



PILLOLE PER I RISTORATORI DEL PROGRAMMA AFC



Oggi parliamo di... **SERVIZIO BEVANDE**

In molti casi, nel preparare un idoneo servizio senza glutine, facciamo molta attenzione alla parte relativa gli alimenti ma è di fondamentale importanza controllare anche la parte relativa al servizio bevande.

- ✓ Consigliamo a tutti i ristoratori AFC di eseguire un controllo relativo alle bevande presenti nel locale e di **creare una lista di quelle idonee al cliente celiaco**.
- ✓ Questo permette maggiore sicurezza e velocità nel servizio, anche in casi di cambio personale.

A voi un promemoria per creare la vostra lista:

SEMPRE PERMESSI:

- ✓ Vino, spumante anche se addizionato di solfiti.
- ✓ Distillati (cognac, gin, grappa, rhum, tequila, whisky, vodka) non addizionati di aromi o altre sostanze.
- ✓ Le bevande analcoliche gassate/frizzanti (sode) quali gassosa, acqua tonica, cola, chinotto, aranciata, etc. comprese le varianti a ridotto o nullo contenuto calorico (es: "light" e "zero").
- ✓ I nettari, succhi di frutta e bevande alla frutta non addizionati di vitamine o altre sostanze (conservanti, aromi, coloranti, etc.) a esclusione di: acido ascorbico (E300 o Vitamina C), acido citrico (E330), zucchero, fruttosio, sciroppo di glucosio o di glucosio-fruttosio.

A RISCHIO – OCCORRE CONTROLLARE SE PRESENTE LA SCRITTA "SENZA GLUTINE":

- ✓ Bevande alcoliche addizionate con aromi o altre sostanze (es: liquori, distillati addizionati con altre sostanze).
- ✓ Birre da cereali permessi
- ✓ Sidro
- ✓ Le bevande a base di latte, soia, riso, mandorle
- ✓ Bevande al gusto di caffè al ginseng
- ✓ Frappè (miscele già pronte, in polvere)
- ✓ Integratori salini (liquidi, in polvere)
- ✓ Acqua aromatizzata, addizionata di sali minerali e/o vitamine.
- ✓ Nettari, succhi di frutta e bevande alla frutta addizionati di vitamine o altre sostanze.
- ✓ Preparati per bevande al cioccolato/cacao, cappuccino.
- ✓ Sciroppi per bibite e granite.