FICHE INGRÉDIENT

Lait de brebis

Allergène

Généralités

Utilisation alimentaire, nature ou après transformation

Utilisation

On retrouve du lait de chèvre et/ou de brebis dans :

- de nombreux fromages
- des fromages de lait de vache non AOC, possiblement contaminés par du lait de chèvre ou brebis
- dans des plats cuisinés : moussaka, pizzas, ...
- dans des plats industriels (escalopes de dinde au fromage, ravioles de Romans, pizzas,
- tartiflette, quiches...)

Observations

Les protéines des laits de chèvre et de brebis sont de puissants allergènes et une très petite quantité suffit parfois à déclencher une réaction allergique chez les personnes sensibilisées.
En cas d'allergie au lait de chèvre ou au lait de brebis, il faut éviter tout produit fabriqué à partir de ces deux laits, car les réactions croisées sont constantes.
Il faut se méfier également des contacts involontaires, par exemple sur les couteaux des plateaux de fromage.

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