





RESUMEN PLATOS CARTA RESTAURANTES SUGERENCIAS Ingredientes y alérgenos


Revisión 03
Octubre 2020
Página 1 de 1

	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuetes	Soja	Lácteos	Frutos de cáscara	Apio	Mostaza	Granos de sésamo	Dióxido de azufre y sulfitos	Molusco	Altramuz
Pozole del compadre														
Tacos de Suadero														

Aunque en el establecimiento llevamos a cabo unas buenas prácticas de higiene y manipulación dado que no disponemos de líneas de producción diferenciadas para los diferentes tipos de productos, no podemos asegurar al 100% que trazas de alérgenos que manipulamos en el establecimiento no estén en alimentos que no los contengan.


Se informa de que en cocina se manipulan los siguientes alérgenos:

Leche y sus derivados 

Frutos secos 

Sulfitos 


Moluscos 

Huevo y producto a base de huevo 

Sésamo 

Pescado 

Crustáceos 

Soja y productos a base de soja 

Gluten 

Apio 