

Gluten free

Living gluten free

Nature

Vivre sans gluten

sans gluten

Attention : Intolérance alimentaire

Le client que vous allez servir est atteint de la maladie coéliqua. Une diète stricte sans gluten est nécessaire pour sa santé.*

Voici ce que vous devez savoir :

**"Nature sans gluten" ne peut garantir la non-absorption de gluten, même après la présentation de cette carte. Restez vigilents et refusez tout aliment suspect.
©Tous droits réservés "Nature sans gluten" - Visitez : www.naturesangluten.com

À éviter : tout aliment contenant du gluten ou ayant été en contact avec celui-ci.

- Le gluten se retrouve dans le blé, le seigle et l'orge ainsi que l'avoine et tous leurs dérivés (kamut, épautre, triticale, malt, farines, épaississants, le pain, la chapelure, pâtes alimentaires, les sauces et les épices et autres)
- Assurez-vous de nettoyer avec un linge propre la surface de travail, couteaux, ustensiles, chaudrons, poelons que vous utiliserez pour préparer le repas. Lavez vos mains! Si vous touchez un aliment contenant du gluten ou encore un aliment contaminé, relavez-les.
- Assurez-vous que le beurre, l'huile et tout ingrédient utilisé n'a pas été en contact avec le gluten sinon, ouvrez un nouveau paquet ou substituez-les. Utilisez le poivre en grains.
- Servez des aliments non-transformés et non-préparés d'avance, à moins qu'il soit sans gluten.
Si vous n'êtes pas certain, abstenez-vous ou encore, demandez-le à votre client!

Gluten free

Living gluten free

Nature

Vivre sans gluten

sans gluten

Attention : Intolérance alimentaire

Le client que vous allez servir est atteint de la maladie coéliqua. Une diète stricte sans gluten est nécessaire pour sa santé.*

Voici ce que vous devez savoir :

**"Nature sans gluten" ne peut garantir la non-absorption de gluten, même après la présentation de cette carte. Restez vigilents et refusez tout aliment suspect.
©Tous droits réservés "Nature sans gluten" - Visitez : www.naturesangluten.com

À éviter : tout aliment contenant du gluten ou ayant été en contact avec celui-ci.

- Le gluten se retrouve dans le blé, le seigle et l'orge ainsi que l'avoine et tous leurs dérivés (kamut, épautre, triticale, malt, farines, épaississants, le pain, la chapelure, pâtes alimentaires, les sauces et les épices et autres)
- Assurez-vous de nettoyer avec un linge propre la surface de travail, couteaux, ustensiles, chaudrons, poelons que vous utiliserez pour préparer le repas. Lavez vos mains! Si vous touchez un aliment contenant du gluten ou encore un aliment contaminé, relavez-les.
- Assurez-vous que le beurre, l'huile et tout ingrédient utilisé n'a pas été en contact avec le gluten sinon, ouvrez un nouveau paquet ou substituez-les. Utilisez le poivre en grains.
- Servez des aliments non-transformés et non-préparés d'avance, à moins qu'il soit sans gluten.
Si vous n'êtes pas certain, abstenez-vous ou encore, demandez-le à votre client!

Gluten free

Living gluten free

Nature

Vivre sans gluten

sans gluten

Attention : Intolérance alimentaire

Le client que vous allez servir est atteint de la maladie coéliqua. Une diète stricte sans gluten est nécessaire pour sa santé.*

Voici ce que vous devez savoir :

**"Nature sans gluten" ne peut garantir la non-absorption de gluten, même après la présentation de cette carte. Restez vigilents et refusez tout aliment suspect.
©Tous droits réservés "Nature sans gluten" - Visitez : www.naturesangluten.com

À éviter : tout aliment contenant du gluten ou ayant été en contact avec celui-ci.

- Le gluten se retrouve dans le blé, le seigle et l'orge ainsi que l'avoine et tous leurs dérivés (kamut, épautre, triticale, malt, farines, épaississants, le pain, la chapelure, pâtes alimentaires, les sauces et les épices et autres)
- Assurez-vous de nettoyer avec un linge propre la surface de travail, couteaux, ustensiles, chaudrons, poelons que vous utiliserez pour préparer le repas. Lavez vos mains! Si vous touchez un aliment contenant du gluten ou encore un aliment contaminé, relavez-les.
- Assurez-vous que le beurre, l'huile et tout ingrédient utilisé n'a pas été en contact avec le gluten sinon, ouvrez un nouveau paquet ou substituez-les. Utilisez le poivre en grains.
- Servez des aliments non-transformés et non-préparés d'avance, à moins qu'il soit sans gluten.
Si vous n'êtes pas certain, abstenez-vous ou encore, demandez-le à votre client!

Gluten free

Living gluten free

Nature

Vivre sans gluten

sans gluten

Attention : Intolérance alimentaire

Le client que vous allez servir est atteint de la maladie coéliqua. Une diète stricte sans gluten est nécessaire pour sa santé.*

Voici ce que vous devez savoir :

**"Nature sans gluten" ne peut garantir la non-absorption de gluten, même après la présentation de cette carte. Restez vigilents et refusez tout aliment suspect.
©Tous droits réservés "Nature sans gluten" - Visitez : www.naturesangluten.com

À éviter : tout aliment contenant du gluten ou ayant été en contact avec celui-ci.

- Le gluten se retrouve dans le blé, le seigle et l'orge ainsi que l'avoine et tous leurs dérivés (kamut, épautre, triticale, malt, farines, épaississants, le pain, la chapelure, pâtes alimentaires, les sauces et les épices et autres)
- Assurez-vous de nettoyer avec un linge propre la surface de travail, couteaux, ustensiles, chaudrons, poelons que vous utiliserez pour préparer le repas. Lavez vos mains! Si vous touchez un aliment contenant du gluten ou encore un aliment contaminé, relavez-les.
- Assurez-vous que le beurre, l'huile et tout ingrédient utilisé n'a pas été en contact avec le gluten sinon, ouvrez un nouveau paquet ou substituez-les. Utilisez le poivre en grains.
- Servez des aliments non-transformés et non-préparés d'avance, à moins qu'il soit sans gluten.
Si vous n'êtes pas certain, abstenez-vous ou encore, demandez-le à votre client!