



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Attività: pasticceria pina 1971

Cognome e Nome: gargiulo antonio

Località: sant'agnello - napoli

Telefono: 3347217880

Email: barpina@hotmail.it

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA (DALLA GIOVANNA PANETTONE Z)	1.000	34,75
TUORLO	420	7,32
BURRO DI LATTERIA (CORMAN)	700	24,36
ZUCCHERO	436	17,57
LIEVITO MADRE (GESTIONE LIBERA)	300	7,29
ACQUA (SORGESANA)	555	0,00
SALE	16	0,65
PASTA D'ARANCIA	140	4,71
MIELE (DEI COLLI DI SORRENTO)	100	2,92
MALTO	10	0,36
BACCHE DI VANIGLIA	2	0,07
TOTALE IMPASTO	3.679	

CANDITI AGRUMI (ARANCIA E CEDRO DIAMANTE)	900	23,23
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.579	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	100	2,18
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE AMIDO DI MAIS ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 10/02/2025

DATA SCADENZA: 20/03/2025



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA (DALLA GIOVANNA PANETTONE Z)	1.000	34,75
TUORLO	420	7,32
BURRO DI LATTERIA (CORMAN)	700	24,36
ZUCCHERO	436	17,57
LIEVITO MADRE (GESTIONE LIBERA)	300	7,29
ACQUA (SORGESANA)	555	0,00
SALE	16	0,65
PASTA D'ARANCIA	140	4,71
MIELE (DEI COLLI DI SORRENTO)	100	2,92
MALTO	10	0,36
BACCHE DI VANIGLIA	2	0,07
TOTALE IMPASTO	3.679	

CANDITI AGRUMI (ARANCIA E CEDRO DIAMANTE)	900	23,23
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.579	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	100	2,18
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE AMIDO DI MAIS ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 10/02/2025

DATA SCADENZA: 20/03/2025