



SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Attività: bar valentino-alhambra s.r.l.s.

Cognome e Nome: di dio marianna

Località: castellaneta - taranto

Telefono: 3291943403

Email: micheledidio-@tiscali.it

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA (GRANO TENERO TIPO 00 W 390)	1.000	29,59
TUORLO (OMOGENEIZZATO, PASTORIZZATO E REFRIGERATO, PRODOTTO DA UOVA DI CATEGORIA "A" 100% ITALIANE DA ALLEVAMENTO A TERRA.)	409	12,10
BURRO DI LATTERIA (A BASE DI PANNA FRESCA DI CENTRIFUGA, OTTENUTO DA LATTE VACCINO CRUDO)	460	13,61
ZUCCHERO (SEMOLATO FINE)	418	12,37
LIEVITO MADRE (MANTENUTO IN ACQUA)	372	11,01
ACQUA (OLIGOMINERALE)	364	10,77
LATTE SCREMATO PV.	11	0,33
SALE	18	0,53
BURRO DI CACAO	7	0,21
PASTA D'ARANCIA	69	2,04
MIELE (BIO AGRUMATO, PRODUZIONE LOCALE)	19	0,56
BUCCE DI AGRUMI (ARANCE NON TRATTATE)	19	0,56
MALTO	7	0,21
CACAO (SALSA NERA (ACQUA, CACAO IN POLVERE, GLUCOSIO, ZUCCHERO SEMOLATO, CIOCCOLATO))	207	6,12
BACCHE DI VANIGLIA (BOURBON ORIGINE MADAGASCAR)	0	0,00
TOTALE IMPASTO	3.380	

ALTRO (INSPIRATION LAMPONE (PREPARATO CON FRUTTA FRESCA TRASFORMATA DI PRIMISSIMA QUALITÀ, PER UN COLORE E UN GUSTO INTENSI CHE SI SPOSANO CON LA CONSISTENZA UNICA DEL BURRO DI CACAO.)	576	17,04
CIOCCOLATO FONDENTE 70% (AMARO ED ELEGANTE, SVILUPPA UN'AMAREZZA SORPRENDENTE, CHE RIVELA TUTTA UNA GAMMA AROMATICA DI NOTE CALDE.	314	9,29
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.270	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
ALTRO GLASSA (INSPIRATION LAMPONE, CIOCCOLATO FONDENTE SOPRA DESCRITTI)		

DATA PRODUZIONE: 26/09/2024

DATA SCADENZA: 26/10/2024

SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA (GRANO TENERO TIPO 00 W 390)	1.000	29,59
TUORLO (OMOGENEIZZATO, PASTORIZZATO E REFRIGERATO, PRODOTTO DA UOVA DI CATEGORIA "A" 100% ITALIANE DA ALLEVAMENTO A TERRA.)	409	12,10
BURRO DI LATTERIA (A BASE DI PANNA FRESCA DI CENTRIFUGA, OTTENUTO DA LATTE VACCINO CRUDO)	460	13,61
ZUCCHERO (SEMOLATO FINE)	418	12,37
LIEVITO MADRE (MANTENUTO IN ACQUA)	372	11,01
ACQUA (OLIGOMINERALE)	364	10,77
LATTE SCREMATO PV.	11	0,33
SALE	18	0,53
BURRO DI CACAO	7	0,21
PASTA D'ARANCIA	69	2,04
MIELE (BIO AGRUMATO, PRODUZIONE LOCALE)	19	0,56
BUCCE DI AGRUMI (ARANCE NON TRATTATE)	19	0,56
MALTO	7	0,21
CACAO (SALSA NERA (ACQUA, CACAO IN POLVERE, GLUCOSIO, ZUCCHERO SEMOLATO, CIOCCOLATO))	207	6,12
BACCHE DI VANIGLIA (BOURBON ORIGINE MADAGASCAR)	0	0,00
TOTALE IMPASTO	3.380	

ALTRO (INSPIRATION LAMPONE (PREPARATO CON FRUTTA FRESCA TRASFORMATA DI PRIMISSIMA QUALITÀ, PER UN COLORE E UN GUSTO INTENSI CHE SI SPOSANO CON LA CONSISTENZA UNICA DEL BURRO DI CACAO.)	576	17,04
CIOCCOLATO FONDENTE 70% (AMARO ED ELEGANTE, SVILUPPA UN'AMAREZZA SORPRENDENTE, CHE RIVELA TUTTA UNA GAMMA AROMATICA DI NOTE CALDE.	314	9,29
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.270	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
ALTRO GLASSA (INSPIRATION LAMPONE, CIOCCOLATO FONDENTE SOPRA DESCRITTI)		