

ALLERGENER



På Blaafarveværket er hjemmelaget mat et av våre kvalitetsstempler. Vi har tre hyggelige spisesteder som tilbyr nytillaget hjemmelaget mat med lokal identitet, god service og atmosfære.

Det meste du spiser hos oss er laget fra bunnen av med førsteklasses råvarer – mye fra lokale leverandører. Vi bruker økologiske egg fra Øderud gård ved Vikersund i alle våre retter. Ripssaften lager vi selv med bær fra Skott-Myhre i Skotselv. Alt fra syltetøy, karbonader og vaffelrøre til kaker, gryterett, rømmegrøt og saft produseres i eget storkjøkken – uten kunstige tilsetningsstoffer.

Vi tilbyr også enkelte gluten- og laktosefrie retter, og diakaker.

Jordbærene til syltetøy kommer fra Breivik gård på Åmot og brødet vårt er spesiallaget for oss av Baker Narum, Hønefoss.



Blaafarveværket, Koboltveien 11, 3340 Åmot i Modum
Tel: 32 77 88 00 Mail: info@blaa.no www.blaa.no



blaaferveverket



Blaafarveværket
og Koboltgruvene

I henhold til Mattilsynets krav til merking av allergener i maten vi selger har vi laget denne oversikten slik at våre gjester skal føle seg trygge på at de ikke spiser noe de ikke tåler.



Blaafarveværket
og Koboltgruvene

✓ Allergen

● Kan inneholde spor av

Retter i kafeene

	Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Peanøtter	Soya	Laktose	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesamfrø	SO2	Lupin	Bløtdyr
Rundstykke m/ost - grov	✓		●				✓	●			✓		●	
Rundstykke m/ost - fin	✓		●				✓	●			●		●	
Rundstykke m/ brunost	✓		●				✓	●			●		●	
Rundstykke m/egg og reker	✓	✓	✓				✓	●			●		●	
Rundstykke m/skinke	✓		●				✓	●			●		●	
Horn m/ ost og skinke	✓		●		●	●	●	●						
Karbonadesmørbrød	●		●				✓	●			●			
Smørbrød m/ laks og eggerøre	✓		✓	✓			✓							
Ciabatta m/ ost og skinke	✓						✓				●			
Ciabatta m/ egg og reker	✓	✓	✓								●			
Ciabatta m/ egg og tomat	✓		✓				✓				●			
Leverpostei m/ brød	✓		✓	✓			✓							
Gruveost m/ brød							✓	✓						
Gravlaks m/sennepssaus/brød				✓		✓				✓				
Rekesalat		✓	✓				✓							
Sursild				✓										
Sildefilet m/ rømme og egg			✓	✓			✓							
Sildefristelse			✓	✓			✓							
Middelhavssalat m/kylling	✓						✓	✓						
Vegetarpai	✓	✓					✓							

Retter i kafeene

	Gluten	Skalldyr	Egg	Fisk	Peanøtter	Soya	Laktose	Nøtter	Selleri	Sennep	Sesamfrø	SO2	Lupin	Bløtdyr
Værkets salat m/ost og skinke			✓					✓						
Rømmedressing								✓						
Rømmegrøt	✓							✓						
Gryterett								✓						
Trollburger								✓						
Hamburgerbrød	✓													✓
Bløtkake	✓		✓					✓						
Sjokoladecake	✓		✓					✓						●
Gulrotkake	✓		✓					✓	✓					
Gulrotkake med gelélokk	✓		✓					✓	✓					
Brownies	✓		✓					✓	✓					
Eplekake	✓		✓					✓	✓					
Lefsekling	✓		✓					✓	✓					
Dia eplekake	✓		✓					✓						
Pannekake m/ is og blåbær	✓		✓					✓						●
Vafler m/ syltetøy og rømme	✓		✓					✓						
Syltetøy m/brød	✓													
Sildesalat			✓	✓				✓	✓					
Marvpostei	✓		✓					✓	✓					
Gluten/melkefri blåbærmuffins			✓					✓						●
Browniekake med gelélokk	✓		✓					✓	✓					

Glutenholdig korn (rug, bygg, havre, spelt, kamut/egyptisk hvete eller hybrider av disse), **skalldyr**, **egg**, **fisk**, **peanøtter**, **soya**, **melk** (herunder laktose), **nøtter** (mandel,

hasselnøtt, valnøtt, cashewnøtt, pekannøtt, paranøtt, pistasienøtt, macadamianøtt/australianøtt), **selleri**, **sennep**, **sesamfrø**, **svoveldioksid** og **sulfit** i konsentrasjoner på 10 mg/kg eller mer eller 10 mg/l uttrykt som SO2, lupin og bløtdyr.