



Zona para manipular ingredientes sin gluten (separada de la zona para gluten)



Superficie y utensilios exclusivos identificados SG

Armario específico para productos SG. Productos bien cerrados y etiqueta visible



## Requisitos en un restaurante Para ofrecer opciones sin gluten



Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten

Congelador: cajón exclusivo, etiquetado SG



Freidora: exclusiva y, si no es posible, sartén específica con aceite limpio

Horno: exclusivo. Si no es posible, siempre limpio y primero el plato sin gluten. No usar función aire



Tostador, microondas y utensilios de limpieza exclusivos

