

ЕСЛИ ТЫ РАБОТАЕШЬ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ,

размести следующую
информацию на кухне!



Белорусское сообщество больных целиакией

 Беларусь gluten free

БЕЗ ГЛЮТЕНА – ЭТО НЕ СЛОЖНО

Для людей с непереносимостью глютена (целиакия) безглютеновая диета – это не модный тренд



Согласно законодательству ЕС, работник общепита должен знать, содержится ли в блюде глютен.

Глютен вызывает у больных целиакией повреждение кишечника, проявляющегося, в том числе, в острой форме.

Используйте муку без глютена. Хорошим вариантом для соусов может быть картофельный или кукурузный крахмал

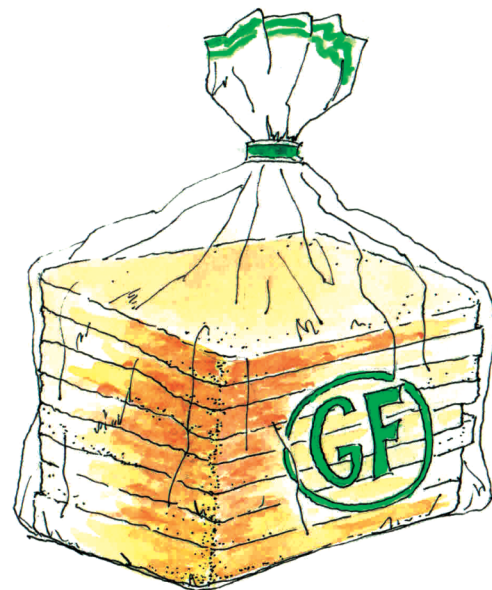
Глютен содержится в пшенице, ячмене и ржи. Овес может быть безглютеновым (смотрите информацию на упаковке).



Посетители с непереносимостью глютена становятся постоянными гостями там, где они найдут подходящее меню!

Три отличных совета!

- Заказывайте замороженный безглютеновый хлеб.
- Ставьте хлеб таким образом, чтобы в него не попали крошки других продуктов.
- Специи, пищевые украшения и полуфабрикаты могут содержать глютен.



Страдающие целиакией не переносят даже следов глютена, например, следов крутонов в салате.

Готовьте безглютеновые блюда в чистой посуде.

Сохраняйте все списки ингредиентов: персонал должен знать, где они находятся. Никогда не рискуйте и не пробуйте угадать, содержит ли блюдо глютен.