



Allergia al sedano

La dieta

La soluzione migliore per il trattamento delle allergie alimentari è la completa eliminazione dell'alimento allergizzante dalla dieta.

È importante leggere attentamente le etichette dei cibi prima di acquistarli poiché i procedimenti di preparazione dei cibi possono nascondere l'uso di tracce o contaminazioni di sedano. Il sedano rappresenta, infatti, un ingrediente di numerose ricette (ad esempio, nel ragù di carne, nelle zuppe o nei piatti pronti surgelati).

Il consumatore, in questo senso, è tutelato dal Regolamento UE 1169/2011 che ha reso obbligatoria, da parte dei produttori, la dichiarazione in etichetta nutrizionale della presenza di 14 classi di allergeni, tra cui il sedano.

Alimenti da evitare
sedano
brodi e minstre pronte , se presenti contaminazioni o tracce di sedano in altri alimenti
prodotti surgelati , se presenti contaminazioni o tracce di sedano in altri alimenti
salse e condimenti , se presenti contaminazioni o tracce di sedano in altri alimenti
miscele di spezie , se presenti contaminazioni o tracce di sedano in altri alimenti

Chiedi sempre a un professionista una dieta personalizzata.