



Aussi cuisiné

Sans gluten

# Foire aux questions - FAQ

## Avertissement :

Selon la plus récente analyse de données scientifiques, les aliments dont le taux de gluten est inférieur à 20 ppm ne posent aucun risque pour la plupart des personnes qui souffrent de la maladie cœliaque ou sont intolérantes au gluten. Le taux de gluten de nos repas indiqués « Aussi cuisiné Sans Gluten » est inférieur à 20 ppm.

Topla! met tout en œuvre pour réduire les risques de contamination croisée durant la manipulation et la cuisson des aliments. Cependant, le risque zéro n'existe pas. Nous ne pouvons être tenus responsables de tout incident lié à la consommation d'un de ces produits.

## Questions et réponses :

### **Question : Qu'est-ce que le gluten ?**

Réponse : Selon le dictionnaire Larousse, le gluten est la « partie protéique de la farine des céréales, substance visqueuse jouant un rôle important dans le gonflement de la pâte lors de la fabrication du pain ». Selon le Grand Dictionnaire terminologique, il s'agit de « protéines de la farine de blé qui, dans la fabrication du pain, constitue la trame élastique emprisonnant les bulles de gaz carbonique et dont la coagulation par la chaleur fixe la texture de la mie ». En d'autres termes, le gluten est la protéine du blé et est ce qui permet à une pâte, par exemple, d'être moelleuse. On le retrouve dans tout ce qui contient du blé.

### **Question : Combien avez-vous de plats « aussi cuisinés sans gluten » ?**

Réponse : 12 plats de pâtes et 2 salades-repas.

**Question : Quels sont les plats principaux disponibles sans gluten ?**

Réponse :

49 - Chorizo tomate & piments doux

09 - Crème sublime & parmesan poivré

44 - Crèmeuse rosée (Offert en menu TOP'TI également)

11 - Crevettes & tomates séchées

04 - Légumes du jardin & tomates divines

25 - « Mac & Cheese » classique (Offert en menu TOP'TI également)

32 - « Mac & Cheese » Pancetta

10 - Pancetta & crème sublime

18 - Pesto & crème sublime

21 - Poulet grillé au pesto & tomates séchées

23 - Saumon fumé & zeste de citron

35 - Tomates divines & basilic

SALADES-REPAS (\*Aucun extra pour les salades-repas)

-Saumon fumé à l'érable

-Poulet grillé à la Californienne

**Question : Quelle est la marque de vos pâtes sans gluten?**

Réponse : Barilla

**Question : Est-ce que vos soupes sont disponibles sans gluten ?**

Réponse : La soupe « Courge musquée » est certifiée Sans gluten. Toutefois, la soupe « Bisque de tomates au basilic » et « Minestrone TOPLA! » contiennent du gluten. Pour les « Zuppa du moment », l'information vous sera communiquée pour chaque nouveau produit.

**Question : Est-ce que la salade d'accompagnement est disponible sans gluten?**

La salade d'accompagnement est sans gluten. La vinaigrette est cuisinée en cuisine centrale et contient seulement des ingrédients sans gluten. **Toutefois, le pain d'accompagnement servi avec cette salade contient du gluten.**

**Question : Est-ce que vos verrines-dessert sont sans gluten ?**

Réponse : Non, malheureusement, elles contiennent toutes du gluten.

**Question : Est-ce que les pâtes sans gluten sont cuites dans la même eau que les pâtes normales ?**

Réponse : Les pâtes sans gluten sont cuites en cuisine centrale dans un environnement contrôlé et dans une eau servant seulement à la cuisson des pâtes sans gluten. Elles sont ensuite emballées sous-vide et rethermalisées sous-vide en restaurant. L'eau de cuisson contenant du gluten ne touche donc en aucun temps aux pâtes sans gluten.

**Question : Est-ce que les ustensiles servant à la préparation des pâtes sont les mêmes?**

Réponse : Non; Topla! porte une attention très particulière aux plats cuisinés sans gluten. Des ustensiles différents sont utilisés pour la préparation des plats sans gluten.

**Question : Puis-je ajouter des extras à mes plats sans gluten ?**

Réponse : Les extras disponibles sans gluten sont :

- 1) Pancetta
- 2) Saumon fumé
- 3) Sauce (sauf Bolognaise)

**Question : Est-ce que vos paninis sont disponibles sans gluten ?**

Réponse : Non

**Question : Est-ce que quelqu'un atteint de la maladie cœliaque peut manger sans danger chez Topla!?**

Réponse : Selon la plus récente analyse de données scientifiques, les aliments dont le taux de gluten est inférieur à 20 ppm ne posent aucun risque pour la plupart des personnes qui souffrent de la maladie cœliaque. Le taux de gluten de nos repas indiqués « Aussi cuisiné Sans Gluten » est inférieur à 20 ppm. Toutefois, le risque de contamination croisée est toujours présent et pour cette raison, nous ne pouvons pas garantir que nos aliments aient en tout temps un taux de gluten inférieur à 20 ppm. Les gens atteints de la maladie cœliaque doivent donc prendre leur décision sur la base de ces informations.

**Question : Est-ce que les desserts dans le menu Top'ti sont sans gluten ?**

Réponse : Le yogourt Iogo est sans gluten.

**Question : Comment peut-on savoir qu'un plat est disponible sans gluten ?**

Réponse : Vous y retrouverez, près du nom du plat, le logo suivant, ou simplement la spirale verte.



**Question : Est-ce qu'il y a un extra (\$) associé aux plats sans gluten ?**

Réponse : Oui, un extra de 1,95 \$, excepté les salades-repas qui sont servis sans extra puisqu'elles sont sans gluten dès le départ.

**Question : Pourquoi y a-t-il un extra associé aux plats cuisinés sans gluten ?**

Réponse : Premièrement, les pâtes sans gluten coûtent plus cher que les pâtes normales à la semoule. Deuxièmement, la complexité associée à la manutention et à la cuisson des pâtes sans gluten est beaucoup plus élevée.