

Informații despre alergeni

La Novu, ne dorim ca fiecare oaspete să se bucure de o experiență culinară în siguranță. De aceea, te informăm că unele dintre preparatele noastre pot conține sau pot intra în contact cu diverși alergeni.

Alergenii sunt substanțe proteice care pot declanșa reacții imunitare exagerate la persoanele sensibile. Aceștia se regăsesc frecvent în ingrediente de bază precum cereale, lapte, ouă, sau în condimente și adaosuri alimentare precum soia sau semințe de țelină.

În conformitate cu Directiva 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 20 martie 2000, alergenii care trebuie semnalati în preparatele alimentare se încadrează în următoarele categorii:

- Cereale care conțin gluten: grâu, secară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibridi ai acestora și produsele derivate.
- Țelină și produse derivate.
- Crustacee și produse derivate.
- Muștar și produse derivate.
- Ouă și produse derivate.
- Semințe de susan și produse derivate.
- Pește și produse derivate.
- Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru, exprimate în SO₂.
- Arahide și produse derivate.
- Lupin și produse derivate.
- Soia și produse derivate.
- Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză).
- Fructe cu coajă lemnoasă, precum: migdale (*Amygdalus communis* L.), alune de pădure (*Corylus avellana*), nuci (*Juglans regia*), anacarde (*Anacardium occidentale*), nuci Pecan (*Carya illinoensis*), nuci de Brazilia (*Bertholletia excelsa*), fistic (*Pistacia vera*), nuci de macadamia și nuci de Queensland (*Macadamia ternifolia*) și produsele derivate.

Recomandare pentru oaspeții noștri:

Dacă ai orice alergie sau intoleranță alimentară, te rugăm să informezi personalul nostru înainte de a plasa comanda. Vom face tot posibilul să adaptăm preparatul sau să îți oferim informații suplimentare.