

Glutenfritt i kiosken

Att tänka på vid kioskförsäljning

- **Tydliga skyltar,** berätta vilka alternativ som finns annars är det lätt att missa. Ha gärna en lista över glutenfria alternativ.
- **Lägre pris om något med gluten plockas bort utan att ersättas,** till exempel en korv utan bröd.
- **Undvik att ta extra betalt för specialkost,** som glutenfritt bröd.
- **Läs och spara alla innehållsförteckningar,** ingredienser som många är överkänsliga mot är fetmarkerat. Gluten kan gömma sig i till exempel i sås, lakrits, korv och glass. Låt kunder som vill läsa själva.
- **Placera det glutenfria separat,** och plasta gärna in. Undvik att gluten från andra produkter hamnar på glutenfria alternativ.
- **Använd inte samma tång, skärbrädor eller knivar,** eller städa noga och tvätta händerna när du ska hantera glutenfria alternativ.



Celiaki (glutenintolerans)

En person som inte tål gluten kan inte äta vanligt bröd, pasta, kakor, glasstrutar, rostad lök eller något annat som innehåller vete, råg eller korn. **Små smulor från något med gluten räcker för att vara skadliga för personer med celiaki.**



Svenska Celiakiförbundet

scuf.se

Sätt upp i kiosken