





Allergene

ALLERGENPOLITIK ALLERGENHINWEIS

Um die volle Geschmacksvielfalt zu erzielen, verwenden wir eine Vielzahl an Kräutern, Gewürzen und andere hochwertige Rohstoffe. Für Menschen mit einer Lebensmittelunverträglichkeit jedoch, können solche Zutaten zum Problem werden. Es liegt uns am Herzen, dass Sie unsere Produkte bedenkenlos genießen können.

Sollten Sie an einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden, ist es für Sie besonders wichtig, dass Sie Lebensmittel mit dem entsprechenden Allergen vermeiden. Berücksichtigt werden hierbei die 14 Hauptallergene, die 90% aller Lebensmittelunverträglichkeiten auslösen und nach der Lebensmittelinformationsverordnung gekennzeichnet werden müssen. Informationen über den aktuellen Allergenstatus unserer Produkte werden auf Wunsch über die Spezifikationen transparent an unsere Kunden kommuniziert. Unser Ziel ist es durch die kontinuierliche Verbesserung des Qualitätsmanagementsystems, beruhend auf den Grundsätzen von Leistung und Qualität (IFS-Standard), Lebensmittelsicherheit (HACCP) zu gewährleisten. In unserem Onlineshop haben wir für Sie die Möglichkeit geschaffen nur Produkte auszuwählen, die bestimmte Allergene nicht enthalten.



ALLERGENLISTE	EU-Gesetz 14 Allergene
Haselnuss Spirituose 34% Alc.	Haselnüsse
Marillen Spirituose 41% Alc.	frei
Williams Christbirnen 34% Alc.	frei
Erdbeeren Spirituose 34% Alc.	frei
Rosen Marillen Likör 25% Alc.	frei
Bergzirben Likör 20% Alc.	frei
Himbeeren Likör 16% Alc.	frei
Roter Apfel Likör 17% Alc.	frei
Kirschblüten Likör 20% Alc.	frei
Maria Theresia Rum de Coco 40% Alc.	Mandeln, Walnüsse
Goldener Engel-Trüffel Cream Likör 15% Alc.	Milch, Eier
Schönbrunn Dry Gin 42% Alc.	frei
Maria Theresia Rum 3-jährig aus dem Holzfass 42% Alc.	



ALLERGENLISTE	EU-Gesetz 14 Allergene
Schönbrunn Grüner Veltliner 12,5% Alc.	Sulfite
Schönbrunn Blauer Zweigelt 13% Alc.	Sulfite
Sisi Kirsch Frizzante 7,5% Alc.	Sulfite
Sisi Frizzante Rose´ 11,5% Alc.	Sulfite
Sisi Frizzante weiß 12% Alc.	Sulfite