

SCHEDA INGREDIENTI



3^ Categoria: Colomba innovativa

Attività: temple coffee

Cognome e Nome: naccarato michele

Località: cosenza - lago

Telefono: +39 3487564838

Email: michelenaccarato@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	20,42
TUORLO	320	6,54
BURRO DI LATTERIA	520	10,62
ZUCCHERO	320	6,54
LIEVITO MADRE	800	16,34
ACQUA	360	7,35
SALE	20	0,41
BUCCE DI AGRUMI	12	0,25
MALTO	20	0,41
PECORINO	200	4,08
PARMIGIANO	200	4,08
POMODORI	200	4,08
PROVOLA	200	4,08
OLIVE VERDI E NERE	320	6,54
BACCALà POLVERIZZATO	200	4,08
SARDELLA PICCANTE	200	4,08
FINOCCHIETTO	4	0,08
TOTALE IMPASTO	4.896	

TOTALE IMPASTO + INERTI	4.896	
-------------------------	-------	--

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

DATA PRODUZIONE: 20/06/2024

DATA SCADENZA: 20/07/2024

SCHEDA INGREDIENTI



3^ Categoria: Colomba innovativa

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	20,42
TUORLO	320	6,54
BURRO DI LATTERIA	520	10,62
ZUCCHERO	320	6,54
LIEVITO MADRE	800	16,34
ACQUA	360	7,35
SALE	20	0,41
BUCCE DI AGRUMI	12	0,25
MALTO	20	0,41
PECORINO	200	4,08
PARMIGIANO	200	4,08
POMODORI	200	4,08
PROVOLA	200	4,08
OLIVE VERDI E NERE	320	6,54
BACCALÀ POLVERIZZATO	200	4,08
SARDELLA PICCANTE	200	4,08
FINOCCHIETTO	4	0,08
TOTALE IMPASTO	4.896	

TOTALE IMPASTO + INERTI	4.896	
-------------------------	-------	--

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

DATA PRODUZIONE: 20/06/2024

DATA SCADENZA: 20/07/2024