

















Informe de alérgenos

Alergénos Frenchies Bagels



In LEYENDA DE ALÉRGENOS OBLIGATORIOS (Reglamento UE N° 1169/2011)

-  **Gluten: Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados).**
-  **Huevos: Y productos a base de huevo.**
-  **Lácteos: Leche y sus derivados (incluida la lactosa).**
-  **Sésamo: Granos de sésamo y productos a base de sésamo.**
-  **Pescado: Y productos a base de pescado.**
-  **Soja: Y productos a base de soja.**
-  **Sulfitos / Dióxido de azufre: En concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro (frecuente en vinagres, conservas y salsas).**
-  **Mostaza: Y productos a base de mostaza.**
-  **Frutos de cáscara: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, macadamias y productos derivados.**
-  **Crustáceos: Y productos a base de crustáceos (gambas, langostinos, cangrejos...).**
-  **Moluscos: Y productos a base de moluscos (mejillones, almejas, calamares...).**
-  **Cacahuetes: Y productos a base de cacahuetes.**
-  **Apio: Y productos a base de apio (incluidas las plantas y hojas).**
-  **Altramuces: Y productos a base de altramuces.**



INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Documento técnico interno redactado según el Reglamento Europeo (UE) No 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y el Real Decreto 126/2015.

⚠️ NOTA LEGAL Y DE EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD (CONTAMINACIÓN CRUZADA)

Debido a los procesos de elaboración totalmente artesanales de nuestro establecimiento, donde la masa de los bagels se amasa, bolea y hornea a mano de forma diaria, existe presencia de harina de trigo (Gluten) en el ambiente en suspensión, así como manipulación directa de semillas de sésamo. Por lo tanto, NO se puede garantizar la ausencia total de trazas de GLUTEN y SÉSAMO en ninguno de nuestros productos, incluidos aquellos que por sus ingredientes no los contengan de forma directa. Se ruega a los clientes con alergias graves o celiaquía que lo comuniquen obligatoriamente al personal antes de realizar su pedido.



INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

Documento técnico interno redactado según el Reglamento Europeo (UE) No 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y el Real Decreto 126/2015.


⚠️ NOTA LEGAL Y DE EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD (CONTAMINACIÓN CRUZADA)

Debido a los procesos de elaboración totalmente artesanales de nuestro establecimiento, donde la masa de los bagels se amasa, bolea y hornea a mano de forma diaria, existe presencia de harina de trigo (Gluten) en el ambiente en suspensión, así como manipulación directa de semillas de sésamo. Por lo tanto, NO se puede garantizar la ausencia total de trazas de GLUTEN y SÉSAMO en ninguno de nuestros productos, incluidos aquellos que por sus ingredientes no los contengan de forma directa. Se ruega a los clientes con alergias graves o celiaquía que lo comuniquen obligatoriamente al personal antes de realizar su pedido.



MATRIZ DE PANES BASE (BAGELS)







Nota: Todos los panes base se elaboran de forma artesanal a mano.

| Tipo de Bagel | Ingredientes Declarados | Alérgenos de Declaración Obligatoria |
|-------------------------------|---|--|
| Bagel Clásico / Básico | Harina de trigo, huevo, levadura, agua, azúcar, sal y mantequilla. |  Gluten (de la harina)  Huevos  Lácteos (de la mantequilla) |
| Bagel de Sésamo | Harina de trigo, huevo, levadura, agua, azúcar, sal, mantequilla y semillas de sésamo. |  Gluten  Huevos  Lácteos  Sésamo |
| Bagel Everything | Harina de trigo, huevo, levadura, agua, azúcar, sal, mantequilla, semillas de sésamo, semillas de amapola y sésamo negro. |  Gluten  Huevos  Lácteos  Sésamo <i>(Nota: las semillas de</i> |
| Bagel de Arándanos | Harina de trigo, huevo, levadura, agua, azúcar, sal, mantequilla y zumo de arándanos naturales triturados casero. |  Gluten  Huevos  Lácteos |



MATRIZ DE DIPS (TARRINAS DE QUESO)














Criterio de máxima precaución aplicado para condimentos, salsas e ingredientes industriales.

| Nombre del Dip | Ingredientes Declarados | Alérgenos de Declaración Obligatoria |
|------------------------------|---|--|
| Dip Básico | Queso crema (tipo Philadelphia). |  Lácteos |
| Dip de Eneldo | Queso crema y hojas de eneldo seco. |  Lácteos |
| Dip Rojo | Queso crema, pasta de tomate concentrado seco y colorante alimentario rojo. |  Lácteos |
| Dip Verde (Guacamole) | Queso crema, colorante alimentario verde y guacamole industrial. |  Lácteos  Sulfitos (del conservante del guacamole)  Mostaza (trazas de especias del guacamole) |



MATRIZ DE BAGELS CON RELLENO (PLATOS DE LA CARTA)









IMPORTANTE PARA EL SERVICIO: Al alérgeno del relleno aquí indicado se le debe SUMAR obligatoriamente el alérgeno del tipo de pan base (bagel) que el cliente elija para el bocadillo.

| Nombre del Plato | Ingredientes del Relleno y Cocinado | Alérgenos del Relleno (Máxima Precaución) |
|------------------------|---|--|
| Bagel de Bacon | Bacon (microondas), queso cheddar (microondas), tortilla de huevo (microondas) y salsa Sriracha por encima. |  Huevos (de la tortilla)  Lácteos (del queso)  Sulfitos /  Mostaza (provenientes de la salsa picante Sriracha) |
| Bagel de Salmón | Salmón ahumado, queso crema, cebolla morada y alcaparras. Servicio en frío. |  Pescado (del salmón)  Lácteos (del queso crema)  Sulfitos (del vinagre/conservante de las alcaparras) |
| Bagel Italiano | Mortadela, queso ricotta, albahaca fresca y salsa pesto. Servicio en frío. |  Lácteos (del queso ricotta y quesos del pesto)  Frutos de cáscara (anacardos/nueces/piñones del pesto)  Soja (trazas de proteína de soja frecuentes en la mortadela) |
| Bagel de Pollo | Pollo braseado, tomate natural, lechuga, aguacate y salsa de mostaza y miel. Servicio en frío. |  Mostaza (de la salsa)  Sulfitos (de los vinagres de la salsa)  Soja (por salmueras e inyecciones de proteínas en el pollo procesado) |



MATRIZ DE BAGELS CON RELLENO (PLATOS DE LA CARTA)

IMPORTANTE PARA EL SERVICIO: Al alérgeno del relleno aquí indicado se le debe SUMAR obligatoriamente el alérgeno del tipo de pan base (bagel) que el cliente elija para el bocadillo.

| | | |
|----------------------------|--|---|
| Bagel Neoyorquino | Pastrami, queso cheddar (microondas), pepinillo agridulce y salsa de mostaza y miel. |  Lácteos (del queso cheddar)  Mostaza (de la salsa)  Sulfitos (del vinagre de los pepinillos y la salsa)  Soja (trazas por el proceso de curado/especiado industrial del pastrami) |
| Bagel de Cheesecake | Crema cheesecake casera (azúcar glass, nata montada, queso crema y esencia de vainilla), mermelada de fresa y galleta comercial triturada. |  Gluten (de la harina de la galleta)  Lácteos (de la nata y el queso crema)  Huevos /  Soja (trazas obligatorias y lecitinas de la galleta comercial) |