FICHE INGRÉDIENT

Noix de pécan

Allergène

Généralités

Utilisation: nature ou sous forme d'huile

Utilisation

La noix de Pécan peut être consommée :
1. Sous forme native

- Graines apéritives
- Mélanges apéritifs

2. Sous forme d'huile de noix de Pécan
3. Dans des préparations culinaires artisanales ou d'origine industrielle

- Mélanges de graines apéritives
- Chocolats
- Desserts (tartes, cookies, brownies, glaces...)

Observations

La noix de Pécan peut être responsable de réactions parfois sévères chez les personnes qui y sont allergiques. Sa consommation doit alors être évitée. L'éviction de l'arachide et des autres fruits à coque est à considérer au cas par cas sur avis médical.
La noix de Pécan est un des fruits secs les plus caloriques (72% de lipides).

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