



## SCHEDA INGREDIENTI

### 1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Attività: pasticceria cappelletto

Cognome e Nome: cappelletto luigi

Località: camposampiero - padova

Telefono: 3930464014

Email: cappelletto.srl@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA (TIPO 0 )	1.000	38,93
TUORLO	545	10,64
BURRO DI LATTERIA	545	21,26
ZUCCHERO	364	16,42
LIEVITO MADRE	364	9,90
ACQUA	327	0,00
SALE	22	0,99
MIELE	55	1,78
BACCHE DI VANIGLIA	2	0,07
TOTALE IMPASTO	3.224	

CANDITI AGRUMI (BUCCIA DI ARANCIA DI RIBERA E CEDRO DI SANTA MARIA DEL CEDRO CANDITI NEL NOSTRO LABORATORIO)	1.091	29,12
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.315	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	91	2,11
ALBUME   ZUCCHERO   FARINA DI MANDORLE   FARINA DI NOCCIOLE   FARINA DI FRUMENTO   ZUCCHERO A VELO   ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 30/01/2025

DATA SCADENZA: 15/03/2025



## SCHEDA INGREDIENTI

### 1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA (TIPO 0 )	1.000	38,93
TUORLO	545	10,64
BURRO DI LATTERIA	545	21,26
ZUCCHERO	364	16,42
LIEVITO MADRE	364	9,90
ACQUA	327	0,00
SALE	22	0,99
MIELE	55	1,78
BACCHE DI VANIGLIA	2	0,07
TOTALE IMPASTO	3.224	

CANDITI AGRUMI (BUCCIA DI ARANCIA DI RIBERA E CEDRO DI SANTA MARIA DEL CEDRO CANDITI NEL NOSTRO LABORATORIO)	1.091	29,12
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.315	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE)	91	2,11
ALBUME   ZUCCHERO   FARINA DI MANDORLE   FARINA DI NOCCIOLE   FARINA DI FRUMENTO   ZUCCHERO A VELO   ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 30/01/2025

DATA SCADENZA: 15/03/2025