



SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Attività: l'arciere rosso
Cognome e Nome: digrottola angelo
Località: venosa - pz
Telefono: 3456397825
Email: fabryspadamkt@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	28,17
TUORLO	400	11,27
BURRO DI LATTERIA	600	16,90
ZUCCHERO	320	9,01
LIEVITO MADRE	200	5,63
ACQUA	400	11,27
SALE	16	0,45
MIELE	32	0,90
BUCCE DI AGRUMI	32	0,90
VINCOTTO	200	
CIOCCOLATO	350	
TOTALE IMPASTO	3.550	

ALTRO (FICHI CARAMELLATI)	400	11,27
CIOCCOLATO FONDENTE	800	22,54
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.750	

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

DATA PRODUZIONE: 30/09/2024

DATA SCADENZA: 29/10/2024



SCHEDA INGREDIENTI

2^ Categoria: Panettone Cioccolato

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti sul totale impasto
FARINA	1.000	28,17
TUORLO	400	11,27
BURRO DI LATTERIA	600	16,90
ZUCCHERO	320	9,01
LIEVITO MADRE	200	5,63
ACQUA	400	11,27
SALE	16	0,45
MIELE	32	0,90
BUCCE DI AGRUMI	32	0,90
VINCOTTO	200	
CIOCCOLATO	350	
TOTALE IMPASTO	3.550	

ALTRO (FICHI CARAMELLATI)	400	11,27
CIOCCOLATO FONDENTE	800	22,54
TOTALE IMPASTO + INSERTI	4.750	

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

DATA PRODUZIONE: 30/09/2024

DATA SCADENZA: 29/10/2024