



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Attività: PASTICCERIA F.LLI AVALLONE

Cognome e Nome: AVALLONE LUIGI

Località: QUARTO - NAPOLI

Telefono: 3314422655

Email: LUIGIAVALLONE59@GMAIL.COM

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA (FARINA 00)	1.000	33,04
TUORLO (DI UOVA PASTORIZZATI)	509	8,44
BURRO DI LATTERIA (BURRO 82%)	755	24,97
ZUCCHERO (SEMOLATO)	472	18,08
LIEVITO MADRE (NATURALE VIVO)	245	5,67
ACQUA	387	0,00
SALE	19	0,73
PASTA D'ARANCIA	113	3,62
MIELE	94	2,62
BUCCE DI AGRUMI	19	0,60
BACCHE DI VANIGLIA	2	0,07
CREMA PASTICCERA	94	2,18
TOTALE IMPASTO	3.709	

CANDITI AGRUMI	1.038	24,91
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.747	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	113	2,38
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE FARINA DI MAIS FARINA DI FRUMENTO CACAO ZUCCHERO A VELO ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 22/01/2025

DATA SCADENZA: 22/02/2025



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA (FARINA 00)	1.000	33,04
TUORLO (DI UOVA PASTORIZZATI)	509	8,44
BURRO DI LATTERIA (BURRO 82%)	755	24,97
ZUCCHERO (SEMOLATO)	472	18,08
LIEVITO MADRE (NATURALE VIVO)	245	5,67
ACQUA	387	0,00
SALE	19	0,73
PASTA D'ARANCIA	113	3,62
MIELE	94	2,62
BUCCE DI AGRUMI	19	0,60
BACCHE DI VANIGLIA	2	0,07
CREMA PASTICCERA	94	2,18
TOTALE IMPASTO	3.709	

CANDITI AGRUMI	1.038	24,91
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.747	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	113	2,38
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE FARINA DI MAIS FARINA DI FRUMENTO CACAO ZUCCHERO A VELO ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 22/01/2025

DATA SCADENZA: 22/02/2025