

QUESO FRITO CON SALSA DE ARANDANO

Ingredientes: Queso de cabra, Pan de trigo, Harina de trigo, Levadura de cerveza, Agua, Huevo de gallina, Aceite de girasol, Mermelada de arándano comercial, Arándanos, Azúcar (genérico), Pectinas (E440a), Ácido cítrico (E330), Vino blanco, Harina de maíz,

ESTE PLATO CONTIENE O PUEDE CONTENER LOS SIGUIENTES ALERGENOS

- **A L QUESO DE CABRA** La mayoría de pacientes alérgicos a la leche de vaca presentan también síntomas cuando ingieren leche de cabra. Si usted es alérgico a la proteína de leche de vaca, deberá seguir las indicaciones de su alergólogo, pero, seguramente tampoco podrá tomar leche de otros mamíferos como por ejemplo la leche de cabra ni ninguno de sus derivados.
- **G PAN DE TRIGO**
- **F MERMELADA DE ARÁNDANO COMERCIAL**
- **CEREALES** La mayoría de los cereales pertenecen a la familia Poaceae. Los cereales son gramíneas cultivadas y su polen puede dar alergia, sobre todo rinoconjuntivitis y asma. Por otra parte, también pueden dar alergia cuando se comen. Estas dos alergias, sin embargo, son independientes de manera que los alérgicos al polen de gramíneas pueden comer cereales. Las prolaminas son los alérgenos más importantes en la alergia ocasionada por la ingesta de cereales.
- **G HARINA DE TRIGO**
- **HARINA DE MAIZ**
- **HONGOS O PRODUCTOS A BASE DE HONGOS** La alergia a los hongos comestibles es muy poco frecuente si bien es cierto que se han descrito casos de alergia por estos alimentos.
- **LEVADURA DE CERVEZA**
- **AGUA**
- **F AZÚCAR (GENÉRICO)**
- **A HUEVO Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO** El huevo es un alimento de declaración obligatoria según la normativa europea. La clara de huevo es más alérgica que la yema. El principal alérgeno de la yema es la alfa-livetina o vitelina o albúmina sérica. Los principales alérgenos de la clara de huevo son el ovomucoide (Gal d 1), la ovoalbúmina (Gal d 2), la conalbúmina o ovotransferrina (Gal d 3) y la lisozima (Gal d 4).
- **A HUEVO DE GALLINA**
- **REACTIVIDAD CRUZADA:** La reactividad cruzada entre proteínas de huevo de diferentes aves es muy alta aunque no hay estudios sistemáticos. Si usted es alérgico a algún tipo de huevo, se recomienda que evite el contacto o ingesta de cualquier variedad de huevo a no ser que su médico especialista alergólogo le especifique lo contrario.
- **ACEITE DE GIRASOL** Si usted es alérgico a los girasoles, se aconseja que evite el consumo de este aceite por la posibilidad de contaminaciones con alguna proteína alérgica del girasol sobre todo como menos refinado sea el aceite durante el proceso de fabricación de este aceite. Si es alérgico a otros frutos secos y desconoce si tolera las semillas de girasol recomendamos que se ponga en contacto con su médico especialista alergólogo antes de consumir este aceite.

- **ALERGIA A LA FRUTA** La alergia a fruta es la causa más frecuente de alergia a alimentos en niños mayores de 5 años y adultos. La reacción alérgica a la fruta puede ocurrir a pesar de que la persona alérgica ingiera una mínima cantidad del alimento, lo haya tolerado previamente, sea de origen natural o haya sufrido algún tipo de manipulación. Las frutas suelen provocar reacciones alérgicas de intensidad variable, desde picor oral o general, estornudos, lagrimeo o enrojecimiento cutáneo hasta síntomas digestivos (dolor abdominal, vómitos, diarrea), urticaria-angioedema, ahogo, mareo e hipotensión. La fruta en general es rica en fructosa por lo que si usted es intolerante a la fructosa o ha sido diagnosticado de fructosèmia es aconsejable que evite este alimento siempre y cuando su médico especialista no le haya especificado lo contrario.

- **F ARÁNDANOS**

- **ADITIVOS ALIMENTARIOS COMENTARIO** Los aditivos alimentarios tienen un papel fundamental a la hora de mantener las cualidades y características de los alimentos que exigen los consumidores y hacen que estos alimentos continúen siendo seguros, nutritivos y deseables. A este grupo de sustancias se les ha atribuido con bastante frecuencia la capacidad de producir reacciones adversas, e incluso alérgicas, pero se ha demostrado que los aditivos alimentarios muy raramente provocan verdaderas reacciones inmunológicamente mediadas.

- **PECTINAS (E440A)** Grandes cantidades pueden producir síntomas gastrointestinales (sobre todo dolor y distensión abdominal).

- **ÁCIDO CÍTRICO (E330)**

- **A VINO BLANCO** En caso de que usted sea alérgico a la uva se aconseja que consulte a su médico especialista alergólogo ya que es probable que pueda presentar algún tipo de reacción con su ingesta. La concentración de sulfitos en el vino blanco puede oscilar entre los 50 y los 200 mg/l. Después del vino tinto es la segunda bebida alcohólica que más reacciones alérgicas presenta.

ESTE PLATO NO ES APTO PARA PERSONAS CON INTOLERANCIA A:

- **L - LACTOSA**

- **G - GLUTEN**

- **F - FRUCTOSA**

ESTOS ALIMENTOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE: LECHE, SULFITOS