

PILLOLE PER I RISTORATORI DEL PROGRAMMA AFC



Oggi parliamo di...

FORMAGGI

- **SEMPRE PERMESSI:** tutti i FORMAGGI TRADIZIONALI costituiti dal latte, sale, caglio, fermenti ed eventuali coadiuvanti tecnologici/additivi consentiti dalla norma comunitaria (Reg. CE n.1333/2008 All.II Parte D)
- ✓ Mollì e latticini (ad esempio, fiocchi di latte, ricotta, mascarpone, caprino, tomino, mozzarella, cottage cheese, crescenza, feta).
- ✓ Semiduri (ad esempio, montasio, fontal, caciocavallo, fontina).
- ✓ Duri (ad esempio, grana padano, parmigiano reggiano, provolone, emmental, cheddar).
- ✓ A crosta fiorita (ad esempio, camembert, brie, taleggio).
- ✓ Erborinati (ad esempio, gorgonzola, stilton).
- ✓ Formaggi tradizionali in versione light
- ✓ Formaggi tradizionali in versione delattosata
- ✓ Parmigiano Reggiano Dop e grana Padano DOP grattugiati

Ricordiamo che questi formaggi acquistati già a fette sono comunque idonei al celiaco poiché il processo di affettatura non comporta un rischio significativo di possibile contaminazione da glutine.

- **A RISCHIO:**
 - ✓ FORMAGGI FUSI A FETTE, FORMAGGINI, SPALMABILI
 - ✓ FORMAGGI VEGETALI
 - ✓ MIX DI FORMAGGIO GRATTUGIATO (se non costituito unicamente da grana Padano DOP o Parmigiano Reggiano DOP).