

# 14 allergènes

QU'EST-CE QUE TOUT RESTAURATEUR DOIT CONNAÎTRE

1



**Les Céréales**  
contenant du gluten

2



**Les Crustacés**  
et produits à base de crustacés

3



**Les Œufs**  
et produits à base d'œufs

4



**Les Poissons**  
et produits à base de poissons

5



**Les Arachides**  
et produits à base d'arachides

6



**Le Soja**  
et produits à base de soja

7



**Le Lait**  
et produits à base de lait

8



**La Moutarde**  
et produits à base de moutarde

9



**Le Céleri**  
et produits à base de céleri

10



**Les Fruits à coque**

11



**Les Graines de sésame**

12



**L'Anhydride sulfureux (E220)**

13



**Lupin**  
et produits à base de lupin

14



**Les Mollusques**  
et produits à base de mollusques

## PLUS DE CONTENU

Pour plus d'astuces et de conseils pour développer votre restaurant et booster votre chiffre d'affaires, rendez-vous sur le [blog](#) de Zenchef !