

Kraków, 1 września 2022 r.

Szanowni Konsumenci,

stale udoskonalamy nasze produkty i procesy produkcyjne. Pozwoliło nam to na usunięcie glutenu z profilu alergennego z części naszych wyrobów. Wynika to z faktu, iż na części linii produkcyjnych wyeliminowaliśmy możliwość zanieczyszczenia krzyżowego glutenem. Jednak należy zwrócić uwagę, że profile alergenne na opakowaniach naszych produktów różnią się między sobą zależnie od rodzaju opakowania czy gramatury. Na przykład pieprz czarny mielony 20 g i 50 g różnią się profilem alergennym, ponieważ produkty te pakowane są na różnych liniach produkcyjnych. Dlatego też zwracamy się z prośbą do osób cierpiących na jakiegokolwiek alergię czy nietolerancję pokarmowe:


Drogi Konsumentie,

**za każdym razem sprawdź skład i listę alergenów
na opakowaniu naszych produktów!**

Zapis profilu alergennego na opakowaniu zawsze jest najbardziej wiarygodnym źródłem informacji o produkcie. Dlatego prosimy, aby za każdym razem, przed zakupem naszych produktów, sprawdzać skład oraz profil alergenny. To pozwoli upewnić się, że dany produkt spełnia Państwa oczekiwania.

Z wyrazami szacunku

Tomasz Pruszyński


Tomasz Pruszyński
Dyrektor Badań,
Jakości i Rozwoju Grupy Prymat