



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Attività: Panificio longarato
Cognome e Nome: Longarato Andrea
Località: Zugliano - Vicenza
Telefono: 3204752149
Email: andrea.longa@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	32,21
TUORLO	560	9,04
BURRO DI LATTERIA	820	26,44
ZUCCHERO	520	19,42
LIEVITO MADRE	230	5,18
ACQUA	420	0,00
SALE	16	0,60
BURRO DI CACAO	40	1,50
PASTA D'ARANCIA	120	3,74
MIELE	60	1,62
MALTO	5	0,17
BACCHE DI VANIGLIA	2	0,07
TOTALE IMPASTO	3.793	

CANDITI AGRUMI (ARANCIA CANDITA)	1.200	27,22
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.993	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	104	2,08
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE FARINA DI FRUMENTO OLIO DI SEMI ZUCCHERO A VELO ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 08/02/2025

DATA SCADENZA: 31/03/2025



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	32,21
TUORLO	560	9,04
BURRO DI LATTERIA	820	26,44
ZUCCHERO	520	19,42
LIEVITO MADRE	230	5,18
ACQUA	420	0,00
SALE	16	0,60
BURRO DI CACAO	40	1,50
PASTA D'ARANCIA	120	3,74
MIELE	60	1,62
MALTO	5	0,17
BACCHE DI VANIGLIA	2	0,07
TOTALE IMPASTO	3.793	

CANDITI AGRUMI (ARANCIA CANDITA)	1.200	27,22
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.993	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	104	2,08
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE FARINA DI FRUMENTO OLIO DI SEMI ZUCCHERO A VELO ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 08/02/2025

DATA SCADENZA: 31/03/2025