## Dwina COLOMBA Miglior colomba artigianale d'Italia

## **SCHEDA INGREDIENTI**

## 3<sup>^</sup> Categoria: Colomba Salata

Attività: la golosa bakery di vincenzo piromalli

Cognome e Nome: piromalli vincenzo Località: gioia tauro - reggio di calabria

Telefono: 3886396729

Email: lagolosabakery@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA (TIPO 0)	1.000	80,00
TUORLO (TUORLO PASTA GIALLA )	100	8,00
BURRO DI LATTERIA (80%)	50	4,00
ZUCCHERO	10	0,80
LIEVITO MADRE	80	6,40
SALE	10	0,80
TOTALE IMPASTO	1.250	
	•	
ALTRO (NDUJA DI CALABRIA CARNE SUINA E PEPERONCINO)	80	6,40
TOTALE IMPASTO + INERTI	1.330	
	•	•
Glassa	Kg / Farina	% ingredienti

Glassa Kg / Farina % ingredienti sul totale impasto

ALBUME | FARINA DI MANDORLE | AMIDO DI RISO | PARMIGIANO REGGIANO | SEMI DI SESAMO,SEMI DI LINO ,FIOCCHI DI AVENA,MIGLIO

DATA PRODUZIONE: 08/02/2025 DATA SCADENZA: 10/03/2025

## **SCHEDA INGREDIENTI**



3^ Categoria: Colomba Salata

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA (TIPO 0)	1.000	80,00
TUORLO (TUORLO PASTA GIALLA )	100	8,00
BURRO DI LATTERIA (80%)	50	4,00
ZUCCHERO	10	0,80
LIEVITO MADRE	80	6,40
SALE	10	0,80
TOTALE IMPASTO	1.250	
ALTRO (NDUJA DI CALABRIA CARNE SUINA E PEPERONCINO)	80	6,40

ALTRO (NDUJA DI CALABRIA CARNE SUINA E PEPERONCINO)	80	6,40
TOTALE IMPASTO + INERTI	1.330	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto	
ALBUME   FARINA DI MANDORLE   AMIDO DI RISO   PARMIGIANO REGGIANO   SEMI DI SESAMO,SEMI DI LINO ,FIOCCHI DI AVENA,MIGLIO			

DATA PRODUZIONE: 08/02/2025 DATA SCADENZA: 10/03/2025