

SCHEDA INGREDIENTI



3^a 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^ 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.