



Rev.2 febrero 2022

➤ **MOLLETE ( mantequilla / mermelada - mantequilla - aceite - aceite/tomate )**

	Gluten *	Crustáceos y derivados	Pescado y derivados	Huevo y derivados	Cacahuete y derivados	Soja y derivados	Leche y derivados (*)	Frutos de cáscara*	Apio y derivados	Mostaza y derivados	Sésamo y derivados	Dióxido de azufre y Sulfitos E-X	Altramuces y derivados	Molusco y derivados
Pan Mollete	+	-	-	*	-	*	*	*	-	-	*	-	-	-
Mantequilla	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-
Mermelada	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Aceite	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tomate	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

➤ **PAN DE VIENA ( mantequilla / mermelada - mantequilla - aceite - aceite/tomate - jamón serrano, aceite y tomate - jamón y queso )**

	Gluten *	Crustáceos y derivados	Pescado y derivados	Huevo y derivados	Cacahuete y derivados	Soja y derivados	Leche y derivados *	Frutos de cáscara*	Apio y derivados	Mostaza y derivados	Sésamo y derivados	Dióxido de azufre y Sulfitos E-X	Altramuces y derivados	Molusco y derivados
Viena	+	-	-	*	-	*	*	*	-	-	*	-	-	-
Mantequilla	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-
Mermelada	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Aceite	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Tomate	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Jamón serrano	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Jamón cocido	-	-	-	-	-	*	*	-	-	-	-	-	-	-
Queso	-	-	-	+	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-



Rev.2 febrero 2022

	Gluten *	Crustáceos y derivados	Pescado y derivados	Huevo y derivados	Cacahuete y derivados	Soja y derivados	Leche y derivados *	Frutos de cáscara*	Apio y derivados	Mostaza y derivados	Sésamo y derivados	Dióxido de azufre y Sulfitos	Altramuces y derivados	Molusco y derivados
<b>Bagel Queso Crema</b>	 +	 -	 -	 *	 -	 +	 +	 *	 -	 -	 +	 -	 -	 -
<b>Croissant Jamón y Queso</b>	 +	 -	 -	 +	 -	 *	 +	 -	 -	 -	 -	 -	 -	 -
 <b>Croissant choco blanco</b>	 +	 -	 -	 +	 -	 -	 +	 *	 -	 -	 -	 -	 -	 -
<b>Croissant choco negro</b>	 +	 -	 -	 +	 -	 -	 +	 *	 -	 -	 -	 -	 -	 -

\* Leche y derivados: Incluida la lactosa



Rev.2 febrero 2022

\* Cereales que contengan gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados. \* Leche y derivados (incluida la lactosa). \* Frutos de cáscara: almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), alféncigos (*Pistacia vera*), nueces macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados.

**Leyenda alérgenos:****+Contiene****-No contiene****\*Puede contener trazas****\*En la línea de elaboración de tienda se manipula producto con alérgeno o traza.**

NOTA: en nuestras tiendas separamos todos los alimentos y mantenemos las condiciones higiénicas para evitar la presencia de trazas de alérgenos, no obstante NO podemos garantizar su ausencia al 100% en el producto servido al cliente.

**¿Qué son las alergias e intolerancias alimentarias?**

La mayoría de las personas pueden comer una gran variedad de alimentos sin problemas. No obstante, para un pequeño porcentaje de la población hay determinados alimentos o componentes de los mismos que pueden provocar reacciones adversas. Las reacciones adversas a los alimentos pueden deberse a una alergia alimentaria o a una intolerancia alimentaria. En las personas con **alergias alimentarias** el sistema inmune reacciona contra ciertas sustancias presentes en los alimentos y que reciben el nombre de alérgenos. Las personas con alergias graves deben ser extremadamente cuidadosas con los alimentos que consumen. La **intolerancia alimentaria** se da cuando el cuerpo no puede digerir correctamente un alimento o uno de sus componentes. Aunque puede tener síntomas similares a los de una alergia, el sistema inmunológico no interviene en las reacciones que se producen de la misma manera.

**INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS, Según la Directiva 2000/13/CE y el R.D. 1334/1999 y sus modificaciones posteriores; Reglamento UE 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor).**