



## 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