# FICHE INGRÉDIENT

## Amande

Allergène

## Généralités

Utilisation:
- alimentaire, nature ou sous forme d'huile
- cosmétique, sous forme d'huile

## Utilisation

L'amande peut être consommée :
- en graines apéritives
- dans des mélanges apéritifs (risque de contamination)
- dans des plats cuisinés (tajines, couscous…)
- dans de nombreux desserts (galette aux amandes, macarons, biscuits, glaces, décors de glaces…)
- dans des friandises (Touron…)
- dans des boissons à base d'amandes (lait d'amandes, orgeat, liqueur, vin)
- sous forme d'huiles

## Observations

L'amande peut être responsable d'allergie alimentaire. Sa consommation, telle quelle ou sous forme d'huile, doit alors être évitée. Dans ces cas l'éviction de l'arachide et des autres fruits à coque est par ailleurs à considérer au cas par cas sur avis médical.
L'huile d'amande douce est utilisée dans de nombreux produits cosmétiques et doit être évitée chez les sujets allergiques ou présentant un eczéma atopique

Cette fiche d'information et d'aide ne constitue pas une prescription et ne saurait en aucun cas engager la responsabilité d'Eassafe et de ses auteurs. Toute décision concernant une éventuelle éviction nécessite un avis médical.

eassafe
Votre référence allergies et intolérances

Copyright © Eassafe