



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Attività: lab pasticceria scolamiero srl

Cognome e Nome: SCOLAMIERO FRANCESCO

Località: sant'andrea di conza - av

Telefono: 3445308554

Email: francesco.scolamiero@libero.it

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	38,18
TUORLO	350	6,70
BURRO DI LATTERIA	650	24,85
ZUCCHERO	380	16,83
LIEVITO MADRE	233	6,23
ACQUA	427	0,00
SALE	12	0,53
PASTA D'ARANCIA	60	2,22
MIELE	80	2,56
BUCCE DI AGRUMI	33	1,23
MALTO	10	0,40
BACCHE DI VANIGLIA	7	0,27
TOTALE IMPASTO	3.242	

CANDITI AGRUMI	733	21,31
TOTALE IMPASTO + INERTI	3.975	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	100	2,52
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE FARINA DI NOCCIOLE FARINA DI FRUMENTO AMIDO DI MAIS FECOLA DI PATATE ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 09/02/2025

DATA SCADENZA: 09/03/2025



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	38,18
TUORLO	350	6,70
BURRO DI LATTERIA	650	24,85
ZUCCHERO	380	16,83
LIEVITO MADRE	233	6,23
ACQUA	427	0,00
SALE	12	0,53
PASTA D'ARANCIA	60	2,22
MIELE	80	2,56
BUCCE DI AGRUMI	33	1,23
MALTO	10	0,40
BACCHE DI VANIGLIA	7	0,27
TOTALE IMPASTO	3.242	

CANDITI AGRUMI	733	21,31
TOTALE IMPASTO + INERTI	3.975	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	100	2,52
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE FARINA DI NOCCIOLE FARINA DI FRUMENTO AMIDO DI MAIS FECOLA DI PATATE ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 09/02/2025

DATA SCADENZA: 09/03/2025