COCKTAILS Y VINOS DE HONOR

2027

YA CATERING

El menú incluye:

- **Menú personalizable:** te presentamos menús diferentes y un listado de platos para que elabores el menú a tu gusto *(excepto las estructuras de menú Vino de Honor, cuyos platos son fijos).*
- **Adaptación del menú para alergias o intolerancias:** Todos los platos reflejan los alérgenos que contienen. Los menús **LEVEL** se adaptarán por completo para los 14 alérgenos oficiales.
- Los menús **ESENCIA** o **PLUS** se adaptarán para los alérgicos o intolerantes de la siguiente manera: se adaptarán siempre para intolerantes al **gluten y/o lactosa.** En el caso de **dietas veganas,** se ofrecerá un **menú alternativo vegano.**
  Para el resto de intolerancias o alergias, **si la misma no afecta a más del 30% de los platos escogidos**, esos platos **no serán adaptados o sustituidos**, pero informaremos en cualquier caso de los alérgenos que contiene cada uno de los platos para evitar posibles consecuencias mediante una minuta explicativa.
  Si los platos a sustituir/adaptar por una intolerancia/alergia concreta **superan el 30%, se sustituirán o a adaptarán varios platos** y se informará mediante minuta. personalizada.
- **Personal necesario** para dar el servicio (camareros y cocineros).
- **Vajilla** de loza y copas de cristal
- **Maitre** del evento
- **Mesas y mobiliario** de madera
- **Transporte de nuestros equipos** en un radio de 40 km desde nuestra cocina central situada en Aspe. (Otras distancias, consultar).

El menú no incluye:

- **Barra libre**: 10,50€ por invitado adulto, con una duración de 2h. En el caso de que haya barra libre en el evento y ésta no la realizara Catering Ya, consultar suplementos por dificultades de recogida.
- **Equipo de música** con DJ u otros servicios auxiliares
- Alquiler del espacio.
- 10% de I.V.A.

Condiciones de pago

- 1° pago: 25% del importe total para la reserva del servicio en el momento de la contratación.
- 2° pago: 75% restante 15 días antes de la realización del evento. O pago del 100% directamente en caso de contratarse el evento con menos de 15 días de antelación.

Otras condiciones

El **número mínimo de comensales para contratar este menú son 40**. Si no se alcanza esta cifra, igualmente debe contratarse el servicio para 40 personas. Cada tipo de servicio (VINO HONOR, ESENCIA, PLUS O LEVEL) lleva unas condiciones específicas (recomendamos ver en cada página del dossier).

VINOS DE HONOR

VINO DE HONOR N.º 1 20,90€

- Tabla de ibéricos de Guijuelo
- Mini croissant con ensaladilla de marisco y huevas de salmón **NEW**
- Mini gofre con queso al romero y virutas de jamón **NEW**
- Empanadilla de pollo al curry
- Papas fritas y aceitunas

VINO DE HONOR N.º 2 23,90€

- Tabla de ibéricos de Guijuelo
- Tabla de quesos variados
- Canapé de tortilla de patata, mayonesa de trufa y virutas de jamón **NEW**
- Bombón de foie con chocolate blanco
- Brioche con salmón ahumado y crema de queso al eneldo **NEW**
- Papas fritas y aceitunas

ESTOS MENÚS INCLUYEN

Vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos, agua mineral y cava Brut Reserva.

Estos platos no pueden ser sustituidos por otros. Duración estimada del servicio: 45-60 minutos.

El precio de este menú corresponde a la tarifa - EVENTOS 2027/1

CÓCTEL ESENCIA

33,90€

APERITIVOS ESENCIA (12)

Barqueta de surtido de embutidos de Alicante

Mini croissant con ensaladilla de marisco

Blinis con crema de sobrasada, queso de cabra y miel de naranjo **NEW**

Vasito de escalibada con regañá de cristal y sardina ahumada

Mini empanada argentina

Bombón de foie con chocolate blanco

Pericana alicantina con bacalao ahumado **NEW**

Brioche con salmón ahumado y crema de queso al eneldo **NEW**

Mini gofre con queso al romero y virutas de jamón **NEW**

Cucharita de tartar de atún y chutney de tomate **NEW**

Surtido de cocas alicantinas **NEW**

Bocaditos crujientes japoneses de pato Pekín **NEW**

POSTRE

El donut que quería ser torrija: mini torrija de donut caramelizada **NEW**

ESTOS MENÚS INCLUYEN

Vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos, agua mineral y cava Brut Reserva.

CONDICIONES

Puedes cambiar cualquiera de estos platos por otros de la misma categoría del listado Esencia. Duración estimada del servicio: 60-90 minutos.

OPCIONES PARA COMPLETAR EL MENÚ

Añadir un plato de cóctel Esencia: 2 €/pax.

Añadir una hora extra de bebida, antes o después del servicio: 3,50 €/pax.

Añadir un platito de arroz: ración entera, 14 €/pax; media ración, 7 €/pax; o un mini platito con 1/3 de ración, 5 €/pax. Suplemento de 150 € por la labor presencial de un cocinero.

El precio de este menú corresponde a la tarifa - EVENTOS 2027/1

CÓCTEL PLUS

38,90€

APERITIVOS ESENCIA (7)

Vasito de tartar de tomate, mango y salmón marinado a la lima

Bocaditos crujientes japoneses de pato Pekín **NEW**

Canapé de tortilla de patata, mayonesa de trufa y virutas de jamón **NEW**

Bombón de foie con chocolate blanco

Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún

Barqueta de madera con surtido de ibéricos, picos y regañá

Pan brioche de cangrejo y salsa kimchi **NEW**

APERITIVOS PLUS · SERVIDOS CALIENTES (5)

Mollete de solomillo de cerdo macerado con salsa de mostaza **NEW**

Mini coca de pulpo gratinada

Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa PX

Micro focaccia de orégano con brie y jamón

Mini rollito de primavera con salsa de chili dulce

POSTRE

Chupito de chocolate con leche y galleta Lotus

ESTOS MENÚS INCLUYEN

Vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos, agua mineral y cava Brut Reserva.

CONDICIONES

Puedes cambiar los aperitivos fríos por otros del listado Esencia y los calientes por otros del listado Plus.
Duración estimada del servicio: 60-90 minutos.

OPCIONES PARA COMPLETAR EL MENÚ

Añadir un plato frío: 2 €/pax. Añadir un plato del listado Plus: 3 €/pax.

Añadir una hora extra de bebida, antes o después del servicio: 3,50 €/pax.

Añadir un platito de arroz: ración entera, 14 €/pax; media ración, 7 €/pax; o un mini platito con 1/3 de ración, 5 €/pax. Suplemento de 150 € por la labor presencial de un cocinero.

El precio de este menú corresponde a la tarifa - EVENTOS 2027/1

CÓCTEL LEVEL 1

46,50€

5 aperitivos fríos · 5 calientes · 1 estación(es)

APERITIVOS ESENCIA (5)

Brioche con salmón ahumado y crema de queso al eneldo **NEW**

Cucharita de tartar de atún y chutney de tomate **NEW**

Micro pan rústico con jamón y ralladito de tomate **NEW**

Mini lingote de foie y turrón con crocante de almendra

Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún

APERITIVOS LEVEL · CALIENTES (5)

Gyoza de pato crujiente con salsa pekin

Piruleta de solomillo ibérico albardado con bacon y salsa de mostaza

Mini coca de pulpo gratinada

Tornado crujiente de langostinos con salsa de chili dulce

Cucurucho de patatas bravas con salsa de kimchi y sésamo

ESTACIONES TEMÁTICAS (1)

Mesa de quesos, 8 tipos: queso trufado, Mahón D.O.P., oveja con boletus, Idiazábal ahumado, manchego, Gouda azul, queso al romero y torta del Casar, acompañado de tostas crujientes de pan y dúo de mermeladas **NEW**

POSTRE

Vasito de brownie con chocolate caliente y choco crispis

Bebidas: vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos y agua mineral. Café e infusiones; en verano, café y limón granizado.

Cocina en el evento • Duración estimada: 90-120 minutos. Cambios de aperitivos dentro de su categoría: fríos de Esencia y calientes de Plus o Level.

El precio de este menú corresponde a la tarifa - EVENTOS 2027/1

CÓCTEL LEVEL 2

54,50€

5 aperitivos fríos · 7 calientes · 2 estación(es)

APERITIVOS ESENCIA (5)

Coca amb tonyina alicantina **NEW**

Focaccia italiana con tomates confitados, pastrami y rúcula **NEW**

Vasito de escalibada con regañá de cristal y sardina ahumada

Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas

Bombón de foie con chocolate blanco

APERITIVOS LEVEL · CALIENTES (7)

Brocheta de pollo con salsa vietnamita

Mini coca de pulpo gratinada

Crujiente de langostino con salsa ponzu

Mini bao de meloso ibérico con toque oriental

Cucurucho de patatas bravas con salsa de kimchi y sésamo

Mini rollito de primavera con salsa de chilli dulce

Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y kétchup

ESTACIONES TEMÁTICAS (2)

Embutidos alicantinos (embutidos, sobrasada, aceitunas, pan de pueblo y tostadas...)

Platito de arroz: arroz a banda *Por confirmar**

POSTRE

Mini tarta de manzana con láminas de hojaldre, dulce de leche y crema pastelera

Bebidas: vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos y agua mineral. Café e infusiones; en verano, café y limón granizado.

Cocina en el evento • Duración estimada: 90-120 minutos. Cambios de aperitivos dentro de su categoría: fríos de Esencia y calientes de Plus o Level.

** Alérgenos de las variantes señaladas pendientes de confirmación.*

El precio de este menú corresponde a la tarifa - EVENTOS 2027/1

CÓCTEL LEVEL 3

60,50€

4 aperitivos fríos · 7 calientes · 3 estación(es) · 1 platito de carne

APERITIVOS ESENCIA (4)

Surtido de cocas alicantinas **NEW**

Brioche con salmón ahumado y crema de queso al eneldo **NEW**

Cucharita de tartar de atún y chutney de tomate **NEW**

Pericana alicantina con bacalao ahumado

APERITIVOS LEVEL · CALIENTES (7)

Gyoza de pato crujiente con salsa pekin

Samosas de pollo al curry

Taco de gambones, toque de cajún y chupito de margarita

Micro hamburguesa de buey con parmesano y tomate seco

Mini coca de pulpo gratinada

Cucurucho de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala

Mini rollito de primavera con salsa de chilli dulce

ESTACIONES TEMÁTICAS (3)

Mesa de quesos, 8 tipos: queso trufado, Mahón D.O.P., oveja con boletus, Idiazábal ahumado, manchego, Gouda azul, queso al romero y torta del Casar, acompañado de tostas crujientes de pan y dúo de mermeladas **NEW**

Huevos de codorniz sobre tosta, ralladito de foie y reducción de PX

Platito de arroz: arroz a banda *Por confirmar**

PLATITO DE CARNE (1)

Carrilleras ibéricas con salsa demi glace, puré de patata trufada y toque de romero

POSTRE

Chupito de red velvet **NEW**

Bebidas: vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos y agua mineral. Cava Brut Reserva.

Cocina en el evento · Duración estimada: 90-120 minutos. Cambios de aperitivos dentro de su categoría: fríos de Esencia y calientes de Plus o Level.

** Alérgenos de las variantes señaladas pendientes de confirmación.*

El precio de este menú corresponde a la tarifa - EVENTOS 2027/1

CÓCTEL LEVEL 4

67,90€

4 aperitivos fríos · 9 calientes · 4 estación(es) · 1 platito de carne

APERITIVOS ESENCIA (4)

Canapé de cebollita confitada, bacon y ventresca de atún

Focaccia italiana con tomates confitados, pastrami y rúcula **NEW**

Pericana alicantina con bacalao ahumado

Vasito de tartar de tomate, mango y salmón marinado a la lima

APERITIVOS LEVEL · CALIENTES (9)

Brocheta de pollo con salsa vietnamita

Gyoza de pato crujiente con salsa pekin

Tornado crujiente de langostinos con salsa de chili dulce

Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y kétchup

Mini coca de pulpo gratinada

Cucurucho de patatas bravas con salsa de kimchi y sésamo

Mini rollito de primavera con salsa de chilli dulce

Cucharita de arroz a banda con ali-oli suave

Mini croquetas caseras de boletus *Por confirmar**

ESTACIONES TEMÁTICAS (4)

Mesa de quesos, 8 tipos: queso trufado, Mahón D.O.P., oveja con boletus, Idiazábal ahumado, manchego, Gouda azul, queso al romero y torta del Casar, acompañado de tostas crujientes de pan y dúo de mermeladas **NEW**

Huevos de codorniz sobre tosta, ralladito de foie y reducción de PX

Brochetas especiales a la brasa: atún de ijada con salsa tonkatsu y lomo de salmón aliñado con ponzu *Por confirmar**

Zamburiñas aderezadas con gel cítrico y crispis de jamón ibérico (+1,00€)

PLATITO DE CARNE (1)

Secreto ibérico a baja temperatura, parmentier trufado y salsa de setas y shimeji

POSTRE

Mini milhoja de hojaldre invertido

Bebidas: vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos y agua mineral. Cava Brut Reserva.

Cocina en el evento · Duración estimada: 90-120 minutos. Cambios de aperitivos dentro de su categoría: fríos de Esencia y calientes de Plus o Level.

** Alérgenos de las variantes señaladas pendientes de confirmación.*

El precio de este menú corresponde a la tarifa - EVENTOS 2027/1

LISTADO DE PLATOS 2027

CÓCTELES Y VINOS DE HONOR

YA·CATERING·

¿Quieres ver nuestros platos? pincha aquí

INFO@CATERINGYA.COM - WWW.CATERINGYA.COM - 664 39 46 49

CÓCTEL ESENCIA

Nombre del plato	ALÉRGENOS
1. Barqueta de ensaladilla de marisco y langostino con regaña de cristal	
2. Barqueta de ensaladilla de pulpo con regañá de cristal	
3. Barqueta de madera con surtido de ibéricos, picos y regañás	
4. Barqueta de madera con surtido de quesos, picos y regañás	
5. Barqueta de surtido de embutidos de alicante **NEW**	
6. Barqueta de tartar de atún con chutney de tomate y totopo	
7. Blinis con crema de sobrasada, queso de cabra y miel de naranjo **NEW**	
8. Blinis con mermelada de higos y mozzarella al pesto **NEW**	
9. Bocaditos crujientes japoneses de langóstino	
10. Bocaditos crujientes japoneses de pato	
11. Bocaditos crujientes japoneses de verdura	
12. Bombón de foie con chocolate blanco	
13. Canapé de cebollita confitada, bacon y ventrescade atún	
14. Canapé de tortilla de patata, mayonesa de trufa y virutas de jamon **NEW**	
15. Chupito de cubalibre de foie **NEW**	
16. Empanadilla de pollo al curry **NEW**	
17. Lionesa con ensaladilla de ahumados	
18. Lionesa rellena de mousse de foie, dulcede tomate y jamón ibérico	

CÓCTEL ESENCIA

continuación

Nombre del plato	ALÉRGENOS
19. Mini barqueta de ventresca en escabeche, escalibada y tosta crujiente **NEW**	
20. Mini croissant con ensaladilla de marisco y langostinos	
21. Mini croissant de mantequilla con queso trufado y salmón ahumado	
22. Mini empanada argentina	
23. Mini fartón con crema de queso y salmón	
24. Mini farton de pollo al curry	
25. Mini gofre de salmón con crema a las finas hierbas	
26. Mini lingote de foie y mango caramelizado con mermelada de pétalos	
27. Mini lingote de foie y turrón con crocante de almendra	
28. Pancake de morcilla y manzana granny Smith **NEW**	
29. Pan brioche de cangrejo y salsa kimchee **NEW**	
30. Pericana alicantina con bacalao ahumado **NEW**	
31. Vasito de escalibada con regañá de cristal y sardina ahumada	
32. Vasito de tartar de tomate, mango y salmón marinado a la lima **NEW**	
33. Surtido de cocas alicantinas **NEW**	
34. Brioche con salmón ahumado y crema de queso al eneldo **NEW**	
35. Cucharita de tartar de atún y chutney de tomate **NEW**	
36. Coca amb tonyina alicantina **NEW**	
37. Focaccia italiana con tomates confitados, pastrami y rúcula **NEW**	

CÓCTEL ESENCIA

continuación

Nombre del plato	ALÉRGENOS
38. Micro pan rústico con jamón y ralladito de tomate **NEW**	
39. Mini croissant con ensaladilla de marisco y huevas de salmón **NEW**	
40. Mini gofre con queso al romero y jamón ibérico **NEW**	
41. Bocaditos crujientes japoneses de pato Pekín **NEW**	
42. Ensaladilla de mejillones en escabeche sobre hojaldre caramelizado **NEW**	
43. Tartar de embutidos alicantinos sobre fina coca de mollitas **NEW**	

CÓCTEL PLUS

Nombre del plato	ALÉRGENOS
1. Brioche de cochinita pibil con cebolla crujiente	
2. Gyoza de langostino	
3. Gyozas de pato	
4. Micro burguer con cebolla caramelizada queso y kétchup	
5. Micro focaccia de orégano con brie y jamón	
6. Micro hamburguesa de buey con parmesano y tomate seco	
7. Micro hamburguesa de pollo trufada con cheddar fundido	
8. Mini bao de meloso ibérico con toque oriental	
9. Mini brocheta de pollo yakitori	
10. Mini coca de pulpo gratinada	
11. Mini empanada argentina	
12. Mini montadito de solomillo de cerdo macerado con salsa de mostaza	
13. Mini rollito de primavera con salsa de chilli dulce	
14. Mollete de solomillo con parmesano y cremoso de setas	
15. Pepito de atún con mantequilla trufada	
16. Piruleta de atún de ijada teriyaki	
17. Piruleta de solomillo ibérico albardado con bacon y salsa de mostaza	
18. Samosas de pollo al curry	

CÓCTEL PLUS

continuación

Nombre del plato	ALÉRGENOS
19. Sobrecito crujiente de morcilla de pueblo con manzana	
20. Tornado crujiente de langostinos con salsa de chili dulce	
21. Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa PX	
22. Mollete de solomillo de cerdo macerado con salsa de mostaza **NEW**	
23. Micro hamburguesa de vaca madurada «Discarlux» con scamorza y toque de trufa **NEW**	
24. Micro burger de pollo de campo, dulce de tomate y queso brie **NEW**	

CÓCTEL LEVEL

Nombre del plato	ALÉRGENOS
1. Albóndigas de secreto ibérico lacadas con teriyaki	
2. Brioche de cochinita pibil con cebolla crujiente	
3. Brocheta de pollo con salsa vietnamita	
4. Cola de gambón con su suquet	
5. Cucharita de arroz a banda con ali-oli suave	
6. Cucurucho de cazón en adobo asiático	
7. Cucurucho de fingers de pollo crujiente con salsa tikamasala	
8. Cucurucho de patatas bravas con salsa de kimchi y sésamo	
9. Crujiente de langostino con salsa ponzu	
10. Gyoza de pato crujiente con salsa pekin	
11. Micro focaccia de orégano con brie y jamón	
12. Micro hamburguesa de buey con parmesano y tomate seco	
13. Micro hamburguesa de buey, cebolla caramelizada, queso y kétchup	
14. Micro hamburguesa de pollo trufada con cheddar fundido	
15. Mini bao de meloso ibérico con toque oriental	
16. Mini coca de pulpo gratinada	
17. Mini croquetas caseras variadas (jamón ibérico, boletus y chipirones en su tinta)	
18. Mollete de solomillo con parmesano y cremoso de setas	

CÓCTEL LEVEL

continuación

Nombre del plato	ALÉRGENOS
19. Pepito de atún con mantequilla trufada	
20. Piruleta de atún de ijada teriyaki	
21. Piruleta de solomillo ibérico albardado con bacon y salsa de mostaza	
22. Samosas de pollo al curry	
23. Sobrecito crujiente de morcilla de pueblo con manzana	
24. Taco de gambones, toque de cajún y chupito de margarita	
25. Tosta de secreto ibérico con cebollita confitada y salsa px	
26. Tornado crujiente de langostinos con salsa de chili dulce	
27. Mollete de solomillo de cerdo macerado con salsa de mostaza **NEW**	
28. Cucharita de risotto de ceps trufado y parmesano **NEW**	
29. Micro hamburguesa de vaca madurada «Discarlux» con scamorza y toque de trufa **NEW**	
30. Micro burger de pollo de campo, dulce de tomate y queso brie **NEW**	

ESTACIONES FRÍAS

Nombre del plato	ALÉRGENOS
1. Embutidos alicantinos (embutidos, sobrasada, aceitunas, pan de pueblo y tostadas...)	
2. Jamón ibérico cortado a cuchillo (suplemento de corte en directo +150€)	
3. Mesa de quesos, 8 tipos: queso trufado, Mahón D.O.P., oveja con boletus, Idiazábal ahumado, manchego, Gouda azul, queso al romero y torta del Casar, acompañado de tostas crujientes de pan y dúo de mermeladas **NEW**	
4. Mesa fresca: hummus y guacamole con crudités, salmorejo, salpicón, quinoa con verduritas y mini ensalada césar con pollo.	
5. Jamón ibérico de bellota al corte (con palitos de pan y mini panecillos) (+2,00€) (supl. de corte en directo +150€)	
6. Sushi: 5 tipos de makis y 2 tipos de niguiris con salsa de soja y wasabi (+1,00€)	
7. Mesa alicantina: embutidos y salazones de Alicante, rebanaditas de pan con tomate, pipes y carases (+1,00€)	
8. Marinera, marinero y matrimonio	

ESTACIONES CALIENTES

Nombre del plato	ALÉRGENOS
1. Burguer: Mini burguer americana y mini burguer de pollo de campo	
2. Brochetas especiales a la brasa (a elegir 2 variedades): atún de ijada con salsa tonkatsu, lomo de salmón aliñado con ponzu, pollo yakitori con sésamo o secreto lacado con salsa "barbacoa coreana"	
3. Huevos de codorniz sobre gulas al ajillo **NEW**	
4. Huevos de codorniz sobre tosta de morcilla y piñones **NEW**	
5. Huevos de codorniz sobre txistorra y patatas confitadas **NEW**	
6. Mesa andaluza: fritura de puntilla, cazón, calamar y gambita	
7. Mesa de croquetas (jamón, boletus, bacalao y txangurro)	
8. Mini pepitos de ternera en brioche con mantequilla de trufa	
9. Mini quesadillas de queso trufado con cebollita confitada	
10. Platito de arroz: Arroz a banda y arroz de secreto con setas	
11. Tacos al pastor: Acompañados de guacamole, cebolla morada, lima, piña, cilantro y mahonesa de chipotle	
12. Tosta de foie: Tosta de foie a la plancha con mermelada y escamas de sal maldon (+1,00€)	
13. Trilogía de gyozas sobre wakame con salsa asiática (pato, langostinos y verduritas)	
14. Mesa gallega: Pulpo a feira (+3.00€)	
15. Zamburiñas aderezadas con gel cítrico y crispis de jamón ibérico (+1,00€)	

MINI PLATITOS

Nombre del plato	ALÉRGENOS
Carne	
1. Secreto ibérico a baja temperatura, parmentier trufado y salsa de setas y shimeji	
2. Carrillera ibérica con cremoso de boniato y salsa de Oporto **NEW**	
3. Solomillo sobre parmentier trufado y salsa de carrillera **NEW**	
Pescado	
4. Bacalao con crema de ajo negro y cebolla encurtida **NEW**	
5. Ijada de atún encebollada con huevas de trucha **NEW**	

MINI POSTRES

Nombre del plato	ALÉRGENOS
1. Brocheta de fruta del tiempo *Sin iconos en fuente*	
2. Chupito cheesecake	
3. El donut que quería ser torrija: mini torrija de donut caramelizada **NEW**	
4. Chupito de carrot cake **NEW**	
5. Chupito de red velvet **NEW**	
6. Chupito de chocolate con leche y galleta Lotus	
7. Mini tarta de manzana con láminas de hojaldre, dulce de leche y crema pastelera	
8. Mini milhoja de hojaldre invertido	
9. Vasito de brownie con chocolate caliente	

LEYENDA DE ALÉRGENOS

Iconos del mismo tamaño, con colores coherentes con el dosier original. La denominación escrita permite identificarlos sin depender únicamente del color.

- Huevo
- Leche
- Gluten
- Sésamo
- Crustáceos
- Mostaza
- Cacahuetes
- Soja
- Frutos de cáscara
- Pescado
- Sulfitos
- Moluscos
- Apio
- Altramuces



INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

Los iconos se trasladan de la carta de alérgenos 26/27. En referencias antiguas sin ficha equivalente se conservan los iconos visibles en el dosier 2027. Las nuevas referencias y las correcciones se han actualizado con las indicaciones facilitadas. Lactosa se representa mediante el icono de leche.

La carta recibida advierte que no puede descartarse la presencia de trazas de todos los alérgenos. Los iconos trasladados no se presentan como una garantía de ausencia de trazas.