

XIV EDIZIONE

# CHEESE

15 - 18 SETTEMBRE 2023 BRA (CN)  
IL SAPORE DEI PRATI

## PICCOLA GUIDA PER LA SCELTA DI PRODOTTI SENZA GLUTINE

Nelle piazze e nei cortili di Bra, il **mercato italiano e internazionale** di Cheese espone i migliori prodotti dei casari, dei pastori, dei formaggiai e degli affinatori di tutto il mondo.

Oltre ai formaggi e alle varie forme del latte sono presenti anche altri prodotti che spesso hanno nei prati la propria origine come mieli, salumi naturali, aceti, confetture e conserve, ottimi per completare la degustazione del formaggio.

Con questa piccola guida vogliamo ricordarti l'**ABC** per la selezione di prodotti idonei alla dieta senza glutine per la tua degustazione di formaggi.

Sono moltissimi gli espositori che partecipano a Cheese con **prodotti naturalmente senza glutine o non a rischio per il celiaco**. Troverai anche prodotti etichettati "senza glutine" (Reg. UE 828/2014).

PRESSO IL NOSTRO STAND  
SITUATO NEL CORTILE DELLE  
SCUOLE MASCHILI POTRAI INOLTRE  
RITIRARE SU OFFERTA LIBERA  
PANE, GRISSINI E ALTRI PRODOTTI  
GLUTEN-FREE PREPARATI DA  
LABORATORI PIEMONTESE CHE  
ADERISCONO AL PROGRAMMA  
ALIMENTAZIONE FUORI CASA

**BUONA DEGUSTAZIONE!**

Presso il nostro Stand, potrai ricevere maggiori informazioni sulle aziende presenti che hanno prodotti con il claim **SENZA GLUTINE** (reg. EU 828/2014)

# FORMAGGI

**Sono idonei tutti i formaggi tradizionali**  
(anche se delattosati)

**A rischio i grattugiati e i formaggi fusi.**

## **ATTENZIONE AI FORMAGGI PARTICOLARI E DI NICCHIA**

Se prodotti a contatto con alimenti  
contenenti glutine (es. formaggi alla birra,  
formaggi stagionati nel grano, ecc.)  
non sono idonei per il celiaco.

**QUALI FORMAGGI**

**SONO SENZA**

**LATTOSIO?**

**CLICCA QUI**

**CLICCA QUI**

**PER UN**

**APPROFONDIMENTO**

**SUI FORMAGGI**

# GELATI

**Il gelato è un prodotto a rischio,  
se confezionato si suggerisce il  
consumo se riporta la scritta "senza  
glutine".**

Anche se i gusti di gelato artigianale  
sono garantiti "senza glutine" dal  
produttore è necessario prestare  
attenzione alla fase di servizio: se sono  
utilizzati coni, cialde e topping con  
glutine, i conisti devono fare attenzione  
ad evitare la **contaminazione.**

## ACETI

Sono sempre idonei gli aceti di mele e vino non aromatizzati, l'aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP, l'aceto Balsamico di Modena IGP e DOP, i condimenti balsamici costituiti solo da mosto d'uva cotto, aceto di vino e solfiti.

Per glasse e creme a base di aceto e/o altri ingredienti si suggerisce il consumo se riportano la scritta "senza glutine" in etichetta.

## CONSERVE

Sono idonee le verdure e i funghi conservati (in salamoia, sott'aceto, sott'olio, sotto sale) se costituiti unicamente da: verdure e/o funghi, acqua, sale, olio, aceto, zucchero, solfiti, acido ascorbico, acido citrico, spezie e piante aromatiche.

Se sono usati anche altri ingredienti, si suggerisce il consumo se presente la scritta "senza glutine".

## CONFETTURE E MARMELLATE

Marmellate, confetture, gelatine spalmabili di frutta, composte di frutta, creme di marroni sono sempre idonee.

Attenzione invece ad altre "preparazioni a base di frutta": sono a rischio, si suggerisce il consumo se presente la scritta "senza glutine".

## MIELE

Il miele è un alimento sempre consentito.



## CREME SPALMABILI

Sono a rischio, anche quando costituite da un solo ingrediente (es. crema 100% arachidi). Si suggerisce il consumo se riportano in etichetta la scritta "senza glutine".

# SALUMI

Bresaola, Culatello, Lardo, Prosciutto crudo, Speck sono sempre idonei.

Tutti gli altri salumi ed insaccati sono a rischio, se ne suggerisce il consumo se riportano la scritta "senza glutine" in etichetta.

L'uso dell'affettatrice non rappresenta di per sé un rischio, ma gli operatori devono conoscere le buone pratiche igieniche per evitare la contaminazione qualora vengano utilizzati prodotti con glutine all'interno dello stesso locale/zona di produzione e vendita.



# ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA PIEMONTE ETS

Via Guido Reni 96/99  
10136 Torino

011 3119902

segreteria@aicpiemonte.it  
[piemonte.celiachia.it](http://piemonte.celiachia.it)



XIV EDIZIONE

# CHEESE

15 - 18 SETTEMBRE 2023 BRA (CN)

IL SAPORE DEI PRATI