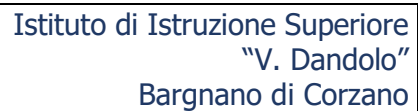


Mod. SM  
Rev. N.C.\_00  
A.S. 19-20

INGREDIENTI	QUANTITÀ	INGREDIENTI	QUANTITÀ	INGREDIENTI	QUANTITÀ
CARNI		VERDURE, ERBE, FRUTTA		PRODOTTI DI PANIFICAZIONE E PASTICCERIA	
		Patate	Kg	Farina 00	Kg
		Pomodorini	Kg	Farina forte per pane	Kg
		Prezzemolo	Kg	Farina di Mais	Kg
		Sedano	Kg	Farina di grano saraceno	Kg
		Carote	Kg		
		Cipolla	Kg		
PESCI		Porro	Kg		
		Lattuga	Kg		
		Spinaci	Kg		
		Peperoni	Kg		
		Melanzane	Kg		
SALUMI		Broccoli	Kg		
Prosciutto	Kg	Rosmarino		VARIE	
Prosciutto crudo	Kg	Salvia		Uova	N°
Speck	Kg	Timo		Olio extravergine d'oliva	l
Salame	Kg	Alloro		Olio di semi	l
		Aglione		Aceto	l
LATTICINI E DERIVATI		Limoni	Kg	Sale Fino	Kg
Latte	l	Arance	Kg	Sale Grosso	Kg
Burro	Kg	Mele	Kg	Lievito per pane	
Grana padano	Kg	Pere	Kg	Pepe macinato	
Ricotta	Kg			Noce Moscata	
Mozzarella	Kg			Chiodi di garofano	
Mascarpone	Kg				
INGREDIENTI	QUANTITÀ	INGREDIENTI	QUANTITÀ	INGREDIENTI	QUANTITÀ



Mod. SM  
Rev. N.C.\_00  
A.S. 19-20

[illegible]

## Data di compilazione/presentazione

(da presentare 15 giorni prima della data di utilizzo)

Firma del Docente