



# ALGEMENE INFORMATIE OVER ALLERGENEN

## Allergenen

Onze kazen worden gemaakt van gepasteuriseerde **KOEMELK**. Allergenen kunnen bij sommige mensen met koemelkeiwit allergie/ intolerantie ernstige overgevoeligheidsreacties veroorzaken.

### Wat is het verschil tussen lactose-intolerantie en koemelkallergie?

Bij een lactose-intolerantie ben je namelijk gevoelig voor de melksuikers in een product. Bij een koemelkallergie reageert het lichaam allergisch op de eiwitten die in koemelk zitten. Zoals de naam al doet vermoeden, is koemelksuiker (lactose) dus niet hetzelfde als koemelkeiwit.

### Welke kaas mag je eten bij koemelkallergie?

Alle producten van koemelk of waar koemelk, in welke vorm dan ook, in verwerkt zit, bevatten koemelkeiwitten omdat deze eiwitten niet uit de koemelk verdwijnen of verwijderd kunnen worden. De enigste alternatieven zonder koemelkeiwit zijn de 100% geiten- en schapenkazen. En zijn in de winkel verkrijgbaar.

### Welke kaas mag je eten bij lactose intolerantie?

Met lactose-intolerantie kun je nog steeds kaas eten, maar kies zorgvuldig. Harde, oude kazen zoals Zwitserse kaas, parmezaanse kaas en cheddarkaas bevatten minder lactose. Andere opties voor kaas met weinig lactose zijn cottage cheese of fetakaas van geiten- of schapenmelk. Maar onze favoriet is de jersey kaas, vaak hebben we twee soorten in ons assortiment.

## Kruiden kazen

In de meeste kruidenkazen zit naast **KOEMELK** geen van de 14 allergenen die de NVWA heeft opgesteld. Hieronder vindt een overzicht van de kruidenkazen die wij verkopen/ ooit in het assortiment hebben gehad. In **HOOFDLETTERS** en **vet gedrukt** ziet u snel of er allergeen gevoelige ingrediënten zijn toegevoegd.

## Basis product specificatie + kruiden

### Italiaanse kruiden kaas

Tomaat, paprika, knoflook, oregano, peterselie, basilicum, tijm, peper, olijven

### Fenegriek kaas

Fenegriek

### Tuinkruiden kaas

Paprika, bieslook, knoflookaroma, ui, **SELDERIJ**

### Komijn kaas

komijnzaad

### Truffel kaas

Truffel 2%

### Brandnetel kaas

Brandnetel, knoflook, ui, bieslook, peterselie

### Peper kaas

Peper, paprika, gember, ui, knoflook, mierikswortel, koriander, piment, raapolie

### Pesto kaas

Basilicum, pijnboompitten, parmesan en olijfolie

### NOTENMELANGE kaas

**HAZELNOOT, WALNOOT**, fenegriek

### MOSTERD kaas

**MOSTERDZAAD**



## ALLERGENEN

ALLERGENEN INFORMATIE	
Glutenbevattende granen	afwezig
- Tarwe	afwezig
- Rogge	afwezig
- Gerst	afwezig
- Haver	afwezig
- Spelttarwe	afwezig
- Kamut	afwezig
Schaaldieren	afwezig
Eieren	afwezig
Vis	afwezig
Pinda	afwezig
Soja	afwezig
<b>koemelk (lactose, koemelkeiwit)</b>	<b>aanwezig</b>
Noten	afwezig
- Amandelen	afwezig
<b>- Hazelnoten</b> (alleen bij notenmelange kaas)	<b>aanwezig</b>
<b>- Walnoten</b> (alleen bij notenmelange kaas)	<b>aanwezig</b>
- Cashewnoten	afwezig
- Pecannoten	afwezig
- Paranoten	afwezig
- Pistachenoten	afwezig
- Macademianoten	afwezig
<b>Selderij</b> (alleen bij tuinkruiden kaas)	<b>aanwezig</b>
<b>Mosterd</b> (alleen bij mosterd kaas)	<b>aanwezig</b>
Sesamzaad	afwezig

Sulfiet	afwezig
Lupine	afwezig
Weekdieren	afwezig
<b>OVERIG</b>	
product geschikt voor vegetariërs?	nee
product geschikt voor veganisten?	nee
product geschikt voor Halal?	nee
product geschikt voor Kosher?	nee

### Producent:

Kaas van kaasboerderij Doruval  
Blokland 95 Montfoort (NL)

### eg code:

NL  
21470  
EG

### Ingrediënten:

Gepasteuriseerde KOEMELK, zout, zuursel, dierlijk stremsel, conserveermiddel: natriumnitrat. Kaasdekmiddel bevat natamycine. Korst niet geschikt voor consumptie.

### Allergenen:

#### Melk, Lactose

Product wordt vanzelfsprekend buiten de productie ruimte verpakt voor consument en kaasautomaat.

Voor consumenten met een allergie: binnen ons bedrijf worden ook **noten** verpakt. Deze ruimte is aansluitend van de winkel en versnij-ruimte.