

SCHEDA INGREDIENTI



3^ Categoria: Colomba innovativa

Attività: temple coffee

Cognome e Nome: naccarato michele

Località: cosenza - cosenza

Telefono: +39 3487564838

Email: michelenaccarato23@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA (FARINA 0)	1.000	26,60
UOVA	400	10,64
TUORLO (TUORLO)	320	8,51
BURRO DI LATTERIA	520	13,83
ZUCCHERO	320	8,51
LIEVITO MADRE	800	21,28
ACQUA	360	9,57
SALE	20	0,53
MALTO	20	0,53
TOTALE IMPASTO	3.760	

TOTALE IMPASTO + INERTI	3.760	
-------------------------	-------	--

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	26,60
UOVA	400	10,64
TUORLO (TUORLO)	320	8,51
BURRO DI LATTERIA	520	13,83
ZUCCHERO	320	8,51
LIEVITO MADRE	800	21,28
ACQUA	360	9,57
SALE	20	0,53
MALTO	20	0,53
TOTALE IMPASTO	3.760	

TOTALE IMPASTO + INERTI	3.760	
-------------------------	-------	--

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

DATA PRODUZIONE: 20/06/2024

DATA SCADENZA: 18/07/2024