

celiachia nella gastronomia professionale indicazioni e consigli per una corretta gestione del senza glutine.



the best
for your
guests

COS'È LA CELIACHIA?



Malattia autoimmune
provocata dal glutine



Colpisce l'1%
della popolazione
in Europa



Il glutine è contenuto in,
p. es., frumento, orzo,
segale, ecc.



Le conseguenze sono
infiammazione dell'intestino
tenue e carenze nutrizionali



L'unica terapia è
una ferrea dieta senza
glutine per tutta la vita

PREPARAZIONE DI PIATTI SENZA GLUTINE



- **Usare solo alimenti permessi** (vedi lista sul retro), ovvero quelli che sono senza glutine per natura o che sono prodotti con ingredienti senza glutine (p. es. prodotti di Schär Foodservice).
- Gli alimenti e gli ingredienti senza glutine devono essere **conservati in contenitori dedicati ben chiusi**, chiaramente contrassegnati e stoccati separatamente.
- Predisporre delle **aree dedicate esclusivamente alla lavorazione degli alimenti senza glutine**. Se questo non fosse possibile, preparare gli alimenti senza glutine prima di quelli contenenti glutine, con l'accortezza di farlo su superfici perfettamente pulite.
- Il personale che si occupa della lavorazione del senza glutine deve **indossare divise pulite dedicate** esclusivamente a questo scopo, o divise monouso da smaltire subito dopo.
- Dopo qualsiasi lavorazione con alimenti che contengono glutine il personale dovrà sempre **lavarsi accuratamente le mani**.
- Gli **utensili e il pentolame che vengono usati esclusivamente** per il senza glutine (ad es. macchinari, attrezzature, mestoli, contenitori e piccoli elettrodomestici), non devono mai venire in contatto con alimenti contenenti glutine.
- **Non utilizzare mai lo stesso olio per friggere** cibi con e senza glutine. Lo stesso vale per l'acqua di cottura della pasta.
- **Non cuocere mai nello stesso forno** pietanze con e senza glutine. Si consiglia di utilizzare un forno dedicato esclusivamente al senza glutine. Se questo non fosse possibile, **cuocere i cibi senza glutine separatamente** da quelli contenenti glutine e riporli in una teglia con bordi alti escludendo la funzione ventilato.

REGOLE PER IL PERSONALE DI SERVIZIO



1. **Ogni azione volta al cliente celiaco deve essere senza glutine al 100%**: Per evitare una contaminazione crociata, i piatti senza glutine devono essere serviti separatamente da quelli con glutine. In ogni caso, non si devono portare contemporaneamente sulla stessa mano. Il personale di servizio deve lavare accuratamente le proprie mani dopo ogni contatto con alimenti contenenti glutine.
2. **Attenzione alle briciole e al pane**: il pane contenente glutine non deve essere collocato accanto all'ospite celiaco. Anche i tavoli e le divise devono essere assolutamente privi di briciole contenenti glutine.

SPECIALE PIZZERIA



1. **Cottura separata in forno**: i forni separati (doppio forno) permettono di escludere totalmente la contaminazione da glutine ed evitano l'interruzione del processo di cottura delle pizze convenzionali.
2. **In caso di forno unico**: interrompere la cottura della pizza contenente glutine e inserire la pizza senza glutine in forno non direttamente, ma **in una teglia con bordi alti. No ventilazione!**
3. **Non utilizzare gli stessi ingredienti / contenitori** delle pizze con glutine (salsa, mozzarella, origano, ecc.), se questi sono venuti a contatto con mani e utensili da cucina infarinati.
4. **Utilizzare solo ingredienti e salsa di pomodoro senza glutine** e conservarli in specifici contenitori chiaramente contrassegnati.

CONTATTACI PER QUALSIASI DOMANDA!

TANTI CONSIGLI E GRANDE SCELTA DI
RICETTE SENZA GLUTINE:

www.schaer-foodservice.it



FOODSERVICE: FORMAZIONE GRATUITA
SUL SENZA GLUTINE PER TUTTO IL TEAM:

www.foodservice.com



cosa possono mangiare i tuoi ospiti?



the best
for your
guests

	LIBERI Senza glutine	A RISCHIO* Leggere attentamente l'elenco degli ingredienti!	NON PERMESSI Contenenti glutine
Cereali e farine	Riso, teff, miglio, mais, grano saraceno, teff, miglio, amaranto, quinoa, farina di semi di carrube, tapioca (manioca) Avena senza glutine (studi hanno evidenziato che l'avena senza glutine è tollerata dalla maggior parte dei celiaci) Fate attenzione al rischio di contaminazione dei cereali. Date la preferenza a prodotti dichiaratamente contrassegnati con la scritta „senza glutine” e/o con il simbolo della spiga sbarrata	Polenta precotta o pronta, risotti pronti, riso soffiato	Fumento, segale, orzo, monocolco, frik, farro, farro verde, spelta, kamut, triticale, bulgur, cous cous. Primi piatti pronti, pane e derivati, prodotti da forno dolci e salati, impasti, lievitati, müsli e corn flakes preparati con cereali vietati
Frutta	Tutti i tipi di frutta a guscio e frutta secca tal quale (noci, nocciole, ecc...), castagne, frutta disidratata, frutta sciroppata	Frutta candita, glassata, caramellata, frullati, mousse e passate	Frutta secca infarinata
Verdura, legumi e tuberi	Tutti i tipi di verdura tal quale, legumi, patate tal quali	Piatti pronti di verdure, patatine, patate surgelate prefritte precotte, purè istantaneo	Verdure con cereali vietati, oppure impanate, infarinate e pastellate con cereali vietati
Latticini e formaggi	Latte, yogurt naturale, panna, formaggi freschi e stagionati	Crema, budini, dessert, panna condita, latte condensato e in polvere, formaggio a fette e fuso, bevande a base di latte	Yogurt e latte con malto, cereali vietati o biscotti
Carne, pesce, uova	Tutta la carne e pesce freschi e congelati tal quali, uova	Salumi, piatti pronti o precotti a base di pesce o carne, uova in polvere	Carne e pesce impanati, infarinati con cereali vietati
Grassi, condimenti, salse	Burro, strutto, oli vegetali, margarina, aceto, spezie ed erbe aromatiche tal quali, sale, pepe	Salse e sughi pronti, miscele di spezie, dado, aceti aromatizzati, aromi, lievito chimico, gelatine	Besciamella
Dolci e dolcificanti	Miele, zucchero, fruttosio puro, maltodestrine e sciroppi di glucosio	Cioccolato, caramelle, cacao, gelati, gomme da masticare, dolcificanti, marmellate e confetture	Cioccolato con cereali vietati
Bevande	Bevande gassate e frizzanti (aranciata, cola), nettari di frutta, caffè, caffè decaffeinato, bustine filtro di tè e tisane, spumante, vino, distillati puri	Bevande light, frappè già pronti, succhi e nettari addizionati, sciroppi, preparati per bevande al cacao, bevande a base di latte, riso, soia e mandorle	Birra da malto d'orzo e frumento, caffè solubile o surrogati a base di cereali vietati, bevande a base di cereali vietati, orzo solubile e analoghi

*Verificare se presenti in prontuario AIC o verificare la presenza della dicitura „senza glutine”