



## SCHEDA INGREDIENTI

### 1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Attività: Pasticceria D'Angiò

Cognome e Nome: D'Angiò Biagio

Località: Cicciano - Napoli

Telefono: 3203734154

Email: biagio4751@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	30,90
TUORLO	400	6,19
BURRO DI LATTERIA	1.050	32,48
ZUCCHERO	575	20,61
LIEVITO MADRE	288	6,21
ACQUA	725	0,00
SALE	23	0,81
MIELE	100	2,59
BACCHE DI VANIGLIA	2	0,05
AROMI	41	0,15
TOTALE IMPASTO	4.204	

CANDITI AGRUMI	1.250	27,20
TOTALE IMPASTO + INERTI	5.454	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	188	3,44
ALBUME   ZUCCHERO   FARINA DI MAIS   FARINA DI FRUMENTO		

DATA PRODUZIONE: 27/12/2024

DATA SCADENZA: 27/01/2025



## SCHEDA INGREDIENTI

### 1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	30,90
TUORLO	400	6,19
BURRO DI LATTERIA	1.050	32,48
ZUCCHERO	575	20,61
LIEVITO MADRE	288	6,21
ACQUA	725	0,00
SALE	23	0,81
MIELE	100	2,59
BACCHE DI VANIGLIA	2	0,05
AROMI	41	0,15
TOTALE IMPASTO	4.204	

CANDITI AGRUMI	1.250	27,20
TOTALE IMPASTO + INERTI	5.454	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	188	3,44
ALBUME   ZUCCHERO   FARINA DI MAIS   FARINA DI FRUMENTO		

DATA PRODUZIONE: 27/12/2024

DATA SCADENZA: 27/01/2025