


## FAQ sui prodotti che possono o non possono essere utilizzati con il label "Fait Maison"

Categorie	Prodotti	Si	No	Osservazioni
Verdure, cereali, legumi	Barbabietola cotta		No	Le verdure cotte e pronte al consumo non sono tollerate. La quarta gamma, invece, è accettata.
	Fumento di tipo "EBLY	Si		
	Cardi in barattolo	Si		
	Cereali soffiati	Si		
	Cuori di palma in scatola	Si		
	Spinaci, piselli, fagioli ecc. surgelati	Si		Alimenti refrigerati, congelati, surgelati, non mescolati, non conditi, confezionati sottovuoto e non precotti (è consentita la scottatura con acqua o vapore), accettati da luglio 2023.
	Verdure secche	Si		
	Ceci in scatola		No	I ceci in scatola sono già cotti. Sono tollerati solo i ceci secchi.
	Peperoni in barattolo (grigliati, arrostiti)	Si		Sono tollerati i prodotti in conserva di olio o aceto.
	Quinoa soffiata	Si		
	Riso soffiato	Si		
	Pomodori: passati, schiacciati, in scatola	Si		Si tratta di un'eccezione, poiché questo prodotto pastorizzato/sterilizzato è comunemente utilizzato, ma deve essere <b>neutro (senza condimenti)</b> , accettato da maggio 2019 dall'Assemblea dei delegati.
Prodotti lattiero-caseari	Fonduta mista (formaggi unici)	Si		Potete acquistare le miscele per fonduta da un artigiano e annotare il suo nome sul vostro menu (= fatto in casa ma da un artigiano).
	Miscela per fonduta con maizena (già pronta)		No	
	Uova separate	Si		Sono tollerate per motivi igienici, ma non devono essere condite.
Prodotti vegetariani	Tofu	Si		È tollerato solo il tofu semplice (e setoso).
	Quorn		No	
	Tempeh	Si		Accettato nell'aprile 2024
	Seitan	Si		Accettato nell'aprile 2024
Pesce e crostacei	Lumache	Si		Sono accettate le lumache in scatola (cotte in brodo) e le lumache congelate senza preparazione preliminare.
	Pesce affumicato	Si		
	Sardine in scatola	Si		
	Tonno in scatola	Si		
Salse, condimenti	Brodi industriali, roux e brodi		No	Se base fatta in casa, ma polveri usate come condimento per la finitura => ok.
	Burro di arachidi	Si		
	Passata di pomodoro (per ravvivare una salsa di base)	Si		
	Crema di balsamico	Si		
	Crema di tartufo bianco in bottiglia		No	
	Polvere fissante per panna	Si		



Categorie	Prodotti	Si	No	Osservazioni	
Salse, condimenti	Ketchup	Si		Accettato nell'aprile 2024	
	Latte di cocco (in tutte le sue forme confezionate)	Si			
	Maionese		No	Per mantenere la maionese fresca più a lungo, si possono utilizzare uova pastorizzate.	
	Miso	Si			
	Senape	Si			
	Salsa di ostriche	Si			
	Pasta al curry (rosso, giallo, ecc.)	Si		Accettato da maggio 2022.	
	Pesto		No		
	Sambal oelek (pasta di peperoncino fresco)	Si			
	Condimento per insalata con maionese industriale		No	<p><b>Possono essere preparati dal cuoco, poiché tutti gli ingredienti sono facilmente reperibili sul mercato.</b></p> 	
	Salsa agrodolce (prodotto in scatola "MAE PLOY")		No		
	Sauce barbecue		No		
	Salsa di arachidi thailandese		No		
	Salsa al limone		No		
	Salsa Hoisin (salsa barbecue cinese)		No		
	Sauce satay		No		
	Salsa asiatica al peperoncino dolce		No		
	Sauce wasabi		No		
	Salsa al rafano		No		
	<b>Salse eccezioni tollerate :</b>				
	<b>Salsa di prugne</b>	Si			La salsa Plume è stata accettata nei ristoranti asiatici perché le prugne su cui si basa non si trovano in Europa.
	<b>Salsa di soia</b>	Si			
	<b>Sauce Worcestershire</b>	Si			
<b>Salsa di pesce (variante della salsa di soia)</b>	Si				
Cenovis	Si				
Tapenade di tartufo estivo		No	La tapenade al tartufo può essere preparata con tartufi freschi.		
Wasabi, pasta, ecc.	Si				

Categorie	Prodotti	Si	No	Osservazioni
Pane, pasticceria, dessert	Boudoirs, biscotti al cucchiaino, savoiardi (tiramisù)	Si		Accettato nell'aprile 2024
	Carambola per crema o altro	Si		
	Marmellata di mirtilli rossi		No	La marmellata di mirtilli rossi deve essere fatta in casa con frutta fresca o congelata cruda.
	Estratto di vaniglia in bottiglia	Si		
	Basi per crostate industriali		No	Non tutte le paste fresche industriali sono ammissibili al label, tranne la pasta sfoglia (cruda), poiché il processo di lavorazione è lungo e richiede un macchinario.
	Frutta in scatola		No	
	Frutta secca	Si		
	Glassa a specchio		No	
	Gelato industriale		No	
	Castagne congelate	Si		Le castagne congelate (= sbollentate in modo da poter rimuovere facilmente la buccia) sono state autorizzate dal Comitato direttivo il 23.09.2020. Questo prodotto deve essere trasformato.
	Castagne candite		No	Peut être fait avec des marrons congelés.
	Vermicelli di castagne	Si		Prendete il più "naturale" possibile, senza kirsch, accettato nel maggio 2022.
	Meringhe		No	
	Nutella		No	
	Fajitas		No	
	Pane pita	Si		
	Pane, panini per hamburger	Si		Incoraggiamo i ristoratori che li producono da soli (o che se li procurano da un artigiano) a menzionarlo nel loro menu, perché rappresenta un valore aggiunto per loro.
	Croissant, pains au chocolat, viennoiserie	Si		Incoraggiamo i ristoratori che li producono da soli (o che se li procurano da un artigiano) a menzionarlo nel loro menu, perché rappresenta un valore aggiunto per loro.
	Pasta al pistacchio (senza altri ingredienti)	Si		
	Pasticceria Speculos (Lotus)		No	
	Pasticceria: pralina, gianduglia e massa di mandorle	Si		
	Piccoli biscotti offerti con il caffè	Si		
	Gelatina in polvere, gomma di xantano, emulsionante in polvere	Si		
Purea di frutta congelata (100% frutta)	Si		A condizione che la purea non sia zuccherata.	
Zucchero (tutte le forme, glucosio, ecc.)	Si			
Prodotti per l'aperitivo	Arachidi salate	Si		
	Patatine di manioca con gamberetti		No	Le chips di manioca possono essere preparate con radici fresche di manioca.
	Olive (in tutte le forme di confezionamento)	Si		

**Promemoria:** Se utilizzate un prodotto non approvato dal label dovete indicarlo sul vostro menu con un **asterisco e una legenda in fondo alla pagina:** "L'asterisco (\*) significa che il piatto non soddisfa i requisiti del label Fait Maison". Tuttavia, la maggior parte del vostro menu deve essere fatto in casa e rispettare il disciplinare.