

**PRINCIPAIS ALERGIAS E INTOLERÂNCIAS ALIMENTARES**

Casos Específicos	Produtos a serem evitados
<b>Intolerância à lactose (intolerância ao leite e derivados)</b>	<b>Acompanhamentos:</b> Queijo Mussarela, Queijo Parmesão, Queijo Minas, Queijo Gorgonzola, Queijo Coalho, Margarina
	<b>Massas Recheadas:</b> Todas
	<b>Massas Gratinadas:</b> Todas
	<b>Lasagnas:</b> Todas
	<b>Polpettone:</b> Todos
	<b>Molhos:</b> Todos
	<b>Molho para salada:</b> Molho Spoleto, Molho Caesar
<b>Intolerância ao glúten</b>	<b>Sobremesas:</b> Spolate, Spolate Menta, Ravioli de Chocolate, Pavê de Doce de Leite, Chocomousse e Mil Folhas
	<b>Acompanhamentos:</b> Torrada
	<b>Massa Seca:</b> Todas
	<b>Massas Recheadas:</b> Todas
	<b>Massas Gratinadas:</b> Todas
	<b>Lasagnas:</b> Todas
	<b>Polpettone:</b> Todos
<b>Fenilcetonúria</b>	<b>Acompanhamentos:</b> Ovo de Codorna, Bacon, Salame, Presunto, Linguíça Calabresa, Peito de Peru, Frango, Salmão, Camarão, Carne-de-sol, Queijo Mussarela, Queijo Parmesão, Queijo Minas, Queijo Gorgonzola, Queijo Coalho, e Margarina
	<b>Massas Recheadas:</b> Todas
	<b>Massas Gratinadas:</b> Todas
	<b>Lasagnas:</b> Todas
	<b>Polpettone:</b> Todos
	<b>Molhos:</b> Todos
	<b>Molho para salada:</b> Molho Spoleto, Molho Caesar
	<b>Saladas:</b> Salada com Frango, Salada com Peito de Peru
	<b>Carpaccios:</b> Carpaccio de Carne
	<b>Sobremesas:</b> Spolate, Spolate Menta, Ravioli de Chocolate
<b>Principais Alimentos Alergênicos</b>	<b>Produtos a serem evitados</b>
<b>Peixes e Crustáceos</b>	<b>Acompanhamentos:</b> Camarão, Salmão e Atum
	<b>Acompanhamentos:</b> Ovo de codorna
<b>Ovos</b>	<b>Massas Recheadas:</b> Todas
	<b>Lasagnas:</b> Todas
	<b>Polpettone:</b> Polpettone de carne
	<b>Molho para salada:</b> Molho Rosé
	<b>Sobremesas:</b> Spolate, Spolate Menta, Pavê de Doce de Leite, Chocomousse
<b>Glutamato monossódico</b>	<b>Acompanhamentos:</b> Presunto, Peito de Peru e Linguíça Calabresa.
	<b>Massas Recheadas:</b> Todas
	<b>Lasagnas:</b> Todas
	<b>Polpettone:</b> Todos
	<b>Molhos:</b> Todos

\* Informações que podem ser atualizadas \*\*Última atualização: setembro/2010

**LISTA DE PRODUTOS ALERGÊNICOS**

Produto	Celíacos podem consumir?	Intolerantes à lactose podem consumir?	Fenilcetonúricos podem consumir?	Alérgicos a ovos podem consumir?	Alérgicos a Glutamato monossódico podem consumir?
<b>SOBREMESAS</b>					
Spolate (menta e chocolate)	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	SIM
Pudim	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	SIM
Brownetto	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	SIM
Ravioli de Chocolate	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	SIM
Pavê de doce de Leite	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	SIM
Chocomousse	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	SIM
Mil Folhas	NÃO	NÃO	SIM	SIM	SIM
<b>PROTEÍNAS</b>					
Almôndegas	NÃO	SIM	NÃO	SIM	NÃO
<b>MOLHOS</b>					
Pomodoro	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	NÃO
Giâne	NÃO	NÃO	SIM	NÃO	NÃO

**LISTA DE CONDIMENTOS DE MOLHOS**

Condimentos	Produtos
Páprica picante	Molho Bolognesa, Molho ao Sugo
Noz moscada	Molho 4 Queijos; Molho Branco; Molho Funghi
Orégano	Molho Bolognesa, Molho ao Sugo
Pimenta-do-reino	Molho Bolognesa Clássico (Giâne); Molho Madeira

# TABELA NUTRICIONAL SPOLETO



VALORES DIÁRIOS DE REFERÊNCIA DE NUTRIENTES (VDR)	Valor Energético	Carboidratos	Proteínas	Gorduras Totais	Gorduras Saturadas	Gorduras Trans	Sódio	Fibra Alimentar
RDC 360 da ANVISA / ** VD não estabelecido	2.000Kcal / 8.400KJ	300g	75g	55g	22g	**	2.400mg	25g

INGREDIENTES										
ALIMENTOS	PORÇÃO		Valor Energético	Carboidratos	Proteínas	Gorduras Totais	Gorduras Saturadas	Gorduras Trans	Sódio	Fibra Alimentar
** VD não estabelecido	gramas	medida	Kcal %VD*	gramas %VD*	gramas %VD*	gramas %VD*	gramas %VD*	gramas %VD*	mg %VD*	mg %VD*
ABOBRINHA COZIDA	15	1 Pegada	3	0	0	1	0	0	0	0
ALCAPARRAS	15	1 Pegada	33	0	0	0	0	0	195	0
ALHO PICADO	10	1 Pegada	19	4	1	0	0	0	0	0
ALHO-PORÓ	15	1 Pegada	8	2	0	0	0	0	0	0
AZEITONA FATIADA	15	1 Pegada	17	1	0	2	0	0	131	0
BACON	15	1 Pegada	70	2	4	5	3	0	290	0
BRÓCOLIS	15	1 Pegada	3	0	0	0	0	0	0	0
CAMARÃO COZIDO	15	1 Pegada	10	0	2	0	0	0	67	0
CARNE-DE-SOL*	15	1 Pegada	26	0	3	1	1	0	8	0
CEBOLA	15	1 Pegada	6	1	0	0	0	0	0	0
CENOURA	15	1 Pegada	6	1	0	0	0	0	3	0
CHAMPIGNON EM CONSERVA	15	1 Pegada	4	1	0	0	0	0	64	0
ERVILHA	15	1 Pegada	12	2	1	0	0	0	1	1
FILÉ DE SALMÃO	15	1 Pegada	18	0	3	1	0	0	10	0
LINGUIÇA CALABRESA	15	1 Pegada	53	1	3	5	2	0	263	0
MILHO EM CONSERVA	15	1 Pegada	15		0	0	0	0	70	0
OVO DE CODORNA	15	1 Pegada	20	1	2	2	1	0	21	0
PALMITO PICADO	15	1 Pegada	4	0	0	0	0	0	53	0
PASSAS	15	1 Pegada	45	11	1	0	0	0	0	0
PEITO DE FRANGO DESFIADO	15	1 Pegada	21	2	2	1	1	0	77	0
PRESUNTO	15	1 Pegada	14	0	2	0	0	0	156	0
QUEIJO COALHO*	15	1 Pegada	40	0	2	3	2	0	89	0
QUEIJO GORGONZOLA	15	1 Pegada	52	1	3	5	3	0	270	0
QUEIJO MINAS	15	1 Pegada	36	0	3	3	0	0	0	0
QUEIJO MUSSARELA	15	1 Pegada	42	0	3	3	2	0	56	0
PEITO DE PERU COZIDO	15	1 Pegada	13	0	2	1	0	0	170	0
TOMATE	15	1 Pegada	2	0	0	0	0	0	0	0
TOMATE SECO	15	1 Pegada	66	5	1	3	0	0	291	3

\* Ingredientes disponíveis apenas nos restaurantes do Norte e Nordeste

TEMPEROS E COMPLEMENTOS										
ALIMENTOS	PORÇÃO		Valor Energético	Carboidratos	Proteínas	Gorduras Totais	Gorduras Saturadas	Gorduras Trans	Sódio	Fibra Alimentar
** VD não estabelecido	gramas	medida	Kcal %VD*	gramas %VD*	gramas %VD*	gramas %VD*	gramas %VD*	gramas %VD*	mg %VD*	mg %VD*
Margarina	5	1 Pegada	36	0	0	4	1.65	0	49	0
Azeite de sansa	5	1 colher sob. rasa	62	0	0	7	1	0	0	0
Azeite extravirgem	5	1 colher sob. rasa	62	0	0	7	1	0	0	0

Orégano, pimenta calabresa, pimenta-do-reino, salsa, manjerição, cebolinha e curry	1	1 pitada	2	0	0	0	0	0	0	0
Vinagre balsâmico	5	1 colher sob. rasa	0	0	0	0	0	0	0	0
Molho Shoyo	5	1 colher sob. rasa	5	1	0	0	0	0	600	0
Queijo Parmesão	10	1 sachê	47	0	4	4	2	0	120	0
Torrada Temperada	20	5 unids.	46	7	0	3	1	0	65	1
<b>MASSAS E MOLHOS</b>										
ALIMENTOS	PORÇÃO		Valor Energético	Carboidratos	Proteínas	Gorduras Totais	Gorduras Saturadas	Gorduras Trans	Sódio	Fibra Alimentar
** VD não estabelecido	gramas	medida	Kcal %VD*	gramas %VD*	gramas %VD*	gramas %VD*	gramas %VD*	gramas %VD*	mg %VD*	mg %VD*
<b>PORÇÃO PADRÃO (1 PORÇÃO DE MASSA + 2 CONCHAS DE MOLHO + 8 INGREDIENTES)</b>										
Penne, Spaghetti, Fettuccine, Farfalle	200	Padrão	378	71	13	2	0	0	0	4
Fusilli Integrale	200	Padrão	328	75	12	1	0	0	0	8
Gnocchi	250	Padrão	403	77	12	5	2	1	1.694	3
Cappelletti de Carne	225	Padrão	559	98	25	7	3	0	314	5
Cappelletti de Frango	225	Padrão	560	108	22	4	2	2	1.279	6
Ravioli de Tomate Seco c/ muss. Tipo de Búfala	225	Padrão	565	70	27	20	11	0	328	4
Ravioli de Ricota	225	Padrão	509	60	27	18	14	0	1.077	3
Ravioli de Queijo c/Presunto	225	Padrão	523	63	27	18	12	0	1.199	3
Ravioli de Picanha	200	Padrão	459	59	29	12	9	1	544	3
Ravioli de Castanha, Nozes e Gorgonzola	225	Padrão	571	66	30	21	13	1	1.638	3
<b>PORÇÃO BAMBINI (1/2 PORÇÃO DE MASSA + 1 CONCHA DE MOLHO + 4 INGREDIENTES)</b>										
Penne, Spaghetti, Fettuccine e Farfalle	100	Bambini	178	36	6	1	0	0	0	2
Fusilli Integrale	100	Bambini	179	38	3	1	0	0	0	2
Gnocchi	125	Bambini	202	38	6	3	1	1	847	2
<b>PORÇÃO DA MAMMA (1 e 1/2 PORÇÃO DE MASSA + 3 CONCHAS DE MOLHO + 10 INGREDIENTES)</b>										
Penne, Spaghetti, Fettuccine, Fusilli Integrale, farfalle	300	Da Mamma	534	107	19	5	0	0	0	6
<b>MOLHOS (1 CONCHA)</b>										
Molho 4 queijos	75	1 Concha	71	5	4	4	3	0	307	0
Molho Bolonhesa	75	1 Concha	52	3	4	3	1	1	252	0
Molho Branco	75	1 Concha	52	6	2	2	1	0	235	0
Molho Sugo	75	1 Concha	31	5	0	1	0	0	323	0
Molho Funghi	75	1 Concha	64	6	3	3	2	2	465	1
Molho Bolognesa Clássico	75	1 Concha	84	4	5	6	2	0	500	0
Molho Pomodoro	75	1 Concha	64	3	0	5	3	0	376	2
Molho Alfredo	200	1 Porção	392	9	11	35	18	0	917	0
Molho Camarão ao Vinho Branco	180	1 Porção	125	4	7,1	8,9	5	0	108	0

LASAGNA										
ALIMENTOS	PORÇÃO		Valor Energético	Carboidratos	Proteínas	Gorduras Totais	Gorduras Saturadas	Gorduras Trans	Sódio	Fibra Alimentar
** VD não estabelecido	gramas	medida	Kcal %VD*	gramas %VD*	gramas %VD*	gramas %VD*	gramas %VD*	gramas %VD*	mg %VD*	mg %VD*
Lasagna Bolognesa	300	Padrão	507	63	27	16	8	0	1029	3
Lasagna Queijo e Presunto	300	Padrão	442	71	23	8	3	0	755	5
POLPETTONE										
ALIMENTOS	PORÇÃO		Valor Energético	Carboidratos	Proteínas	Gorduras Totais	Gorduras Saturadas	Gorduras Trans	Sódio	Fibra Alimentar
** VD não estabelecido	gramas	medida	Kcal %VD*	gramas %VD*	gramas %VD*	gramas %VD*	gramas %VD*	gramas %VD*	mg %VD*	mg %VD*
Polpettone de Carne	150	Padrão	280	12	32	12	6	0	298	0
SALADAS, CARPACCIOS E ACOMPANHAMENTOS										
ALIMENTOS	PORÇÃO		Valor Energético	Carboidratos	Proteínas	Gorduras Totais	Gorduras Saturadas	Gorduras Trans	Sódio	Fibra Alimentar
** VD não estabelecido	gramas	medida	Kcal %VD*	gramas %VD*	gramas %VD*	gramas %VD*	gramas %VD*	gramas %VD*	mg %VD*	mg %VD*
Salada tradicional pequena (alface americana, cressa, roxa, rúcula e radicchio)	45	1 porção	6	1	1	0	0	0	0	0
Salada tradicional grande (alface americana, cressa, roxa, rúcula e radicchio)	90	1 porção	12	2	1	0	0	0	0	0
Molho Italiano	13	1 porção	6	1,4	0	0	0	0	81	0
Molho Spoleto	13	1 porção	17	0	0	1,7	0	0	99	0
Molho Rosê	13	1 porção	41	1,7	0	3,8	0,5	0	106	0
Molho Mel e Mostarda	13	1 porção	35	2,3	0	2,8	0	0	76	0
Molho Mel e Mostarda light	13	1 porção	23	1,3	0	2,1	0	0	78	0
Molho Caesar	13	1 porção	24	0	0	2,4	0	0	81	0
Carpaccio de Carne	65	1 porção	120	0	14	8	2	0	0	93
Molho para Carpaccio	13	1 porção	19,6	0	0	2,2	0	0	54,3	0
Frango Dourado	75	1 porção	101,25	0,52	21,75	1,5	1,5	0	371,25	0,52
Peito de Peru Cozido	60	1 porção	53	1	10	1	0	0	680	0
Almôndegas	80	1 porção	110	3	16	4	2	0	470	0
SANDUÍCHES										
ALIMENTOS	PORÇÃO		Valor Energético	Carboidratos	Proteínas	Gorduras Totais	Gorduras Saturadas	Gorduras Trans	Sódio	Fibra Alimentar
** VD não estabelecido	gramas	medida	Kcal %VD*	gramas %VD*	gramas %VD*	gramas %VD*	gramas %VD*	gramas %VD*	mg %VD*	mg %VD*
Pane Rosbife	300	1 unid.	680	66	36	31	14	0	1512	3
			34%	22%	48%	56%	64%	0%	63%	12%
Pane Frango	320	1 unid.	655	73	35	25	12	0	1422	9
			33%	24%	46%	45%	55%	0.00%	59%	36%
SOBREMESAS										
ALIMENTOS	PORÇÃO		Valor Energético	Carboidratos	Proteínas	Gorduras Totais	Gorduras Saturadas	Gorduras Trans	Sódio	Fibra Alimentar
** VD não estabelecido	gramas	medida	Kcal %VD*	gramas %VD*	gramas %VD*	gramas %VD*	gramas %VD*	gramas %VD*	mg %VD*	mg %VD*
Spolatte Chocolate	40	1 unid.	190	16	3	12	4	**	0	0
Spolatte Chocolate c/Menta	40	1 unid.	190	16	3	12	4	**	0	0
Brownetto	60	1 unid.	254	27	5	14	8	0	78	2
Pudim	80	1 unid.	219	39	5	5	2	0	126	0
Ravioli de Chocolate	12	1 unid.	165	18	4	12	6	0	50	0
Pavê de Doce de Leite	70	1 unid.	342	57	6	32	27	0	342	0
Chocomousse	70	1 unid.	242	22	2	16	12	0,3	103	1
Mil Folhas com Creme de Avelã	25	1 unid.	136	14	2	8	3	0	80	3
Mil Folhas com Creme Patissier	25	1 unid.	137	14	2	8	3	0	80	3

\*VD - valores diários com base em uma dieta de 2000Kcal ou 8400KJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas.