



Die Bäckerei Weber gibt Ihnen Transparenz für Allergene in Ihrem Brotsortiment.

Allgemeine Kennzeichnung von Zutaten:

- Sämtliche Zutaten (Lebensmittel und Zusatzstoffe) müssen und werden von uns in mengenmässig absteigender Reihenfolge angegeben.
- Wir haben die wichtigsten Hauptallergene und Unverträglichkeiten wie :
Gluten, Milchbestandteile (Milcheiweiss, Laktose), Eier, Nüsse/ Mandeln/ Schalenobst, d.h.:Cashewkern, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss, Hefe, Senf, Sesamen, Samen, Kerne ,Sellerie, Erdnuss, Soja, Lupine, in unseren Broten deklariert.
- Trotz sorgfältiger und sauberer Verarbeitung können sich Spuren der oben genannten Allergene in den Broterzeugnissen befinden.
- Das Kantonale Amt für Lebensmittelkontrolle, Chur, hat unser Chi-a Brot auf das Vorhandensein von Gluten untersucht. Mit dem Untersuchungsbericht (10.00mg/kg) wird bestätigt, dass die Proben den gesetzlichen Vorgaben bezüglich des Glutengehalts entsprechen und dieses Brot als glutenfrei verkauft werden darf.

In Zusammenarbeit und mit fachlicher Unterstützung:

GESUNDE ERNÄHRUNG -DAVOS

Gabriele Massmann

Dipl. Ernährungsberaterin SRK/SVDE

www.ernaehrungsberatung-davos.ch

Krankenkassen anerkannt (Grund - und Zusatzversicherung)

- Spezialisiert auf Nahrungsmittelallergien und Unverträglichkeiten, Neurodermitis und Asthma
- Qualifikation als Neurodermitistrainerin „ Arbeitsgemeinschaft Neurodermitisschulung (AGNES) e.V. Charité Berlin