeel van deze vestiging heeft een opleiding genoten aangaande de veertien voedselallergenen¹ opgenomen in verordening 1169/2011 van Het Europees Parlement en De Raad.

Gelieve u te wenden tot het personeel om informatie te verkrijgen aangaande de mogelijke aanwezigheid van allergenen bij de te koop gestelde niet-voorverpakte producten.

De samenstelling van onze producten kan veranderen, aarzel dus niet om het personeel meermaals aan te spreken om informatie te verkrijgen aangaande de voedselallergenen.



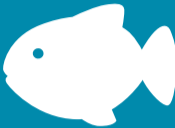











1 —

Wat zijn allergenen?

Voedselallergenen zijn eiwitten in voedingsmiddelen die allergische reacties kunnen veroorzaken, de stof die de reactie veroorzaakt wordt allergeen genoemd.

Allergeenvrije producten?

Vraag ernaar!

DE ALLERGENEN		 Schaaldieren	 Ei	 Vis	 Pinda
 Melk	 Selderij	 Mosterd	 Sesamzaad	 Gluten	Gerst - Haver Khorasantarwe Rogge - Spelt Tarwe
 Soja	 Sulfiet	 Lupine	 Weekdieren	 Noten	Amandelen Cashew - Hazelnoten Macadamianoten Paranoten - Pecannoten Pistachenoten - Walnoten

Beste klanten

Het personeel van deze vestiging heeft een opleiding genoten aangaande de veertien voedselallergenen* opgenomen in verordening 1169/2011 van Het Europees Parlement en De Raad.

Gelieve u te wenden tot het personeel om informatie te verkrijgen aangaande de mogelijke aanwezigheid van allergenen bij de te koop gestelde niet-voorverpakte producten.

De samenstelling van onze producten kan veranderen, aarzel dus niet om het personeel meermaals aan te spreken om informatie te verkrijgen aangaande de voedselallergenen.

(*) Voedselallergenen zijn eiwitten in voedingsmiddelen die allergische reacties kunnen veroorzaken, de stof die de reactie veroorzaakt wordt allergeen genoemd.