FICHE INGRÉDIENT

Noix de cajou

Etiquetage Obligatoire | Allergène

Généralités

Utilisation: alimentaire, nature

Utilisation

La noix de cajou peut être consommée :

- en graines apéritives
- dans des mélanges apéritifs, éventuellement en tant que contaminant
- dans des plats cuisinés
- plus rarement sous forme d'huile

Elle est fréquemment employée dans l'alimentation africaine et asiatique.

Observations

La noix de cajou peut être responsable d'allergie alimentaire et sa consommation doit alors être évitée, tout comme celle de la pistache avec laquelle il existe de fréquentes réactions croisées.
L'exclusion de l'arachide et des autres fruits à coque est à considérer au cas par cas sur avis médical.

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