



## SCHEDA INGREDIENTI

### 1^ Categoria: Panettone Tradizionale

Attività: i lievitati di cinzia

Cognome e Nome: falleri cinzia

Località: montignoso - massa ms

Telefono: 3319721087

Email: cifalle@libero.it

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA (TIPO OO )	1.000	29,60
TUORLO (PASTA GIALLA PLUS)	600	8,90
BURRO DI LATTERIA (DI PANNA CENTRIFUGATA)	800	23,71
ZUCCHERO ( SEMOLATO ESTRA FINE )	600	20,59
LIEVITO MADRE (PASTA MADRE ACIDA )	300	6,21
ACQUA (NATURALE )	300	0,00
SALE (IODATO)	20	0,69
PASTA D'ARANCIA	100	2,86
MIELE (ACACIA BIOLOGICO)	100	2,48
BUCCE DI AGRUMI	20	0,57
MALTO	20	0,62
BACCHE DI VANIGLIA (CRISTALIZZATE )	10	0,31
CREMA PASTICCERA	200	3,45
TOTALE IMPASTO	4.070	

UVETTA	600	11,78
CANDITI	1.000	19,64
TOTALE IMPASTO + INSERTI	5.670	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco

DATA PRODUZIONE: 23/09/2024

DATA SCADENZA: 23/10/2024

PRODOTTO ARTIGIANALE CONSERVARE IN UN LUOGO ASCIUTTO



## SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Panettone Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA (TIPO OO )	1.000	29,60
TUORLO (PASTA GIALLA PLUS)	600	8,90
BURRO DI LATTERIA (DI PANNA CENTRIFUGATA)	800	23,71
ZUCCHERO ( SEMOLATO ESTRA FINE )	600	20,59
LIEVITO MADRE (PASTA MADRE ACIDA )	300	6,21
ACQUA (NATURALE )	300	0,00
SALE (IODATO)	20	0,69
PASTA D'ARANCIA	100	2,86
MIELE (ACACIA BIOLOGICO)	100	2,48
BUCCE DI AGRUMI	20	0,57
MALTO	20	0,62
BACCHE DI VANIGLIA (CRISTALIZZATE )	10	0,31
CREMA PASTICCERA	200	3,45
TOTALE IMPASTO	4.070	

UVETTA	600	11,78
CANDITI	1.000	19,64
TOTALE IMPASTO + INSERTI	5.670	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco

DATA PRODUZIONE: 23/09/2024

DATA SCADENZA: 23/10/2024

PRODOTTO ARTIGIANALE CONSERVARE IN UN LUOGO ASCIUTTO