



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Attività: pasticceria cappelletto

Cognome e Nome: cappelletto luigi

Località: camposampiero - padova

Telefono: 3930464014

Email: cappelletto.srl@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA (TIPO 0)	1.000	38,93
TUORLO	545	10,64
BURRO DI LATTERIA	545	21,26
ZUCCHERO	364	16,42
LIEVITO MADRE	364	9,90
ACQUA	327	0,00
SALE	22	0,99
MIELE	55	1,78
BACCHE DI VANIGLIA	2	0,07
TOTALE IMPASTO	3.224	

CANDITI AGRUMI (BUCCIA DI ARANCIA DI RIBERA E CEDRO DI SANTA MARIA DEL CEDRO CANDITI NEL NOSTRO LABORATORIO)	1.091	29,12
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.315	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	91	2,11
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE FARINA DI NOCCIOLE FARINA DI FRUMENTO ZUCCHERO A VELO ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 30/01/2025

DATA SCADENZA: 15/03/2025



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA (TIPO 0)	1.000	38,93
TUORLO	545	10,64
BURRO DI LATTERIA	545	21,26
ZUCCHERO	364	16,42
LIEVITO MADRE	364	9,90
ACQUA	327	0,00
SALE	22	0,99
MIELE	55	1,78
BACCHE DI VANIGLIA	2	0,07
TOTALE IMPASTO	3.224	

CANDITI AGRUMI (BUCCIA DI ARANCIA DI RIBERA E CEDRO DI SANTA MARIA DEL CEDRO CANDITI NEL NOSTRO LABORATORIO)	1.091	29,12
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.315	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	91	2,11
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE FARINA DI NOCCIOLE FARINA DI FRUMENTO ZUCCHERO A VELO ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 30/01/2025

DATA SCADENZA: 15/03/2025