

*In questa attività vengono utilizzati prodotti che contengono gli allergeni riportati nella seguente tabella, i quali potrebbero essere presenti in tracce nei piatti proposti.*

## ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

1. GLUTINE

*Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati*

2. CROSTACEI E DERIVATI

*Crostacei e prodotti a base di crostacei*

3. UOVA

*Uova e prodotti a base di uova*

4. PESCE E DERIVATI

*Pesce e prodotti a base di pesce*

5. ARACHIDI E DERIVATI

*Arachidi e prodotti a base di arachidi*

6. SOIA E DERIVATI

*Soia e prodotti a base di soia*

7. LATTE E DERIVATI

*Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)*

8. FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

*Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, macadamia e derivati)*

9. SEDANO E DERIVATI

*Sedano e prodotti a base di sedano*

10. SENAPE E DERIVATI

*Senape e prodotti a base di senape*

11. SEMI DI SESAMO E DERIVATI

*Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo*

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

*Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg*

13. LUPINI E DERIVATI

*Lupino e prodotti a base di lupino*

14. MOLLUSCHI E DERIVATI

*Molluschi e prodotti a base di mollusco*