

Indicazioni per la preparazione della dieta speciale per ALLERGIA/INTOLLERANZA ALA LATTE E DERIVATI

1. Le sostituzioni sono evidenziate in grassetto.
2. Sono riportati gli ingredienti principali delle pietanze che a causa dell'allergia comportano una variazione nella composizione.
3. I primi piatti dovranno essere privi di parmigiano reggiano come condimento: sottolineato all'interno della colonna "ingredienti".
4. Le polpette, le scaloppine, le panature e le salse/creme di verdure sono da intendersi prive di latte e/o parmigiano grattugiato così come riportato nella colonna "ingredienti".
5. Sono da escludere dalla dieta priva di **latte e derivati**:
 - latte in tutte le diverse preparazioni, fresco, a lunga conservazione, in polvere, concentrato;
 - latticini, formaggi freschi e stagionali
 - alimenti contenenti latte come ingrediente es. prodotti da forno, dolci, merendine, torte, caramelle, gelati e ghiaccioli;
 - salse preparate con latte, paste con ripieno;
 - prosciutto cotto; fa eccezione l'utilizzo di prosciutto cotto senza lattosio e senza proteine del latte, dicitura che deve essere presente in etichetta.
 - legumi e vegetali in scatola (leggere le etichette dei prodotti confezionati che possono contenere proteine del latte e/o lattosio);
 - alimenti precotti.

E' necessario **quindi leggere attentamente le etichette dei prodotti alimentari** che vengono usati in cucina.

Le grammature degli alimenti restano invariate : riferimento tabelle dietetiche menù scolastico.