

Liberta 32 Rue du Pont Neuf 75001 Paris	Tableau de présence des allergènes <small>Règlement européen n° 1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires</small>	Cachet de l'entreprise
---	--	------------------------

NOM DU PRODUIT FINI	Céréales ¹	Œufs	Lactose ²	Arachides	Fruits à coques ³	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites ⁴	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
APERITIVO														
Stracciatella			C											
Straciattella à la truffe			C											
Straciattella à la figue			C											
Scamorza fumée			C											
Gorgonzola			C											
Camembert truffé			C											
Parmesan affiné			C											
Jambon de Parme										C				
Bresaola										C				
Saucisson										C				
Rostello aux herbes										C				
Mortadelle pistache						C				C				
Saumon fumé														C
Champignons grillés														
Poivrons grillés														
Tomates cerises marinées														
Pêches rôties														
ANTIPASTI														
NOM DU PRODUIT FINI	Céréales ¹	Œufs	Lactose ²	Arachides	Fruits à coques ³	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites ⁴	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
Burrata			C											
Burrata aux fraises			C											
Straciattella à la truffe			C			C								
Involtini d'aubergine à la ricotta			C											
Tomates cerises et billes de mozzarella														C
PLANCHES														
Liberta			C			C				C				
Charcuterie										C				
Fromages			C			C								

1 A ne cocher que si la céréale utilisée contient du gluten, à savoir une des céréales suivantes : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut
 2 Y compris lait et produit à base de lait.
 3 Fruits à coques : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de Cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia et Noix du Queensland
 4 À mentionner uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieure à 10 mg / kg de produit finis
 Tous nos produits peuvent contenir des traces de céréales, œufs, lait et produits à base de lait, arachides, fruits à coque, soja, sésame, lupin, sulfites, moutarde, céleri, mollusques, crustacés et poissons

NOM DU PRODUIT FINI	Céréales ¹	Œufs	Lactose ²	Arachides	Fruits à coques ³	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites ⁴	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
SALADES														
Burrata			C			C				C				
César	C	C	C											
Chèvre chaud			C			C				C				
Parme						C				C				
Saumon avocat						C								C
PLATS														
Poulet à la toscane			C											
Salimbocca de veau			C											
Filet de daurade royale			C											C
Poulet à la forestière			C											C
saumon à la crème			C											C
Parmigiana			C											
Lasagne à la bolognaise	C	C	C											
Avocado toast	C	C	C											
Risotto parmesan et jambon de parme			C							C				
PASTA														
Raviolisi aux cèpes sauce à la forestière	C	C	C											
Linguine au saumon	C	C	C											C
Linguine pesto rouge et burrata	C	C	C			C				C				
Linguines verdure	C	C	C											
Linguine façon Liberta	C	C	C											
Gnocchi à la sauge	C	C	C											
Rigatoni à la truffe et poulet	C	C	C			C								
Ravioli épinard et ricotta à la sauce toscane	C	C	C											
Linguine à la truffe et burrata	C	C	C			C								
Ravioli caccio e pepe	C	C	C											
NOM DU PRODUIT FINI	Céréales ¹	Œufs	Lactose ²	Arachides	Fruits à coques ³	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites ⁴	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
DESSERTS														
Assiette de fraises et chantilly			C											
Tiramisu café	C	C	C											
Mi-cuit au chocolat et glace à la vanille	C	C	C											
Pavlova aux fruits rouges	C	C	C											
Café gourmand	C	C	C											
Sunday Liberta		C	C											

LA CONDUITE À TENIR DEVANT UNE URGENCE LIÉE À UNE ALLERGIE ALIMENTAIRE
 Si vous présentez une allergie marquée à un aliment, votre médecin vous a peut-être prescrit un kit de soins d'urgence. Cette trousse contient une dose auto-injectable d'adrénaline (substance augmentant le rythme cardiaque et la pression artérielle, et dilatant les bronches). Elle s'utilise en cas de choc anaphylactique, sans attendre les secours.

Si vous possédez ce type de trousse d'urgence :

- Conservez-la toujours sur vous ;
 - Apprenez à reconnaître les premiers signes d'un choc et à manipuler le matériel de soins par vous-même (à l'aide du stylo d'entraînement fourni). Le bon geste consiste à positionner le stylo sur le bord extérieur de votre cuisse. Maintenez ensuite une pression sur le bouton déclencheur pendant dix secondes ;

- Informez aussi votre entourage sur le mode d'emploi du matériel.

Une surveillance médicale s'impose après toute injection d'adrénaline. Une prise en charge hospitalière est donc nécessaire si vous avez utilisé votre trousse d'urgence. Ce suivi permet en outre d'étudier l'évolution de votre allergie alimentaire pour adapter si nécessaire votre traitement.