



SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Panettone Tradizionale

Attività: pasticceria martuccio

Cognome e Nome: martuccio enzo

Località: colle sannita - benevento

Telefono: 3409857153

Email: pasticceriamartuccio@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA (TIPO 0)	1.000	37,91
TUORLO (CATEGORIA A GALLINE ALLEVATE A TERRA)	521	9,89
BURRO DI LATTERIA (LATTE VACCINO)	527	20,01
ZUCCHERO (SEMOLATO)	437	19,21
LIEVITO MADRE (LAVORATO A CALDO)	338	8,95
ACQUA (OLIGOMINERALE NATURALE)	331	0,00
SALE	20	0,88
PASTA D'ARANCIA (SCORZA D'ARANCIA FRESCA - ZUCCHERO INVERTITO)	53	1,94
MIELE (SULLA BIO)	33	1,05
BACCHE DI VANIGLIA (BOURBON DEL MADAGASCAR)	4	0,16
TOTALE IMPASTO	3.264	

UVETTA (ITALIANA SICILIANA)	305	8,88
CANDITI (ITALIANI SALENTINI)	397	11,59
TOTALE IMPASTO + INSERTI	3.966	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco

DATA PRODUZIONE: 02/10/2024

DATA SCADENZA: 15/11/2024

SCHEDA INGREDIENTI

1^ Categoria: Panettone Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco
FARINA (TIPO 0)	1.000	37,91
TUORLO (CATEGORIA A GALLINE ALLEVATE A TERRA)	521	9,89
BURRO DI LATTERIA (LATTE VACCINO)	527	20,01
ZUCCHERO (SEMOLATO)	437	19,21
LIEVITO MADRE (LAVORATO A CALDO)	338	8,95
ACQUA (OLIGOMINERALE NATURALE)	331	0,00
SALE	20	0,88
PASTA D'ARANCIA (SCORZA D'ARANCIA FRESCA - ZUCCHERO INVERTITO)	53	1,94
MIELE (SULLA BIO)	33	1,05
BACCHE DI VANIGLIA (BOURBON DEL MADAGASCAR)	4	0,16
TOTALE IMPASTO	3.264	

UVETTA (ITALIANA SICILIANA)	305	8,88
CANDITI (ITALIANI SALENTINI)	397	11,59
TOTALE IMPASTO + INSERTI	3.966	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco

DATA PRODUZIONE: 02/10/2024

DATA SCADENZA: 15/11/2024