



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Attività: pizzeria

Cognome e Nome: mattia cantini

Località: Sirmione - Brescia

Telefono: 3337129565

Email: mattia.cantini89@icloud.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	35,02
TUORLO	636	11,17
BURRO DI LATTERIA	636	22,31
ZUCCHERO	391	15,88
LIEVITO MADRE	364	8,91
ACQUA	345	0,00
SALE	22	0,89
PASTA D'ARANCIA	91	3,08
MIELE	91	2,67
BACCHE DI VANIGLIA	2	0,07
TOTALE IMPASTO	3.578	

CANDITI AGRUMI	909	23,55
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.487	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	91	2,03
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE FARINA DI NOCCIOLE AMIDO DI MAIS AROMI (VANIGLIA) SALE		

DATA PRODUZIONE: 09/02/2025

DATA SCADENZA: 08/03/2025



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	35,02
TUORLO	636	11,17
BURRO DI LATTERIA	636	22,31
ZUCCHERO	391	15,88
LIEVITO MADRE	364	8,91
ACQUA	345	0,00
SALE	22	0,89
PASTA D'ARANCIA	91	3,08
MIELE	91	2,67
BACCHE DI VANIGLIA	2	0,07
TOTALE IMPASTO	3.578	

CANDITI AGRUMI	909	23,55
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.487	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	91	2,03
ALBUME ZUCCHERO FARINA DI MANDORLE FARINA DI NOCCIOLE AMIDO DI MAIS AROMI (VANIGLIA) SALE		

DATA PRODUZIONE: 09/02/2025

DATA SCADENZA: 08/03/2025