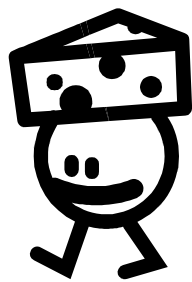


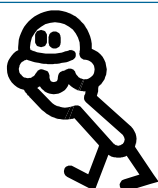
## CIBI CONSIGLIATI

## CIBI SCONSIGLIATI



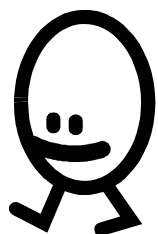
**Formaggi duri:** parmigiano, asiago, emmenthal, pecorino, provolone, tome;  
**Formaggi morbidi:** crescenza, feta (di latte pastorizzato), scamorza, caciotta, ricotta, robiola, mozzarella (di latte pastorizzato), caprino, fiocchi di latte, formaggini, formaggio spalmabile;  
**Latte:** pastorizzato, UHT di mucca, capra e pecora.

**Formaggi a crosta bianca:** brie, brie blu, camembert, taleggio (a meno che non facciano parte di piatti cotti e bollenti);  
**Formaggi 'blu':** gorgonzola, roquefort (a meno che non facciano parte di piatti cotti e bollenti);  
**Formaggi non pastorizzati:** fontina;  
**Latte non pastorizzato:** crudo, non trattato, di tutte le varietà.



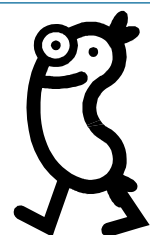
**Gelati:** gelati confezionati, ghiaccioli, sorbetti che non contengono uova o latte.

**Gelati:** gelati i sorbetti fatti in casa che contengono uova o latte, gelati artigianali (creme) che contengono uova, gelati frullati come quelli venduti nei chioschi ambulanti.



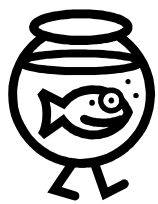
**Uova:** uova sode appena cucinate e bollenti; omelette ben cotte, uova strapazzate, in camicia e fritte ben cotte, uova e albumi pastorizzati e liofilizzati.  
**Salse:** maionese confezionata, salse a base di uova pastorizzate e liofilizzate.

**Uova crude:** uova crude e cibi che ne contengono, come salse fatte in casa, bernese, maionese fresca, mousse o dolci senza cottura, uova a la coque e omelette poco cotte.  
**Dolci a base di uova:** dolci con breve cottura come tiramisù, zabaione, creme brulee e meringhe morbide.



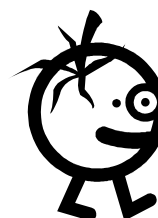
**Carne:** carni ben cotte, carni conservate cotte (ma in modesta quantità, per via di eccessiva presenza di sale), prosciutto cotto e mortadella, pollame e cacciagione ben cotti.

**Carne:** carne cruda o poco cotta, tartara, carpaccio, carni affumicate o conservate senza cottura, come pancetta, prosciutto crudo, salame, speck, bresaola.  
**Rosticceria:** carni già cotte di rosticceria, carne fredda venduta nel banco rosticceria.



**Pesce:** pesci ben cotti e ancora caldi, tonno (non più di 4 scatole a settimana), salmone affumicato, molluschi ben cotti e appena cucinati.

**Pesce:** pesce crudo o poco cotto, carpaccio, sushi e sashimi, squalo, pesce aguglia e pesce spada, pesce affumicato non cotto, integratori a base di olio di pesce, molluschi crudi, ostriche.



**Frutta e verdura:** di tutti i tipi, purchè sbucciata, sciacquata o raschiata, oppure disinfettata con apposite soluzioni.  
**Insalate:** insalate fresche con ingredienti disinfettati, insalate confezionate e pronte all'uso solo se rilavate accuratamente.

**Frutta e verdura:** non ben lavata.  
**Insalate:** confezionate e pronte all'uso non rilavate accuratamente.



**Piatti pronti:** torte salate scaldate ad alte temperature, alimenti che contengono uova, pollo, pesce e frutti di mare, cotti ad alte temperature.

**Piatti pronti:** cibi non riscaldati, torte salate e quiche fredde, specialità fredde di rosticceria a base di carne, pesce uova o salumi, patè.