



LIVRET ALLERGENES

Cher client , ce document vous énumère l'ensemble de nos produits,
La réglementation n°1169/2011 dit INCO
concerne l'information du consommateur sur les denrées alimentaires
Celle-ci ne doit pas induire le consommateur en erreur
Le règlement INCO actualise, simplifie et clarifie l'étiquetage des denrées.

En tant qu'artisan fabricant de qualité, nous nous engageons à utiliser
et transformer des matières premières de premier choix, sélectionnées et saines.

Parmi la liste des 14 allergènes, 7 allergènes nous concernent en pâtisserie

Je tiens à vous expliquer pourquoi nous utilisons ces ingrédients :

* **le gluten** (composant de la farine à la hauteur de 15 à 20 %)
nous permet de donner de l'élasticité aux pâtes que nous travaillons
Nous utilisons aussi la farine comme épaississant dans les biscuits, les crumbles etc...

* **Les fruits secs** (amandes, noisettes, pistaches , noix de pécan, etc...)
sont très utilisés dans toute la chocolaterie, pour réaliser différents pralinés,
nos grignotages de fruits secs enrobés de chocolat.

* **Les œufs**

Le blanc ou le jaune ensemble ou séparément sont présents dans beaucoup de nos fabrications.
Dans les macarons, le blanc d'oeuf sert à réaliser la meringue, dans les biscuits aussi
Pour les jaunes, c'est un coagulant, il sert à lier nos crèmes anglaises.

* **Le soja**

La lécithine de soja est un émulsifiant, qui entre dans la fabrication des chocolats
de couverture, il permet de lier l'eau et la matière grasse des ingrédients,
c'est un élément essentiel dans la qualité d'un grand chocolat.

* **Le lait et les produits à base de lait**

Le lait est le liquide privilégié du pâtissier, dans chaque crème on retrouve du lait
ou de la crème dans les ganaches , ce sont ces ingrédients qui font la qualité
de la pâtisserie française.

* **Le sésame et graines de sésame**

Nous réalisons trois produits à base de sésame, un praliné au sésame blond
un décor de macarons fraises pour donner le grain et une nougatine sésame.

* **Les arachides**

Les cacahuètes sont un succès dans nos T&T's
quand elles sont enrobées de chocolat et dans notre praliné cacahuètes.

**Nous tenons à vous informer que tous les produits cités
dans ce document sont travaillés dans nos laboratoires
il y a toujours des risques de contaminations croisées.**

SUBSTANCES ALLERGENES PRESENTES DANS NOS PRODUITS



CONFISERIES

	Gluten	ruits coql	Œufs	Soja	Lait	Sésame	Arachide	Surgelé
Guimauves cassis violette								
Guimauves citron vert vanille								
Guimauves coquelicot								
Guimauves passion								
Guimauves chocolat								
Pâtes de fruits								
Caramel en pot								
Bonbons gélifiés								
Tagadas Breizh								
Potion magique								

COUVERTURES DE CHOCOLAT 250 gr

	Gluten	ruits coql	Œufs	Soja	Lait	Sésame	Arachide	Surgelé
Chocolat blanc								
Jivara								
Equatoriale lait 35 %								
Equatoriale noire 55 %								
Guanaja 70 %								
Madagascar 64 %								
Brésil 62 %								
Caraïbes 66 %								



