Liste des allergènes

Pains au levain naturels
- **Gluten** (farine de froment, farine de blés anciens, farines d'épeautre, farine de seigle)

Pains au levain naturel au cacao amer et chocolat noir :
- **Gluten** (farine de froment)
- **Soja** (lécithine de soja dans le chocolat noir)

Viennoiseries briochées :
- **Gluten** (farine de froment)
- **Œufs**
- **Lait** (lait et beurre)
- Uniquement dans les cramiques au chocolat et sucre :
- **Soja** (lécythine de soja dans le chocolat)

Spéculoos « Tante Léa » classique :
- **Gluten** (farine de froment)
- **Œufs**
- **Lait** (beurre)

Spéculoos « Tante Léa » sans gluten et sans lactose :
- **Œufs**
- **Soja** (matière grasse)

Petits pains nature :
- **Gluten** (farine de froment)

Petits pains tomates séchées-emmental-poivre noir
- **Gluten** (farine de froment)
- **Lait** (fromage)

Petits pains aux noix et aux noisettes
- **Gluten** (farine de froment)
- **Noix**
- **Noisettes**

Petits pains aux graines de tournesol, oignons et 5 poivres
- **Gluten** (farine de froment)

Petits pains mutigraines (graines de quinoa, millet, sésame, pavot, tournesol et lin)
- **Gluten** (farine de froment)
- **Sésame**

Petits pains au charbon actif recouvert de graines de sésame
- **Gluten** (farine de froment)
- **Sésame** (graines en couverture)

Petits pains aux olives, oignons et origan
- **Gluten** (farine de froment)

Tous les produits fabriqués dans cet atelier, sont susceptibles de contenir des traces des allergènes suivants, même s'ils n'entrent pas dans leur composition puisqu'ils sont fabriqués dans un atelier utilisant ces allergènes :

Gluten, Lait, Œufs, Soja, Sésame, Noix, Noisettes