



## SCHEDA INGREDIENTI

### 1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Attività: Antica pasticceria tifernate

Cognome e Nome: Zanon Robert

Località: Citta di castello - Perugia

Telefono: 3346954182

Email: robertzanon78@gmail.com

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	35,62
TUORLO	457	8,16
BURRO DI LATTERIA	714	25,47
ZUCCHERO	414	17,11
LIEVITO MADRE	286	7,12
ACQUA	400	0,00
SALE	33	1,36
PASTA D'ARANCIA	71	2,46
MIELE	71	2,14
BUCCE DI AGRUMI	11	0,39
MALTO	4	0,16
BURRO CHIARIFICARO LIQUIDO	71	
PASTA VANIGLIA	21	
TOTALE IMPASTO	3.553	

CANDITI AGRUMI	1.000	25,63
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.553	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE) (SGUSCIATE )	214	4,70
ALBUME   ZUCCHERO   FARINA DI MANDORLE   FARINA DI NOCCIOLE   FARINA DI FRUMENTO   OLIO DI SEMI   ZUCCHERO A VELO   ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 05/02/2025

DATA SCADENZA: 04/04/2025



## SCHEDA INGREDIENTI

### 1^ Categoria: Colomba Tradizionale

Elenco ingredienti	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
FARINA	1.000	35,62
TUORLO	457	8,16
BURRO DI LATTERIA	714	25,47
ZUCCHERO	414	17,11
LIEVITO MADRE	286	7,12
ACQUA	400	0,00
SALE	33	1,36
PASTA D'ARANCIA	71	2,46
MIELE	71	2,14
BUCCE DI AGRUMI	11	0,39
MALTO	4	0,16
BURRO CHIARIFICARO LIQUIDO	71	
PASTA VANIGLIA	21	
TOTALE IMPASTO	3.553	

CANDITI AGRUMI	1.000	25,63
TOTALE IMPASTO + INERTI	4.553	

Glassa	Kg / Farina	% ingredienti secchi su impasto secco
MANDORLE (INTERE) (SGUSCIATE )	214	4,70
ALBUME   ZUCCHERO   FARINA DI MANDORLE   FARINA DI NOCCIOLE   FARINA DI FRUMENTO   OLIO DI SEMI   ZUCCHERO A VELO   ZUCCHERO IN GRANELLA		

DATA PRODUZIONE: 05/02/2025

DATA SCADENZA: 04/04/2025