# Mastw PALL TOLK ® Miglior panettone artigianale d'Italia

### **SCHEDA INGREDIENTI**

## 1^ Categoria: Panettone Tradizionale

Attività: pasticceria ciangularie Cognome e Nome: vitulano matteo

Località: manfredonia - FG Telefono: 3470534810

Email: matteo.vitulano@icloud.com

2024	Email:	ma

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA	1.000	34,28
TUORLO	563	9,66
BURRO DI LATTERIA	750	25,74
ZUCCHERO	415	16,51
LIEVITO MADRE	223	5,35
ACQUA	402	0,00
SALE	21	0,86
PASTA D'ARANCIA	179	5,92
MIELE	54	1,54
BACCHE DI VANIGLIA	4	0,13
TOTALE IMPASTO	3.611	
UVETTA	571	13,48
CANDITI	652	15,38
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.834	
Glassa	Kg / Farina	% ingredienti

ALBUME | ZUCCHERO | FARINA DI MANDORLE | FARINA DI RISO | FARINA DI MAIS | AMIDO DI

su impasto secco

DATA PRODUZIONE: 26/09/2024 DATA SCADENZA: 26/10/2024

MAIS | OLIO DI SEMI | ZUCCHERO IN GRANELLA | MANDORLE

# Mastro PARETTOLE Miglior panettone artigianale d'Italia

### **SCHEDA INGREDIENTI**

## 1^ Categoria: Panettone Tradizionale

2024

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA	1.000	34,28
TUORLO	563	9,66
BURRO DI LATTERIA	750	25,74
ZUCCHERO	415	16,51
LIEVITO MADRE	223	5,35
ACQUA	402	0,00
SALE	21	0,86
PASTA D'ARANCIA	179	5,92
MIELE	54	1,54
BACCHE DI VANIGLIA	4	0,13
TOTALE IMPASTO	3.611	
UVETTA	571	13,48
CANDITI	652	15,38
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.834	
Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
ALBUME   ZUCCHERO   FARINA DI MANDORLE   FARINA DI RISO   FARINA DI MAIS	AMIDO DI	

DATA PRODUZIONE: 26/09/2024 DATA SCADENZA: 26/10/2024

MAIS | OLIO DI SEMI | ZUCCHERO IN GRANELLA | MANDORLE