



PASTICCERIA MARABELLI S.N.C.

DI MARABELLI FEDERICO E C.

*SEDE LEGALE ED OPERATIVA:
VIA DEL CHIOSTRO, 52
21026 VOLTORRE DI GAVIRATE (VA)
P.IVA: 00299690123*

**REGISTRO
ALLERGENI**
Regolamento (UE) 1169/2011

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Reg. (UE) 1169/2011 – All. II

1. **CEREALI** contenenti **GLUTINE**
(cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
2. **CROSTACEI** e prodotti derivati.
3. **UOVA** e prodotti derivati.
4. **PESCE** e prodotti derivati.
5. **ARACHIDI** e prodotti derivati.
6. **SOIA** e prodotti derivati.
7. **LATTE** e prodotti derivati, incluso lattosio.
8. **FRUTTA A GUSCIO** cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.
9. **SEDANO** e prodotti derivati.
10. **SENAPE** e prodotti derivati.
11. Semi di **SESAMO** e prodotti derivati.
12. **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
13. **LUPINI** e prodotti derivati.
14. **MOLLUSCHI** e prodotti derivati.

PASTICCERIA SECCA:

BACI DI DAMA: MANDORLE (FRUTTA A GUSCIO), zucchero, burro (LATTE), farina (GRANO) tipo 00, UOVA intere, fecola di patate, cioccolato.

FROLLINI AL COCCO: Farina (GRANO) tipo 00, zucchero, burro (LATTE), UOVA intere, granella di Cocco.

BRUTTI E BUONI: Albume (UOVA), zucchero, granella di NOCCIOLA (FRUTTA A GUSCIO).

FROLLINE ASSORTITE: Farina (GRANO) tipo 00, zucchero, burro (LATTE), UOVA intere.

LINGUE DI GATTO: Farina (GRANO), burro (LATTE), zucchero, albume (UOVA).

PASTINE DI MANDORLE: MANDORLE (FRUTTA A GUSCIO), zucchero, ciliege candite (SOLFITI), albume (UOVA), miele, vanillina.

CANESTRELLI: Burro (LATTE), zucchero a velo, farina (GRANO) tipo 0, tuorli d'UOVO,

ESSE: Burro (LATTE), zucchero a velo, farina (GRANO) tipo 0, UOVA intere.

FROLLA ALL'ARANCIA: Farina (GRANO) tipo 0, zucchero a velo, UOVA intere, scorza arancia candita (SOLFITI), baking (E450 sodio pirofosfato, E500 sodio bicarbonato, farina di GRANO tenero tipo 00).

GRANELLA: UOVA intere, farina di riso, zucchero, marsala, miele.

MERINGA: Albume d'UOVO, Zucchero.

SAVOIARDI: Zucchero, farina (GRANO) tipo 0, UOVA intere, fecola.

***Prodotto decongelato**

LA PRODUZIONE DI TUTTI I PRODOTTI SERVITI VIENE SVOLTA ALL'INTERNO DEL NOSTRO LABORATORIO, PERTANTO NON È POSSIBILE ESCLUDERE LA POTENZIALE CONTAMINAZIONE CROCIATA DA PARTE DI ALLERGENI ANCHE SU ALIMENTI CHE NON NE CONTENGONO IN FORMULAZIONE E/O RICETTA.

PASTICCERIA MARABELLI S.N.C.
DI MARABELLI FEDERICO E C.
VIA DEL CHIOSTRO, 52 – 21026
VOLTORRE DI GAVIRATE (VA)

REGISTRO ALLERGENI

FEBBRAIO 2019

PER QUALSIASI DUBBIO SI PREGA DI CHIEDERE AL PERSONALE DI SERVIZIO PER POSSIBILI ALLERGENI PRESENTI NEL VOSTRO PRODOTTO.

BASI PER TORTE:

MERINGA: Zucchero, albume (**UOVA**).

PAN DI SPAGNA: Farina tipo 0 (**GRANO**), zucchero, **UOVA** intere, fecola di patate, miele, lievito (**FRUMENTO**), vanillina.

PAN DI SPAGNA AL CIOCCOLATO: **UOVA** intere, zucchero, farina tipo 0 (**GRANO**), acqua, cacao.

PASTA FROLLA: Farina tipo 0 (**GRANO**), burro (**LATTE**), zucchero, **UOVA** intere, lievito, vanillina, sale.

PASTA SFOGLIA: Margarina vegetale (**LATTE**), burro (**LATTE**), farina (**GRANO**), acqua, vino (**SOLFITI**), sale.

PASTA BIGNE': Acqua, **UOVA**, margarina vegetale (**LATTE**), farina tipo 00 (**GRANO**), Sale.

PAN DI SPAGNA PER SACHER: Burro (**LATTE**), zucchero, **UOVA** intere, farina tipo 0 (**GRANO**), cioccolato fondente.

BASE TIRAMISU': **UOVA** intere, zucchero, farina tipo 0 (**GRANO**), fecola di patate.

*Prodotto decongelato

LA PRODUZIONE DI TUTTI I PRODOTTI SERVITI VIENE SVOLTA ALL'INTERNO DEL NOSTRO LABORATORIO, PERTANTO NON È POSSIBILE ESCLUDERE LA POTENZIALE CONTAMINAZIONE CROCIATA DA PARTE DI ALLERGENI ANCHE SU ALIMENTI CHE NON NE CONTENGONO IN FORMULAZIONE E/O RICETTA.

PER QUALSIASI DUBBIO SI PREGA DI CHIEDERE AL PERSONALE DI SERVIZIO PER POSSIBILI ALLERGENI PRESENTI NEL VOSTRO PRODOTTO.

PASTICCERIA MIGNON:

CANNONCINI: Sfoglia (**GRANO-LATTE-SOLFITI**), Crema pasticcera (**UOVA-LATTE**).

CANNONCINI AL CIOCCOLATO: Sfoglia (**GRANO-LATTE-SOLFITI**), crema pasticcera al cioccolato (**UOVA-LATTE**).

BIGNE': Pasta Bigné (**UOVA-GRANO-LATTE**), crema pasticcera (**UOVA-LATTE**), zucchero a velo.

BIGNE' AL CIOCCOLATO: Pasta Bigné (**UOVA-GRANO-LATTE**), crema al cioccolato (**UOVA-LATTE**), cioccolato fondente.

BIGNE' AL PISTACCHIO: Pasta Bigné (**UOVA-GRANO-LATTE**), crema pasticcera (**UOVA-LATTE**), pasta di **PISTACCHIO** (olio vegetale -palma-, zucchero, **FRUTTA A GUSCIO PISTACCHIO**, **LATTE** scremato in polvere, siero di **LATTE** in polvere, **LATTOSIO**, emulsionante lecitina di **SOIA**, aromi).

BIGNE' ALLA NOCCIOLA: Pasta Bigné (**UOVA-GRANO-LATTE**), crema pasticcera (**UOVA-LATTE**), pasta di **NOCCIOLA** (**FRUTTA A GUSCIO NOCCIOLA**, emulsionante mono e di gliceridi degli acidi grassi)).

BIGNE' AL CAFFE': Pasta Bigné (**UOVA-GRANO-LATTE**), crema pasticcera (**UOVA-LATTE**), pasta di caffè' (sciropo di glucosio, olio vegetale con **ARACHIDI**, caffè 21%, croccante di **NOCCIOLA - FRUTTA A GUSCIO-** aromi, zucchero, proteine di **SOIA**, emulsionante E322. Può contenere tracce di **LATTE**).

BIGNE' DOPPI ALLA PANNA: Pasta Bigné (**UOVA-GRANO-LATTE**), crema pasticcera (**UOVA-LATTE**), crema al cioccolato (**UOVA-LATTE**), panna (**LATTE**).

CIGNETTI ALLA PANNA: Pasta Bigné (**UOVA-GRANO-LATTE**), crema pasticcera (**UOVA-LATTE**), panna (**LATTE**).

FROLLA E RISO: Pasta Frolla (**LATTE-UOVA-GRANO**), riso, crema pasticcera (**LATTE-UOVA**), scorza di limone.

FIAMME: Pasta Frolla (**LATTE-UOVA-GRANO**), crema al burro (**LATTE**), cioccolato bianco (**LATTE-SOIA**) / cioccolato fondente.

PASTE ALLA FRUTTA: Pasta Frolla (**GRANO-UOVA-LATTE**), crema pasticcera (**LATTE-UOVA**), Frutta Fresca.

SACHERINE: Pan di spagna cioccolato (**UOVA-GRANO**), marmellata di albicocche, cioccolato.

TROPEZIENNE: Pasta lievitata (**GRANO-LATTE-UOVA**), crema mousseline (**LATTE-UOVA**), fragole.

BELLAELENA: Pasta frolla (**LATTE-UOVA-GRANO**), crema pasticcera (**LATTE-UOVA**), pere, cioccolato bitter (**SOIA**), granella di **NOCCIOLE** (**FRUTTA A GUSCIO**)

FARCITURA PER TORTE:

CREMA PASTICCERA: **LATTE** intero a lunga conservazione, zucchero, tuorlo d'**UOVO**, amido di riso.

CREMA CHANTILLY: **LATTE** intero a lunga conservazione, panna fresca (**LATTE**), zucchero, tuorlo d'**UOVO**, amido di riso.

CREMA AL CIOCCOLATO: **LATTE** intero a lunga conservazione, zucchero, tuorlo d'**UOVO**, cacao, amido di riso.

CREMA AL BURRO: Burro (**LATTE**), zucchero a velo, rhum.

CREMA MOUSSELINE: **LATTE** intero a lunga conservazione, zucchero, tuorlo d'**UOVO**, amido di riso, burro (**LATTE**), maizena.

***Prodotto decongelato**

LA PRODUZIONE DI TUTTI I PRODOTTI SERVITI VIENE SVOLTA ALL'INTERNO DEL NOSTRO LABORATORIO, PERTANTO NON È POSSIBILE ESCLUDERE LA POTENZIALE CONTAMINAZIONE CROCIATA DA PARTE DI ALLERGENI ANCHE SU ALIMENTI CHE NON NE CONTENGONO IN FORMULAZIONE E/O RICETTA.

PASTICCERIA MARABELLI S.N.C.
DI MARABELLI FEDERICO E C.
VIA DEL CHIOSTRO, 52 – 21026
VOLTORRE DI GAVIRATE (VA)

REGISTRO ALLERGENI

FEBBRAIO 2019

PER QUALSIASI DUBBIO SI PREGA DI CHIEDERE AL PERSONALE DI SERVIZIO PER POSSIBILI ALLERGENI PRESENTI NEL VOSTRO PRODOTTO.

TORTE CLASSICHE:

CLASSICA: Pan di Spagna (**GRANO-UOVA**), crema chantilly (**LATTE-UOVA**), bagna a piacere.

MILLEFOGLIE: Pasta sfoglia (**LATTE-GRANO-SOLFITI**), crema chantilly (**LATTE-UOVA**).

DIPLOMATICA: Pasta sfoglia (**LATTE-GRANO-SOLFITI**), Pan di Spagna (**GRANO-UOVA**), crema pasticcera (**LATTE-UOVA**)

DELIZIA: Pan di Spagna (**GRANO-UOVA**), crema pasticcera (**LATTE-UOVA**), pasta di **MANDORLE (FRUTTA A GUSCIO)**.

MOUSSE AL CIOCCOLATO: Burro (**LATTE**), Zucchero, cioccolato fondente, **UOVA** intere.

FRANGIPANE: Pasta frolla (**LATTE-UOVA-GRANO**), farina di **MANDORLE (FRUTTA A GUSCIO)**, farina di **NOCCIOLE (FRUTTA A GUSCIO)**, albicocche sciroppate.

PARISBREST: Pasta bigné (**LATTE-UOVA-GRANO**), crema pasticcera (**LATTE-UOVA**), panna (**LATTE**)/crema al cioccolato (**LATTE-UOVA**), panna (**LATTE**).

SACHER: Pan di Spagna al cioccolato (**GRANO-UOVA**), marmellate di albicocche, cioccolato.

FORESTA NERA: Pan di Spagna al cioccolato (**GRANO-UOVA**), panna (**LATTE**), cioccolato in scaglie, amarene.

TIRAMISU': Base tiramisù (**UOVA-GRANO**), crema pasticcera (**LATTE-UOVA**), mascarpone (**LATTE**), caffè.

CROSTATE:

FRUTTA FRESCA: Pasta frolla (**LATTE-UOVA-GRANO**), crema pasticcera (**LATTE-UOVA**), frutta fresca, gelatina.

MARMELLATA-MELE: Pasta frolla (**LATTE-UOVA-GRANO**), marmellata di frutta/mele, gelatina di albicocche.

BELLA ELENA: Pasta frolla (**LATTE-UOVA-GRANO**), crema pasticcera (**LATTE-UOVA**), pere, cioccolato bitter (**SOIA**), granella di **NOCCIOLE (FRUTTA A GUSCIO)**

MERINGATE:

BIANCA: Meringa (**UOVA**), panna (**LATTE**).

CACAO: Meringa (**UOVA**), panna (**LATTE**), marron glacé, gocce di cioccolato.

PASTICCERIA MARABELLI S.N.C.
DI MARABELLI FEDERICO E C.
VIA DEL CHIOSTRO, 52 – 21026
VOLTORRE DI GAVIRATE (VA)

REGISTRO ALLERGENI

FEBBRAIO 2019

AL GELATO: Meringa (**UOVA**), gelato alla panna (**LATTE**), panna (**LATTE**).

SALATI:

SALATINI: Pasta sfoglia (**GRANO-LATTE-SOLFITI**), pomodoro, mozzarella (**LATTE**), sale, pepe, origano, salumi/grana padano (**LATTE**)/frutta secca (**FRUTTA A GUSCIO**)/wurstel.

PIZZA: Farina di **GRANO** tenero tipo 00, acqua, lievito di birra, farina di **GRANO** maltato, olio extravergine d'oliva, sale, pomodoro, mozzarella (**LATTE**).

FOCACCIA: Farina di **GRANO** tenero tipo 00, acqua, lievito di birra, farina di **GRANO** maltato, olio extravergine d'oliva, sale.

PANE BIANCO: Farina di **GRANO** tenero tipo 00, farina di **GRANO** tenero tipo 0, acqua, farina di **GRANO** maltato, lievito di birra, sale.

PANE HAMBURGER: Farina di **GRANO** tenero tipo 00, farina di **GRANO** tenero tipo 0, **LATTE**, acqua, zucchero, burro (**LATTE**), lievito di birra, miele, sale.

PANE AI CEREALI: Farina ai 7 cereali (**GRANO-SOIA-SESAMO**), farina di **GRANO** tenero tipo 00, farina di **GRANO** tenero tipo 0, acqua, farina di **GRANO** maltato, lievito di birra, sale.

PANE DI SEGALE: Farina di segale (**GRANO**), farina di **GRANO** tenero tipo 0, acqua, farina di **GRANO** maltato, lievito di birra, sale, semi di papavero semi di **SESAMO**.

CORNETTI SALATI: Farina di **GRANO** tenero tipo 00, **LATTE** intero a lunga conservazione, burro (**LATTE**), zucchero, lievito di birra, sale.

PASTE LIEVITATE:

CROISSANTS: Farina di **GRANO** tenero tipo 00, zucchero, burro (**LATTE**), **UOVA** intere, lievito di birra, sale, miele, aromi.

CROISSANT FRANCESE: Farina di **GRANO** tenero tipo 00, lievito di birra, zucchero, sale, **LATTE** intero, burro (**LATTE**).

***Prodotto decongelato**

LA PRODUZIONE DI TUTTI I PRODOTTI SERVITI VIENE SVOLTA ALL'INTERNO DEL NOSTRO LABORATORIO, PERTANTO NON È POSSIBILE ESCLUDERE LA POTENZIALE CONTAMINAZIONE CROCIATA DA PARTE DI ALLERGENI ANCHE SU ALIMENTI CHE NON NE CONTENGONO IN FORMULAZIONE E/O RICETTA.

PASTICCERIA MARABELLI S.N.C.
DI MARABELLI FEDERICO E C.
VIA DEL CHIOSTRO, 52 – 21026
VOLTORRE DI GAVIRATE (VA)

REGISTRO ALLERGENI

FEBBRAIO 2019

PER QUALSIASI DUBBIO SI PREGA DI CHIEDERE AL PERSONALE DI SERVIZIO PER POSSIBILI ALLERGENI PRESENTI NEL VOSTRO PRODOTTO.