**Allergenen-informatie**

**standaardassortiment**

Al onze hapjes, taarten en theegebakjes worden ambachtelijk bereid. Hierdoor is kruisbesmetting nooit geheel uit te sluiten. Onze producten worden verpakt en/of bewaard in een omgeving waar met alle soorten allergenen gewerkt wordt. Ondanks alle voorzorgen is het mogelijk dat onze product sporen van allergenen bevatten, onze producten kunnen hierdoor minder geschikt zijn voor mensen met een zware allergie/intolerantie, **tenzij** deze speciaal hiervoor zijn besteld.

**Want we denken graag met u mee en zijn zeer geroutineerd in het bereiden van producten met een voedseluitdaging. Wij beschikken bijvoorbeeld over twee verschillende keukens waarvan 1 geheel glutenvrij, hierdoor zijn onze speciaal bereide producten ook geschikt voor mensen met coeliakie. Dus heeft u een allergie of intolerantie neem dan contact met ons op om de mogelijkheden voor u te bespreken. We vinden namelijk dat iedereen iets lekkers moet kunnen eten.**

Tartelettes : Melk, Lactose, Gluten, Noten (amandel, pistache), Ei

Quiche : Melk, Lactose, Gluten, Ei

Carrot Cake : Melk, Lactose, Gluten, Noten (walnoot), Ei

Chocolate Beet Cake : Melk, Lactose, Gluten, Ei

Petit Beurre : Melk, Lactose, Noten (amandel), Ei

Appeltaart : Melk, Lactose, Gluten, Ei

Macarons : Melk, Lactose, Ei, Noten(amandel, pistache, walnoot)

Wilt u meer informatie over de ingrediënten die gebruikt zijn? Neemt u dan contact op met

Petra Brugman

In de Bakkerij

Noorderstraat 20

3742 BC Baarn

06-24656090

info@indebakkerij.nl