

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
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE FARINA DI NOCCIOLE FARINA DI MAIS FARINA DI FRUMENTO FECOLA DI PATATE 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
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE FARINA DI NOCCIOLE FARINA DI MAIS FARINA DI FRUMENTO FECOLA DI PATATE ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 20/06/2024

DATA SCADENZA: 25/07/2024