

Liberta
32 rue du Pont Neuf
75001 Paris

Tableau de présence des allergènes

Cachet de l'entreprise

Règlement européen n° 1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires

NOM DU PRODUIT FINI	Céréales ¹	Œufs	Lactose ²	Arachides	Fruits à coques ³	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites ⁴	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
Entrées														
Guacamole maison														
Burrata di Puglia 100gr			C											
Burrata di Puglia 200gr			C											
Burrata di Puglia à la figue			C		C				C					
Stracciatella			C											
Stracciatella à la truffe d'été			C		C									
Stracciatella à la figue			C											
Mozzarella di Bufala			C			C								
Tomates cerises et Mozzarella di Bufala			C											
Pain (accompagnement)	C					C								
NOS PLANCHES														
Planche de charcuterie					C	C			C					
Planche mixte			C		C	C			C					
Trio de Burrata			C		C				C	C	C			
<p>1 A ne cocher que si la céréale utilisée contient du gluten, à savoir une des céréales suivantes : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut</p> <p>2 Y compris lait et produit à base de lait.</p> <p>3 Fruits à coques : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de Cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia et Noix du Queensland</p> <p>4 À mentionner uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieure à 10 mg / kg de produit finis</p> <p>Tous nos produits peuvent contenir des traces de céréales, œufs, lait et produits à base de lait, arachides, fruits à coque, soja, sésame, lupin, sulfites, moutarde, céleri, mollusques, crustacés et poissons</p>														C = Contient

NOM DU PRODUIT FINI	Céréales ¹	Œufs	Lactose ²	Arachides	Fruits à coques ³	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites ⁴	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
Tiramisu café	C	C	C											
Tiramisu framboise	C	C	C											
Mi-cuit au chocolat et fruits rouges	C	C	C											
Pavlova aux fruits rouges			C											
Eton Mess			C											
Assiette de fraises et chantilly			C											

LA CONDUITE À TENIR DEVANT UNE URGENGE LIÉE À UNE ALLERGIE ALIMENTAIRE

Si vous présentez une allergie marquée à un aliment, votre médecin vous a peut-être prescrit un kit de soins d'urgence. Cette trousse contient une dose auto-injectable d'adrénaline (substance augmentant le rythme cardiaque et la pression artérielle, et dilatant les bronches). Elle s'utilise en cas de choc anaphylactique, sans attendre les secours.

Si vous possédez ce type de trousse d'urgence :

- Conservez-la toujours sur vous ;

- Apprenez à reconnaître les premiers signes d'un choc et à manipuler le matériel de soins par vous-même (à l'aide du stylo d'entraînement fourni). Le bon geste consiste à positionner le stylo sur le bord extérieur de votre cuisse. Maintenez ensuite une pression sur le bouton déclencheur pendant dix secondes ;

- Informez aussi votre entourage sur le mode d'emploi du matériel.

Une surveillance médicale s'impose après toute injection d'adrénaline. Une prise en charge hospitalière est donc nécessaire si vous avez utilisé votre trousse d'urgence. Ce suivi permet en outre d'étudier l'évolution de votre allergie alimentaire pour adapter si nécessaire votre traitement.