

Catalogo Retail B2C



Italian pastry excellence

Riscopri il piacere di gustare una buona Sfoglia

Dal 1988 produciamo le più deliziose ed originali **Sfoglie gourmet frozen** apprezzate per il **generoso ripieno** e per il **profumo** che sprigionano durante la cottura. Soddisfiamo sia i **consumatori golosi** che quelli attenti ad un'**alimentazione di qualità**.



Il segreto della bontà? La lavorazione artigianale

Le nostre Sfoglie sono realizzate con **ingredienti di qualità** garantiti da fornitori selezionati.

L'**impasto riposa oltre 24 ore**, secondo la migliore **tradizione artigiana Made in Italy**.

Ecco perché è **più leggero e profumato e resta buono a lungo dopo la cottura**.

I nostri partner ci riconoscono come **l'eccellenza Italiana** della **pasta sfoglia**.

Importanti player ci apprezzano per...

✓ **FORME ORIGINALI, DAL MODELLO DEPOSITATO**

✓ **BEST CATEGORY PERFORMANCE**

Shelf-life fino a 24 mesi, pack protettivo e salva-spazio

✓ **QUALITÀ TOP, STABILE NEL TEMPO**

✓ **DIGERIBILITÀ E LEGGEREZZA**

Un partner affidabile...

Siamo apprezzati per la **qualità certificata** secondo gli standard internazionali **BRC** con grado **"AA"** e **IFS** con grado **"Higher level"**.

Manteniamo le promesse, siamo puntuali, forniamo **documentazione tecnica accurata**.
Sappiamo dialogare con buyer, uffici tecnici e Quality Manager di tutto il mondo per soddisfare ogni specifica richiesta.



... Innovativo e responsabile

Il nostro team di R&D studia i trend ed il mercato, per incontrare i gusti del pubblico.






Lavoriamo in modo **sostenibile** impiegando **energia 100% rinnovabile**.

Tuteliamo la **sicurezza** ed il **benessere** delle **persone** e contribuiamo alla crescita della comunità supportando **progetti sociali**.



Perla Tahiti nocciola e lattepanna

Cod. IPGN07F40

 40	 4	 90g
 190°	 22/26 min	





Perla cioccolato fondente

Cod. U4030F40

40	4	85g
190°	22/26 min	



Perla crema pasticcera e mango

Cod. PERMANGOF40






40	4	90g
190°	22/26 min	





Perla crema latte e panna

Cod. 104020F40

 40	 4	 90g
 190°	 22/26 min	





Perla crema al pistacchio e scorza d'arancia

Cod. PERPIAF40

40	4	85g
190°	22/26 min	



Perla mela e cannella

Cod. PERCINF40

40	4	92g
190°	20/24 min	








winner taste
INNOVATION ANUGA



Perla hummus

Cod. WHUMPERF40

 40	 4	 97g
 190°	 25/28 min	





PRODUCT CERTIFIED
HALAL BY HIA

Novità



Sfogliatina hummus

Cod. WHUMSF0F64  64  4

Cod. WHUMSF0S55  55

 100g  190°  25/28 min



HIA - 000000043



PRODUCT
CERTIFIED
HALAL BY HIA





9-2267-17-100-00



Perla con farcitura anko

Cod. PERANKF40

 40  4  90g

 190°  20/24 min





Volo crema catalana
Cod. 101302B

24	4	90g
190°	22/26 min	



Diamante crema pasticcera
Cod. 101175

49	7	54g
190°	22/26 min	





Mini Perla

130	24g
190°	16/18 min

lattepanna Cod. PMILAPS130
 nocciola Cod. PMINOCs130
 cioccolato Cod. PMICIOS130



Assortimento in vaschetta



Cod. ASSPMFV126 126 18

7 vaschette da 18 pezzi vendibili anche singolarmente

- 3 vaschette lattepanna
- 2 vaschette nocciola
- 2 vaschette cioccolato



Novità



Pizzette al pomodoro

Cod. PIZPOMF26

208	16	20g
190°	16/18 min	



Pomodora la Sfoglia condita

Cod. SFOPOMF20

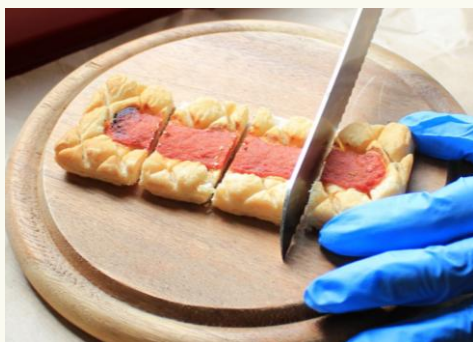
20	2	200g
175°-190°	24/28 min	



Pomodora, la Sfoglia condita



Una nuova idea di cucina



- ✓ Già ricca di sapore
- ✓ Più morbida e gustosa
- ✓ Pratica: si prepara facilmente
- ✓ Versatile: si può vendere in pezzi da 200g, 100g, 50g, 25g

Ogni scatola contiene **10 flowpack da 2 pezzi vendibili anche singolarmente**
Spezzata lungo il pre-taglio (prima della cottura) diventano 2 pezzi da 100g





Kit 7 specialità di Sfoglia

Perla™
crema latte e panna



Perla™
nocciola



Foglia™
mela e crema



Volo™
crema catalana



Zaffiro™
frutti rossi



Zaffiro™
nocciola



Zaffiro™
crema pasticcera



Cod. KIT7GF28


28	4	85g - 95g
190°	22/26 min	








Intreccio rondò frutti rossi


Cod. 100278RF40  40  4


Cod. 100278R  60




 95g  190°  22/26 min



Intreccio doppio cioccolato

Cod. U100285F40  40  4

Cod. U100285_  60



 95g  190°  22/26 min







9-2267-17-100-00



Conchiglia lattepanna

Cod. 104080F40  40  4

Cod. 104080  60

 85g  190°  22/26 min










libera
LA FANTASIA



Fonda ai cereali da farcire

Cod. TOCDOLF40  40  4

Cod. TOCDOOLF36  36

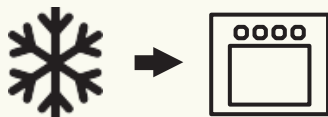
 82g  175°- 190°  20/24 min

WALDKORN
THE ORIGINAL



Istruzioni di cottura

I nostri prodotti vanno **direttamente dal freezer al forno**, sono molto facili da usare e tutti possono ottenere buoni risultati in pochi e semplici passaggi.



- 1** Preriscaldare il forno alla temperatura indicata sulla confezione
- 2** Rimuovere il numero di pezzi desiderato. Dopodiché, **riporre IMMEDIATAMENTE la confezione nel congelatore.**
- 3** Mettere le Sfoglie di farcitura e dimensioni simili su una teglia con carta da forno pulita. **Posizionare i prodotti** in modo ordinato, **lasciando** il giusto spazio di distanza tra loro, **circa 2 cm**, in modo che durante la cottura abbiano lo spazio per aumentare di volume, senza toccarsi.
- 4** Quando il forno raggiunge la temperatura indicata sulla confezione, **posizionare la teglia nel forno.** Impostare il timer per i minuti di cottura indicati. Al termine della cottura i prodotti dovranno assumere un **colore dorato.**
- 5** **Sfornare i prodotti e lasciarli raffreddare** prima di consumarli.



**SCANSIONA IL QR CODE
PER SCOPRIRE I SEGRETI
PER LA COTTURA PERFETTA**



Le immagini presenti nel catalogo hanno il solo scopo di illustrare il prodotto. I dati tecnici sono soggetti a possibili variazioni.
Vietata la riproduzione, anche parziale di testi e/o immagini.



ITALIAN PASTRY EXCELLENCE.com

G.M. Piccoli S.p.A.

Via G. D'Alzano 70, 24022 Alzano Lombardo (BG), ITALY

Tel. +39 035 42 89 610

info@italianpastryexcellence.com



Scansiona e
scopri di più

