

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	29,07
UOVA	400	11,63
BURRO DI LATTERIA	520	15,12
ZUCCHERO	320	9,30
LIEVITO MADRE	800	23,26
ACQUA	360	10,47
SALE	20	0,58
MALTO	20	0,58
TOTALE IMPASTO	3.440	

TOTALE IMPASTO + INERTI	3.440	
-------------------------	-------	--

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

DATA PRODUZIONE: 20/06/2024

DATA SCADENZA: 18/07/2024

SCHEDA INGREDIENTI



3^ Categoria: Colomba innovativa

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA (FARINA 0)	1.000	29,07
UOVA	400	11,63
BURRO DI LATTERIA	520	15,12
ZUCCHERO	320	9,30
LIEVITO MADRE	800	23,26
ACQUA	360	10,47
SALE	20	0,58
MALTO	20	0,58
TOTALE IMPASTO	3.440	

TOTALE IMPASTO + INERTI	3.440	
-------------------------	-------	--

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

DATA PRODUZIONE: 20/06/2024

DATA SCADENZA: 18/07/2024