

SCHEDA INGREDIENTI



3^ Categoria: Colomba innovativa

Attività: temple coffee

Cognome e Nome: naccarato michele

Località: cosenza - cosenza

Telefono: +39 3487564838

Email: artistadolciario@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA (FARINA 0)	1.000	21,17
UOVA	400	8,47
BURRO DI LATTERIA	520	11,01
ZUCCHERO	320	6,77
LIEVITO MADRE	800	16,93
ACQUA	360	7,62
SALE	20	0,42
MALTO	20	0,42
PECORINO	200	4,23
OLIVE VERDI	160	3,39
POMODORI	160	3,39
PARMIGIANO REGGIANO	200	4,23
PROVOLA	200	4,23
BACCALà POLVERIZZATO	200	4,23
ZESTE DI LIMONI	40	0,85
FINOCCHIETTO	4	0,08
SARDELLA PICCANTE	120	2,54
TOTALE IMPASTO	4.724	

TOTALE IMPASTO + INERTI	4.724	
-------------------------	-------	--

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
MANDORLE (MANDORLE) ALBUME AMIDO DI MAIS PECORINO		

DATA PRODUZIONE: 16/06/2024

DATA SCADENZA: 25/07/2024

SCHEDA INGREDIENTI



3^a Categoria: Colomba innovativa

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA (FARINA 0)	1.000	21,17
UOVA	400	8,47
BURRO DI LATTERIA	520	11,01
ZUCCHERO	320	6,77
LIEVITO MADRE	800	16,93
ACQUA	360	7,62
SALE	20	0,42
MALTO	20	0,42
PECORINO	200	4,23
OLIVE VERDI	160	3,39
POMODORI	160	3,39
PARMIGIANO REGGIANO	200	4,23
PROVOLA	200	4,23
BACCALÀ POLVERIZZATO	200	4,23
ZESTE DI LIMONI	40	0,85
FINOCCHIETTO	4	0,08
SARDELLA PICCANTE	120	2,54
TOTALE IMPASTO	4.724	

TOTALE IMPASTO + INERTI	4.724	
-------------------------	-------	--

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
MANDORLE (MANDORLE) ALBUME AMIDO DI MAIS PECORINO		

DATA PRODUZIONE: 16/06/2024

DATA SCADENZA: 25/07/2024