



Noix

Mots-clés pour les noix :

Synonymes et produits à base de noix :

Amandes, anacardes, beurre de noix, châtaignes, faines, fruit à coque, gianduja, huile d'amande douce, huile de noix , kajo, marrons, marzipan (pâte d'amandes), massepain, noisettes (avelines), noix, noix artificielles, noix blanches d'Amérique, noix d'anacarde, noix d'Angleterre, noix d'hickory, noix du Brésil, noix de cajou (cachou), noix de Grenoble, noix de macadamia, noix de noyer cendré, noix mélangées, noix noires, noix piquées, nougat, pacanes, pékans, pignons (noix de pin), pistaches, pralines.

***Sources très probables de noix:**

Cafés provenant de moulins à café utilisés pour broyer les cafés aromatisés aux noix, noisettes ou amandes, muesli, pâte halva, sauce au pesto (pignons, noix de Grenoble), dragées, saveur Amaretto.

***Sources possibles de noix:**

Assaisonnements, biscuits, cafés spécialisés, charcuteries (pistaches), croûtes à tarte, chocolat, crème glacée, fromage à tartiner, gâteaux, mets végétariens, pains, sauces et mets asiatiques.

***Sources possibles de noix, non alimentaires :**

Huile de bain, shampoing, crème solaire et autres cosmétiques.

* Ces aliments ou ingrédients ne contiennent pas nécessairement de noix mais il est souhaitable de le vérifier en lisant bien l'étiquette ou en contactant le manufacturier ou le cuisinier afin de s'en assurer. Ces sources possibles sont données pour vous aider à repérer les allergènes mais ne constituent pas une liste exhaustive. Il est important de bien lire les étiquettes et de s'informer pour chaque aliment consommé.

N.B. :

- On peut être allergique aux noix sans être allergique aux arachides, et vice-versa.
- On peut aussi être allergique à un seul type de noix.
- Cependant, le risque de contamination entre les différentes noix, ainsi qu'entre les noix et les arachides est très important.
- La noix de coco et la noix de muscade ne sont pas des noix, donc non allergènes pour les individus allergiques aux noix.
- Par ailleurs, la noix de karité est considérée comme une noix même si elle est moins allergène que les autres types de noix. C'est pourquoi il est tout de même conseillé de faire preuve de prudence avec le karité pour les personnes allergiques aux noix.