



## SCHEDA INGREDIENTI

### 1^ Categoria: Panettone Tradizionale

Attività: PASTICCERIA ENZO 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	38,37
TUORLO (CATEGORIA A - GALLINE ALLEVATE A TERRA)	521	10,01
BURRO DI LATTERIA (LATTE VACCINO)	527	20,25
ZUCCHERO (SEMOLATO)	437	19,45
LIEVITO MADRE (LAVORATO A CALDO)	338	9,06
ACQUA (OLIGOMINERALE NATURALE)	331	0,00
SALE	20	0,89
PASTA D'ARANCIA (SCORZA D'ARANCIA FRESCA - ZUCCHERO INVERTITO)	53	1,97
TOTALE IMPASTO	3.227	

UVETTA (ITALIANA SICILIANA)	331	9,83
CANDITI (SCORZA D'ARANCIA BIONDA SALENTINA)	344	10,22
TOTALE IMPASTO + INSERTI	3.902	

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	38,37
TUORLO (CATEGORIA A - GALLINE ALLEVATE A TERRA)	521	10,01
BURRO DI LATTERIA (LATTE VACCINO)	527	20,25
ZUCCHERO (SEMOLATO)	437	19,45
LIEVITO MADRE (LAVORATO A CALDO)	338	9,06
ACQUA (OLIGOMINERALE NATURALE)	331	0,00
SALE	20	0,89
PASTA D'ARANCIA (SCORZA D'ARANCIA FRESCA - ZUCCHERO INVERTITO)	53	1,97
TOTALE IMPASTO	3.227	

UVETTA (ITALIANA SICILIANA)	331	9,83
CANDITI (SCORZA D'ARANCIA BIONDA SALENTINA)	344	10,22
TOTALE IMPASTO + INSERTI	3.902	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti su impasto secco

DATA PRODUZIONE: 02/10/2024

DATA SCADENZA: 15/11/2024