



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Attività: Le tre coccinelle

Cognome e Nome: Rinaldis Marco

Località: Locri - Reggio Calabria

Telefono: 3881291056

Email: Marco.rinaldis@hotmail.it

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	35,88
TUORLO	582	10,46
BURRO DI LATTERIA	545	19,59
ZUCCHERO	436	18,15
LIEVITO MADRE	364	9,12
ACQUA	245	0,00
SALE	23	0,95
PASTA D'ARANCIA	73	2,52
BUCCE DI AGRUMI	18	0,63
MALTO	9	0,34
BACCHE DI VANIGLIA	2	0,07
CREMA PASTICCERA	91	2,28
TOTALE IMPASTO	3.388	

CANDITI AGRUMI	818	22,11
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.206	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	86	2,05
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE FARINA DI NOCCIOLE FECOLA DI PATATE ZUCCHERO A VELO ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 05/02/2025

DATA SCADENZA: 05/04/2025



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	35,88
TUORLO	582	10,46
BURRO DI LATTERIA	545	19,59
ZUCCHERO	436	18,15
LIEVITO MADRE	364	9,12
ACQUA	245	0,00
SALE	23	0,95
PASTA D'ARANCIA	73	2,52
BUCCE DI AGRUMI	18	0,63
MALTO	9	0,34
BACCHE DI VANIGLIA	2	0,07
CREMA PASTICCERA	91	2,28
TOTALE IMPASTO	3.388	

CANDITI AGRUMI	818	22,11
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.206	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	86	2,05
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE FARINA DI NOCCIOLE FECOLA DI PATATE ZUCCHERO A VELO ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 05/02/2025

DATA SCADENZA: 05/04/2025