



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Attività: dulcis in fundo

Cognome e Nome: napolitano filippo

Località: scauri - It

Telefono: 3491024649

Email: napolitanofilippo@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	35,15
TUORLO	564	9,93
BURRO CONCENTRATO	36	1,49
BURRO DI LATTERIA	564	19,84
ZUCCHERO	391	15,93
LIEVITO MADRE	455	11,17
ACQUA	164	0,00
LATTE SCREMATO PV.	36	1,43
SALE	23	0,93
PASTA D'ARANCIA	18	0,62
MIELE	18	0,54
MALTO	18	0,67
BACCHE DI VANIGLIA	2	0,07
CREMA PASTICCERA	91	2,23
TOTALE IMPASTO	3.380	

CANDITI AGRUMI	909	23,61
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.289	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	91	2,12
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE FARINA DI NOCCIOLE AMIDO DI RISO OLIO DI SEMI ZUCCHERO A VELO 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	35,15
TUORLO	564	9,93
BURRO CONCENTRATO	36	1,49
BURRO DI LATTERIA	564	19,84
ZUCCHERO	391	15,93
LIEVITO MADRE	455	11,17
ACQUA	164	0,00
LATTE SCREMATO PV.	36	1,43
SALE	23	0,93
PASTA D'ARANCIA	18	0,62
MIELE	18	0,54
MALTO	18	0,67
BACCHE DI VANIGLIA	2	0,07
CREMA PASTICCERA	91	2,23
TOTALE IMPASTO	3.380	

CANDITI AGRUMI	909	23,61
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.289	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	91	2,12
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE FARINA DI NOCCIOLE AMIDO DI RISO OLIO DI SEMI ZUCCHERO A VELO ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 07/02/2025

DATA SCADENZA: 07/03/2025