FICHE INGRÉDIENT

Crevette

Allergène

Généralités

Nature, en sauce, ingrédient et condiment

Utilisation

Les crevettes sont consommées :

- Fraîches (crevettes grises, bouquets, gambas, crevettes d'élevage...
- Séchées, en poudre ou farines
- Dans des soupes et pâtes sud-asiatiques
- Dans des sauces et fumets de poissons et de fruits de mer
- Dans des préparations apéritives goût crevette (chips, tapas...)
- Dans des mets exotiques (vietnamiens) et des surimi
- Sous forme crue dans des sushis
- Comme exhausteur de goût

Observations

Les crevettes sont responsables d'allergies qui peuvent se manifester à la consommation de l'aliment sous forme masquée et en petite quantité comme dans des sauces accompagnant des poissons. Les symptômes respiratoires sont fréquents et peuvent survenir par la simple inhalation d'odeur de crevettes fraîches ou en cours de cuisson. En cas d'allergie documentée, l'éviction est absolue ,quelle qu'en soit la présentation culinaire et la consommation des crustacés est également à éviter en raison du risque important de réactions croisées. Très rarement l'allergie alimentaire ne concerne qu'une seule espèce de crevettes.
Les crevettes sont élevées de façon intensive en aquaculture. Le contenu en protéines et oligoéléments peut être affecté par le milieu environnant.
Les crevettes congelées ou précuites peuvent contenir des sulfites : voir fiche

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