

Liste des 14 allergènes, Dussmann Catering vous informe :



Gluten (1)

blé (101) / seigle (102) /
orge (103) / avoine (104) /
épeautre (105) / blé de Khorasan
ou kamut (106)



Crustacés (2)



Œufs (3)



Poisson (4)



Fruits à coque (8)

amandes (801) / noisettes (802) /
noix (803) / noix de cajou (804) /
noix de pécan (805) / noix du
Brésil (806) / pistaches (807) /
noix de Macadamia (808)



Arachides (5)



Soja (6)



Lait (7)

lait (701) / lactose (702)



Céleri (9)



Moutarde (10)



Graines de sésame (11)

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration >10ppm (12)

On peut les retrouver princi-
palement dans les produits
secs, préparations au rai-
fort, préparations à base de
pomme de terre déshydra-
tée, fourrages aux fruits (ex
: dans les produits de bou-
langerie), vin, fruits confits,
amidon, raisins, substituts
de viande, chips, etc.



Lupin (13)



Mollusques (14)

Cette liste d'allergènes n'est pas exhaustive.

L'équipe Dussmann Catering présente sur place pourra répondre à vos questions et vous conseiller.

Vous pouvez nous contacter à l'adresse suivante : catering@dussmann.lu