



ALLERGENEN FICHE 'Cara Patisserie'

Vernieuwd op 3 maart 2023

Contactgegevens : Cara Stassen, De Huttestraat 15, 3530 Houthalen
 T : 0032 (0) 473/ 83 28 07 / M : info@carapatisserie.be

Ondernemingsnr. : BE.0843.275.141
 VEN : 2.206.292.219

Kruisbesmetting! In onze werkrumte wordt er gewerkt met eieren, lactose, noten, gluten, soja en sesam.

Wij werken enkel met TARWE bloem (gluten)

Aanwezig / Niet veilig !

Niet aanwezig / veilig !

Product	EI	GLUTEN TARWE	LACTOSE	NOTEN		SESAM	SOJA	ZWANGER	Bewaarwijze	Houdbaarheid
Koekjes										
Amandelkoeken	X	X	X	X	amandelnoten				Kamertemp. (max 20°C)	21 dagen
Amaretti	X			X	amandelnoten				Kamertemp. (max 20°C)	7 dagen
Bokkenpootjes	X	X	X	X	amandelnoten		X		Kamertemp. (max 20°C)	7 dagen
Boterkoekjes met kers	X	X	X						Kamertemp. (max 20°C)	21 dagen
Cantucci	X	X	X	X	amandelnoten				Kamertemp. (max 20°C)	21 dagen
Choc chip cookies	X	X	X				X		Kamertemp. (max 20°C)	7 dagen
Haver chocolade koeken	X	X	X				X		Kamertemp. (max 20°C)	21 dagen
Kokoskoekjes	X								Kamertemp. (max 20°C)	7 dagen
Sablé's	X	X	X						Kamertemp. (max 20°C)	21 dagen
Sprits	X	X	X				X		Kamertemp. (max 20°C)	21 dagen

Vanillekoekjes	X	X	X						Kamertemp. (max 20°C)	21 dagen
Cupcakes										
Chocolade	X	X	X				X		Kamertemp. (max 20°C)	5 dagen
Citroen	X	X	X						Kamertemp. (max 20°C)	5 dagen
Mokka	X	X	X						Kamertemp. (max 20°C)	5 dagen
Praliné	X	X	X	X	hazelnoten		X		Kamertemp. (max 20°C)	5 dagen
Vanille	X	X	X						Kamertemp. (max 20°C)	5 dagen
Macarons										
Chocolade	X		X	X	amandelnoten		X		Kamertemp. (max 20°C)	7 dagen
Citroen	X		X	X	amandelnoten				Kamertemp. (max 20°C)	7 dagen
Gekleurde macarons	X		X	X	amandelen, pinda		X		Kamertemp. (max 20°C)	7 dagen
Mokka	X		X	X	amandelnoten				Kamertemp. (max 20°C)	7 dagen
Praliné	X		X	X	hazelnoten		X		Kamertemp. (max 20°C)	7 dagen
Vanille	X		X	X	amandelnoten				Kamertemp. (max 20°C)	7 dagen
Granola										
Granola			X	X	amandelnoten		X		Kamertemp. (max 20°C)	60 dagen
Product	EI	GLUTEN	LACTOSE	NOTEN		SESAM	SOJA	ZWANGER		
Taarten										
Aardbeientaart	X	X	X					X	Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen
Appel/frangipane taart	X	X	X	X	amandelnoten				Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen
Bananentaart	X	X	X					X	Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen
Bokkenpootjestaart	X	X	X	X	amandelnoten		X		Frigo (4°C - 6°C)	5 dagen
Brownie	X	X	X				X		Kamertemp. (max 20°C)	5 dagen
Chocomousse taart	X		X	X	amandelnoten		X	X	Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen

Citroentaart	X	X	X					X	Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen
Crostata confituur	X	X	X						Kamertemp. (max 20°C)	5 dagen
Crostata marsepein noten	X	X	X	X	amandel, pijnboom				Kamertemp. (max 20°C)	5 dagen
Frangipane	X	X	X	X	amandelnoten				Kamertemp. (max 20°C)	5 dagen
Kaastaart		X	X				X		Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen
Karamel crumble		X	X	X	amandelnoten				Kamertemp. (max 20°C)	5 dagen
Kokos ganache taart			X				X		Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen
Koekjeskoek	X	X	X			X	X		Kamertemp. (max 20°C)	5 dagen
Pavlova aardbeien	X		X					X	Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen
Pavlova deluxe	X		X	X	pistachenoten			X	Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen
Rijsttaart	X	X	X						Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen
Speculoostaart	X	X	X				X		Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen
Tiramisutaart speculoos	X	X	X				X	X	Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen
Dessertglasjes										
Chocomousse	X		X				X	X	Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen
Dessert royal	X		X					X	Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen
Fruit met merengue	X							X	Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen
Panna cotta frambozenc			X						Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen
Rijstpap			X						Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen
Tiramisu klassiek	X	X	X				X	X	Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen
Tiramisu speculoos	X	X	X				X	X	Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen
Ijs & ijstaarten										
Aardbeien	X		X					X	Diepvries (-18°C à -20°C)	60 dagen
Chocolade	X		X				X	X	Diepvries (-18°C à -20°C)	60 dagen
Gekarameliseerde walnoten	X		X	X	walnoten			X	Diepvries (-18°C à -20°C)	60 dagen
Mokka	X		X					X	Diepvries (-18°C à -20°C)	60 dagen
Oreo	X	X	X				X	X	Diepvries (-18°C à -20°C)	60 dagen

Speculoos	X	X	X				X	X	Diepvries (-18°C à -20°C)	60 dagen
Straciatella	X		X				X	X	Diepvries (-18°C à -20°C)	60 dagen
Vanille	X		X					X	Diepvries (-18°C à -20°C)	60 dagen
Yoghurt	X		X					X	Diepvries (-18°C à -20°C)	60 dagen
Taart (bodem)	X	X	X	X	amandelnoten			X	Diepvries (-18°C à -20°C)	60 dagen
Product	EI	GLUTEN	LACTOSE	NOTEN		SESAM	SOJA	ZWANGER		
Buffet										
Merengue aardbei	X		X					X	Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen
Mini brownie	X	X	X				X		Kamertemp. (max 20°C)	7 dagen
Mini bokkenpootjestaart	X	X	X	X	amandelnoten		X		Frigo (4°C - 6°C)	5 dagen
Zanddeeg pudding framboos	X	X	X					X	Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen
Cakepop	X	X	X	X	amandelnoten		X		Kamertemp. (max 20°C)	5 dagen
Feesttaarten/Huwelijkstaarten										
Biscuit + zanddeeg	X	X	X						Frigo (4°C - 6°C)	5 dagen
Vulling: slagroom fruit			X					X	Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen
Vulling: crème patissière	X		X					X	Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen
Vulling: chocolade crème	X		X				X	X	Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen
Vulling: vanille+mokka cab	X		X						Kamertemp. (max 20°C)	5 dagen
Vulling: praliné cab	X		X	X	hazelnoten		X		Kamertemp. (max 20°C)	5 dagen
Afwerking: ganache			X				X		Frigo (4°C - 6°C)	5 dagen
Afwerking: meringue	X							X	Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen
Koekjeskoek	X	X	X			X	X		Kamertemp. (max 20°C)	5 dagen
Pavlova huwelijksstaart	X		X					X	Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen

Plantaardig											
Koekjeskoek speculoos		X					X			Frigo (4°C - 6°C)	5 dagen
Kokos ganache taart							X			Frigo (4°C - 6°C)	5 dagen
Sinterklaas											
Gevulde speculaastaart	X	X	X	X	amandelnoten					Kamertemp. (max 20°C)	7 dagen
Marsepein, cacao bolletjes				X	amandelnoten					Kamertemp. (max 20°C)	60 dagen
Marsepein, chocolade ster				X	amandelnoten		X			Kamertemp. (max 20°C)	60 dagen
Sinterklaastaart	X	X	X	X	amandelnoten		X			Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen
Speculaas krokant vorm	X	X	X							Kamertemp. (max 20°C)	21 dagen
Speculaas mals	X	X	X	X	amandelnoten					Kamertemp. (max 20°C)	7 dagen
Decoratie Kersttaarten, stronken, eindejaarshart, feesttaarten											
Marsepeien decoratie				X	amandelnoten					Kamertemp. (max 20°C)	60 dagen
Chocolade decoratie							X			Kamertemp. (max 20°C)	120 dagen
Suikerpasta							X			Kamertemp. (max 20°C)	30 dagen
Ferrero rochers, ...				X	hazelnoten		X			Kamertemp. (max 20°C)	30 dagen
Product	EI	GLUTEN	LACTOSE	NOTEN		SESAM	SOJA	ZWANGER			
Kerstmis											
Kerst koekjes mix	X	X	X	X	amandelnoten		X			Kamertemp. (max 20°C)	7 dagen
Marsepein, cacao bolletjes				X	amandelnoten					Kamertemp. (max 20°C)	60 dagen
Marsepein, chocolade ster				X	amandelnoten		X			Kamertemp. (max 20°C)	60 dagen
Bokkenpootjes	X	X	X	X	amandelnoten		X			Kamertemp. (max 20°C)	7 dagen

Amandelkoeken	X	X	X	X	amandelnoten				Kamertemp. (max 20°C)	21 dagen
Sablé's	X	X	X						Kamertemp. (max 20°C)	21 dagen
Sprits	X	X	X				X		Kamertemp. (max 20°C)	21 dagen
Rendier koek chocolade	X	X	X				X		Kamertemp. (max 20°C)	21 dagen
Vanille mannetjes chocolade	X	X	X				X		Kamertemp. (max 20°C)	21 dagen
Speculoos marsepein taart	X	X	X	X	amandelnoten		X		Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen
Kaastaart speculoos	X	X	X				X		Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen
Bokkenpootjestaart	X	X	X	X	amandelnoten		X		Frigo (4°C - 6°C)	5 dagen
Pavlova krans fruit	X		X					X	Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen
Pavlova speculoos	X	X	X				X		Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen
Koekjeskoek	X	X	X			X	X		Kamertemp. (max 20°C)	5 dagen
Panna cotta frambozencoul			X						Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen
Tiramisu klassiek	X	X	X				X	X	Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen
Tiramisu speculoos	X	X	X				X	X	Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen
Chocomousse	X		X				X	X	Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen
Dessert royal	X		X					X	Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen
Chocomousse stronk	X		X	X	amandelnoten		X	X	Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen
Biscuit stronk slagroom aard	X	X	X					X	Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen
Biscuit stronk vanille CAB	X	X	X						Kamertemp. (max 20°C)	5 dagen
Biscuit stronk praliné CAB	X	X	X	X	hazelnoten		X		Kamertemp. (max 20°C)	5 dagen
Ijsstronk, van+strac/ganache	X	X	X	X	amandelnoten		X	X	Diepvries (-18°C à -20°C)	60 dagen
Ijsstronk, van+fram/ganache	X	X	X	X	amandelnoten		X	X	Diepvries (-18°C à -20°C)	60 dagen
Ijsstronk, van+waln/meringue	X	X	X	X	amandelnoten			X	Diepvries (-18°C à -20°C)	60 dagen
Eindejaar										
Biscuit hart, slag aardbei	X	X	X					X	Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen
Biscuit hart, slag fruit	X	X	X					X	Frigo (4°C - 6°C)	2 dagen
Biscuit hart, vanille CAB	X	X	X						Kamertemp. (max 20°C)	5 dagen
Biscuit hart, mokka CAB	X	X	X						Kamertemp. (max 20°C)	5 dagen

Decoratie Kersttaarten, stronken, eindejaarshart											
Marsepeienen decoratie				X	amandelnoten					Kamertemp. (max 20°C)	60 dagen
Chocolade decoratie							X			Kamertemp. (max 20°C)	120 dagen
Suikerpasta							X			Kamertemp. (max 20°C)	30 dagen
Ferrero rochers, ...				X	hazelnoten		X			Kamertemp. (max 20°C)	30 dagen
* Voor zwangeren hebben wij ons gebaseerd op niet voldoende verhit ei en niet voldoende gewassen fruit.											
Het eten van grote hoeveelheden kaneel (bv speculaas) wordt ook afgeraden.											