



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Attività: Pasticceria D'Angiò

Cognome e Nome: D'Angiò Biagio

Località: Cicciano - Napoli

Telefono: 3203734154

Email: biagio4751@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	38,07
TUORLO	291	5,55
BURRO DI LATTERIA	764	29,11
ZUCCHERO	418	18,46
LIEVITO MADRE	209	5,57
ACQUA	527	0,00
SALE	16	0,73
MIELE	73	2,32
BACCHE DI VANIGLIA	1	0,04
AROMI	32	0,14
TOTALE IMPASTO	3.331	

CANDITI AGRUMI	909	25,08
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.240	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	136	3,22
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 07/02/2025

DATA SCADENZA: 07/03/2025



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	38,07
TUORLO	291	5,55
BURRO DI LATTERIA	764	29,11
ZUCCHERO	418	18,46
LIEVITO MADRE	209	5,57
ACQUA	527	0,00
SALE	16	0,73
MIELE	73	2,32
BACCHE DI VANIGLIA	1	0,04
AROMI	32	0,14
TOTALE IMPASTO	3.331	

CANDITI AGRUMI	909	25,08
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.240	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	136	3,22
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 07/02/2025

DATA SCADENZA: 07/03/2025