



## Gluten en noten

Van bijna alle producten die Boermarke in het assortiment heeft zijn de grondstoffen gluten- en notenvrij, met uitzondering van de

- chipolata en bitterkoekjes bavarois;
- bitterkoekjes-, appeltaart- en griesmeelvla;
- havermout-, griesmeel-, volkoren-, karnemelkse gortepap;
- griesmeelpudding met bessensaus, vanillepudding met caramelsaus;
- vanille-caramel roomijs; bitterkoekjes-amaretto roomijs, bonbon-caramel roomijs, walnoten roomijs, hazelnoten roomijs;
- alle soorten muesliyoghurt
- watergruwel.

De door Boermarke gebruikte ingrediënten die verwerkt worden in de vla's en ook het merendeel van onze andere producten zijn van nature vrij van gluten en noten. Helaas kunnen wij ondanks alle voorzorgsmaatregelen (reinigings- en desinfectieprocedures) die getroffen worden geen honderd procent garantie afgeven dat er niet ergens in het productieproces een kruisbesmetting heeft plaatsgevonden. Dit wordt veroorzaakt doordat de productie van de gluten- en notenbevattende producten in dezelfde ruimtes plaatsvindt als de reguliere producten. Hierdoor kunnen dus sporen van gluten en noten in de lucht en ruimte aanwezig zijn. Voor mensen die een allergie hebben kan een spore-element al grote allergische reacties te weeg brengen.

Boermarke draagt er zorg voor dat alle producten zo zorgvuldig mogelijk geproduceerd worden. Ten aanzien van een overgevoeligheidsreactie op onze producten hebben wij nog nooit klachten ontvangen. Er zijn vele zorginstellingen in Nederland die gebruik maken van onze producten en deze ook inzetten voor mensen met coeliakie en notenallergie. In de meeste keukens van zorginstellingen zijn ook geen compleet allergeenvrije productieruimtes en daarvoor bieden de producten van Boermarke meer veiligheid dan wanneer er zelf geproduceerd wordt.

Voor verdere vragen kunt u contact opnemen met Susan Koelen-Nijhuis, diëtist bij Boermarke, per e-mail op [susan@boermarke.eu](mailto:susan@boermarke.eu) of op nummer 06-51397734.