

Lebensmittel und daraus hergestellte Produkte können Allergene enthalten.

Allergene/Inhaltsstoffe, die Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen können, sind:



- Getreidegluten aus
 - Weizen
 - Roggen
 - Gerste
 - Hafer
 - Dinkel
 - Kamut
- Schalenfrüchte/Nüsse:
 - Mandel
 - Haselnuss
 - Walnuss
 - Cashew
 - Peccannuss
 - Pistazie
 - Macadamianuss
 - Queenslandnuss
- Milch und Milchprodukte einschl. Lactose
- Eier
- Fisch
- Erdnüsse
- Sojabohnen
- Sesamsamen
- Senf
- Sellerie
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l
- Lupinen
- Weichtiere

DER PDF-DATEI „PRODUKTBROSCHÜRE“ KÖNNEN SIE ALLE INHALTSSTOFFE ENTNEHMEN.

Trotz größtmöglicher Sorgfalt in der Produktion, können unsere Backwaren auch geringe Spuren von nicht deklarierten Allergenen und Inhaltsstoffen enthalten.