

## SCHEDA INGREDIENTI



### 3^ Categoria: Colomba innovativa

Attività: Dolceria sapone

Cognome e Nome: Rizzi Nicola

Località: Acquaviva delle fonti - Bari

Telefono: 3334480362

Email: rizzinicola2@gmail.com

| Elenco ingredienti | Kg / Farina | % ingredienti sul totale impasto |
|--------------------|-------------|----------------------------------|
| FARINA             | 1.000       | 28,60                            |
| TUORLO             | 400         | 11,44                            |
| BURRO DI LATTERIA  | 750         | 21,45                            |
| ZUCCHERO           | 400         | 11,44                            |
| LIEVITO MADRE      | 200         | 5,72                             |
| ACQUA              | 460         | 13,15                            |
| SALE               | 18          | 0,51                             |
| PASTA D'ARANCIA    | 100         | 2,86                             |
| MIELE              | 100         | 2,86                             |
| BUCCE DI AGRUMI    | 10          | 0,29                             |
| PANNA              | 50          | 1,43                             |
| BACCHE DI VANIGLIA | 9           | 0,26                             |
| TOTALE IMPASTO     | 3.497       |                                  |

|                              |       |       |
|------------------------------|-------|-------|
| ALTRO (ALBICOCCA CANDITA )   | 1.000 | 28,60 |
| BAGNA ALCOLICA ALLA MANDORLA | 150   | 4,29  |
| TOTALE IMPASTO + INERTI      | 4.647 |       |

| Glassa                                      | Kg / Farina | % ingredienti sul totale impasto |
|---|-------------|----------------------------------|
| MANDORLE   OLIO DI SEMI   CIOCCOLATO BIANCO |             |                                  |

DATA PRODUZIONE: 25/06/2024

DATA SCADENZA: 25/07/2024

Nell' impasto sono presenti semi di finocchio per dare freschezza al palato, inoltre aroma tipico pugliese. La colomba è bagnata con un liquore alla mandorla per richiamare i sapori del territorio.

## SCHEDA INGREDIENTI



3<sup>a</sup> Categoria: Colomba innovativa

| Elenco ingredienti | Kg / Farina | % ingredienti sul totale impasto |
|--------------------|-------------|----------------------------------|
| FARINA             | 1.000       | 28,60                            |
| TUORLO             | 400         | 11,44                            |
| BURRO DI LATTERIA  | 750         | 21,45                            |
| ZUCCHERO           | 400         | 11,44                            |
| LIEVITO MADRE      | 200         | 5,72                             |
| ACQUA              | 460         | 13,15                            |
| SALE               | 18          | 0,51                             |
| PASTA D'ARANCIA    | 100         | 2,86                             |
| MIELE              | 100         | 2,86                             |
| BUCCE DI AGRUMI    | 10          | 0,29                             |
| PANNA              | 50          | 1,43                             |
| BACCHE DI VANIGLIA | 9           | 0,26                             |
| TOTALE IMPASTO     | 3.497       |                                  |

|                              |       |       |
|------------------------------|-------|-------|
| ALTRO (ALBICOCCA CANDITA )   | 1.000 | 28,60 |
| BAGNA ALCOLICA ALLA MANDORLA | 150   | 4,29  |
| TOTALE IMPASTO + INERTI      | 4.647 |       |

| Glassa                                      | Kg / Farina | % ingredienti sul totale impasto |
|---|-------------|----------------------------------|
| MANDORLE   OLIO DI SEMI   CIOCCOLATO BIANCO |             |                                  |

DATA PRODUZIONE: 25/06/2024

DATA SCADENZA: 25/07/2024

Nell' impasto sono presenti semi di finocchio per dare freschezza al palato, inoltre aroma tipico pugliese. La colomba è bagnata con un liquore alla mandorla per richiamare i sapori del territorio.