SCHEDA INGREDIENTI



1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Attività: PASTICCERIA ROYAL TRIGGIANO Cognome e Nome: Iorusso FRANCESCO

Località: triggiano - BARI Telefono: 3286781329 Email: frankroyal@alice.it

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA (FARINA PANETTONE BESOZZI)	1.000	33,87
TUORLO	440	7,47
BURRO DI LATTERIA	1.000	33,91
ZUCCHERO	350	13,75
LIEVITO MADRE	210	4,97
ACQUA	420	0,00
SALE	15	0,59
PASTA D'ARANCIA	100	3,28
MIELE	70	1,99
BACCHE DI VANIGLIA	5	0,18
ZUCCHERO INVERTITO	70	
TOTALE IMPASTO	3.680	
TOTALE IMPASTO	3.680	

CANDITI AGRUMI	1.200	28,22
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.880	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco		
MANDORLE (INTERE)	100	2,05		
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE FARINA DI NOCCIOLE FARINA DI MAIS OLIO DI SEMI ZUCCHERO IN GRANELLA				

DATA PRODUZIONE: 05/02/2025 DATA SCADENZA: 05/03/2025

SCHEDA INGREDIENTI



1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA (FARINA PANETTONE BESOZZI)	1.000	33,87
TUORLO	440	7,47
BURRO DI LATTERIA	1.000	33,91
ZUCCHERO	350	13,75
LIEVITO MADRE	210	4,97
ACQUA	420	0,00
SALE	15	0,59
PASTA D'ARANCIA	100	3,28
MIELE	70	1,99
BACCHE DI VANIGLIA	5	0,18
ZUCCHERO INVERTITO	70	
TOTALE IMPASTO	3.680	
CANDITI AGRUMI	1.200	28,22
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.880	
	•	
Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su

ALBUME | ZUCCHERO | FARINA DI MANDORLE | FARINA DI NOCCIOLE | FARINA DI MAIS | OLIO DI

impasto secco

2,05

100

DATA PRODUZIONE: 05/02/2025 DATA SCADENZA: 05/03/2025

MANDORLE (INTERE)

SEMI | ZUCCHERO IN GRANELLA