



## SCHEDA INGREDIENTI

### 2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Attività: ANTICO FORNO LOMBARDO

Cognome e Nome: LOMBARDO SALVATORE E GIUSEPPE

Località: ALTAVILLA MILICIA - PALERMO

Telefono: 3806989194

Email: [anticofornolombardo@gmail.com](mailto:anticofornolombardo@gmail.com)

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA (PANETTONE Z MULINO DELLA GIOVANNA)	1.000	27,01
TUORLO (EURO UOVO )	300	8,10
BURRO DI LATTERIA (FRATELLI BRAZZALE )	500	13,51
ZUCCHERO	380	10,26
LIEVITO MADRE	250	6,75
ACQUA	400	10,80
SALE	15	0,41
MIELE (MIELE DI ACACIA)	70	1,89
MALTO	25	0,68
BACCHE DI VANIGLIA	2	0,05
AROMI (PEPE ROSA )	60	1,62
CIOCCOLATO FONDENTE CALLEBAUT 70%	500	
CIOCCOLATO AL LATTE 36%	200	
TOTALE IMPASTO	3.702	

TOTALE IMPASTO + INSERTI	3.702	
--------------------------	-------	--

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
ALTRO GLASSA (CIOCCOLATO CALLEBAUT )		

DATA PRODUZIONE: 26/09/2024

DATA SCADENZA: 27/10/2024



## SCHEDA INGREDIENTI

2<sup>a</sup> Categoria: Panettone Cioccolato

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA (PANETTONE Z MULINO DELLA GIOVANNA)	1.000	27,01
TUORLO (EURO UOVO )	300	8,10
BURRO DI LATTERIA (FRATELLI BRAZZALE )	500	13,51
ZUCCHERO	380	10,26
LIEVITO MADRE	250	6,75
ACQUA	400	10,80
SALE	15	0,41
MIELE (MIELE DI ACACIA)	70	1,89
MALTO	25	0,68
BACCHE DI VANIGLIA	2	0,05
AROMI (PEPE ROSA )	60	1,62
CIOCCOLATO FONDENTE CALLEBAUT 70%	500	
CIOCCOLATO AL LATTE 36%	200	
TOTALE IMPASTO	3.702	

TOTALE IMPASTO + INSERTI	3.702	
--------------------------	-------	--

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
ALTRO GLASSA (CIOCCOLATO CALLEBAUT )		

DATA PRODUZIONE: 26/09/2024

DATA SCADENZA: 27/10/2024