



Lista Ingredienti e Allergeni utilizzati in Laboratorio

**LE SOSTANZE O I PRODOTTI CHE PROVOCANO
ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO INDICATI
IN GRASSETTO**

FARINA DI FRUMENTO 00 – FARINA DI GRANO TENERO 0

– FARINA DI RISO – FARINA DI MAIS – FECOLA DI PATATE

AMIDO DI MAIS – FUMETTO DI MAIS

CACAO – CAFFE' – LIEVITO IN POLVERE – COCCO – **PISTACCHIO**

INTERO/ IN GRANELLA/ FARINA/PASTA – MANDORLE INTERE /IN

GRANELLA/ FARINA/ PASTA – NOCCIOLE INTERE/ IN GRANELLA/

FARINA/ PASTA

BURRO – MARGARINA – MASCARPONE – LATTE – PANNA

– **LATTE IN POLVERE** – LATTE DI RISO – OLIO D'OLIVA/ DI SEMI DI
MAIS

ZUCCHERO – ZUCCHERO A VELO – ZUCCHERO DI CANNA

– GLUCOSIO – MIELE

TUORLO D'UOVA – ALBUME D'UOVO – UOVA

VANIGLIA – SCORZA LIMONE/ARANCIA – SALE

CONFETTURA DI ALBICOCCA/ CILIEGIE/ FRUTTI DI BOSCO/

FRAGOLA, MARASCHE CANDITE AL FRUTTO

CIOCCOLATO FONDENTE AL 70% – **BIANCO – AL LATTE**

COLORANTE ALIMENTARE IN POLVERE/ IN GEL

FRUTTA – ARANCIA CANDITA

GELATINA ALIMENTARE

VINO BIANCO ROSSO/ LIQUORI: RHUM – MARSALA – CONTRAU

– TRIPLESEC – ALCHERMES – MARASCHINO

GHIACCIA REALE: PREPARATO SQUIRE KITCHEN

FOTO SU TORTA: OSTIA CON COLORI ALIMENTARI/ PASTA DI

ZUCCHERO CON COLORI ALIMENTARI