















MATALLERGI-MATRISSE

Virksomhet: BCG AS og Bibelskolen i Grimstad	
Ansvarlig:	
Sist revidert: 13/03-2025	Neste revisjon: Når Ingredienslisten blir fornyet

Retten navn: Dronning Maud														
(Rams opp alle råvarer og ferdigprodukter som brukes i retten. Husk at alle allergener i ferdigproduktene også må identifiseres nedenfor i matrisen.)														
Ingredienser: Mørk kokesjokolade (Kakaomasse*, sukker, kakaosmør*, emulgator e322/lecitiner, aroma.) (Kan inneholde spor av peanøtter, egg, nøtter, melk, gluten, soya.)														
Krem: eggeplomme, sukker, gelatinplater (svin), kremfløte, portvin														
Bringingebær														
	Melk 	Egg 	Peanøtter 	Nøtter 	Soya 	Gluten 	Fisk 	Skalldyr 	Bløtdyr 	Selleri 	Sennep 	Sesamfrø 	Lupin 	Sulfitt 
Retten inneholder	X	x				x								x