

## SCHEDA INGREDIENTI



### 1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Attività: Lab pasticceria scolamiero srl

Cognome e Nome: Scolamiero Francesco

Località: Sant'andrea di conza - avellino

Telefono: 3445308554

Email: labpastscolamiero@libero.it

| Elenco ingredienti | Kg / Farina | % ingredienti secchi su impasto secco |
|--------------------|-------------|---------------------------------------|
| FARINA             | 1.000       | 29,27                                 |
| TUORLO             | 300         | 4,40                                  |
| BURRO DI LATTERIA  | 650         | 19,05                                 |
| ZUCCHERO           | 380         | 12,90                                 |
| LIEVITO MADRE      | 230         | 4,71                                  |
| ACQUA              | 400         | 0,00                                  |
| SALE               | 12          | 0,41                                  |
| PASTA D'ARANCIA    | 60          | 1,70                                  |
| MIELE              | 80          | 1,97                                  |
| BUCCE DI AGRUMI    | 10          | 0,28                                  |
| MALTO              | 10          | 0,31                                  |
| BACCHE DI VANIGLIA | 3           | 0,08                                  |
| TOTALE IMPASTO     | 3.135       |                                       |

|                         |       |       |
|-------------------------|-------|-------|
| CANDITI AGRUMI          | 880   | 24,92 |
| TOTALE IMPASTO + INERTI | 4.015 |       |

| Glassa               | Kg / Farina | % ingredienti secchi su impasto secco |
|----------------------|-------------|---------------------------------------|
| MANDORLE (INTERE)    | 87          | 2,16                                  |
| ZUCCHERO IN GRANELLA |             |                                       |

DATA PRODUZIONE: 20/06/2024

DATA SCADENZA: 25/07/2024

## SCHEDA INGREDIENTI



### 1^ Categoria: Colomba Tradizionale

| Elenco ingredienti | Kg / Farina | % ingredienti secchi su impasto secco |
|--------------------|-------------|---------------------------------------|
| FARINA             | 1.000       | 29,27                                 |
| TUORLO             | 300         | 4,40                                  |
| BURRO DI LATTERIA  | 650         | 19,05                                 |
| ZUCCHERO           | 380         | 12,90                                 |
| LIEVITO MADRE      | 230         | 4,71                                  |
| ACQUA              | 400         | 0,00                                  |
| SALE               | 12          | 0,41                                  |
| PASTA D'ARANCIA    | 60          | 1,70                                  |
| MIELE              | 80          | 1,97                                  |
| BUCCE DI AGRUMI    | 10          | 0,28                                  |
| MALTO              | 10          | 0,31                                  |
| BACCHE DI VANIGLIA | 3           | 0,08                                  |
| TOTALE IMPASTO     | 3.135       |                                       |

|                         |       |       |
|-------------------------|-------|-------|
| CANDITI AGRUMI          | 880   | 24,92 |
| TOTALE IMPASTO + INERTI | 4.015 |       |

| Glassa               | Kg / Farina | % ingredienti secchi su impasto secco |
|----------------------|-------------|---------------------------------------|
| MANDORLE (INTERE)    | 87          | 2,16                                  |
| ZUCCHERO IN GRANELLA |             |                                       |

DATA PRODUZIONE: 20/06/2024

DATA SCADENZA: 25/07/2024