

Catalogo Prodotti



Italian pastry excellence

Indice

Le Speciali Sfoglie

Perla™	pag. 6-12
Mini Perla™	pag. 13-14
Diamante	pag. 14
Volo	pag. 18
Foglia	pag. 18
Goccia	pag. 19
Oasi	pag. 19
Zaffiro	pag. 20-21
Volo di stelle	pag. 22
Seasonal	pag. 23
Kit 7 Specialità	pag. 24

Linea Città Alta

DA FARCIRE

Pomodora	pag. 26-27
Mezzaluna di sfoglia	pag. 28
Conchiglia vuota	pag. 29
Sfoglino	pag. 30
Tonda ai cereali	pag. 31

LE NOVITA'

Midi fibra più	pag. 15
Mini Sfoglie	pag. 17
Treccia pecan	pag. 25
Pizzette	pag. 26
La Canadese	pag. 34
Dubai Style	pag. 35

I GRANDI CLASSICI

Assortimento midi	pag. 15
Assortimenti baby	pag. 16
Mela Reale	pag. 22
Tonda ai cereali	pag. 32
Vegani	pag. 33
Conchiglia	pag. 36
Conchiglia maxi	pag. 37
ACE di picche	pag. 38
Fibra Più	pag. 38
Limò	pag. 39
Twistella	pag. 39
Intrecci	pag. 40-41
Fagottino Curcuma	pag. 42
Mirtillo blu	pag. 42
Fagottino 4ciock	pag. 43
Scudo gianduia	pag. 43
Sfogliatine	pag. 44
Cannoli	pag. 45
Golosetto	pag. 46
Strudelino XL	pag. 46
Mini Snurre	pag. 47

LEGENDA



Pezzi per scatola



Pezzi per flowpack



Peso prodotto cad.



Temperatura di cottura



Minuti di cottura



Prodotto vendibile anche al consumatore finale (pack B2C)



Perla, Alba, Canadese, Diamante, Dubai Style Ciok Pastry, Foglia, Goccia, Mezzaluna di Sfoglia, Treccia, Volo e Zaffiro sono modelli depositati di proprietà di G.M. Piccoli S.p.A.

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**



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**.

Siamo quelli della Perla



**L'ORIGINALE, DAL 2004
LA SFOGLIA PIÙ IMITATA**





Perla crema latte e panna

Cod. 104020F40



Cod. 104020L1



- Cod. 104020



90g



190°



22/26 min





Perla nocciola

Cod. 104035

	60		85g
	190°		22/26 min



Perla crema pasticcera e mango

Cod. PERMANGOF40

	40		4		90g
	190°		22/26 min		





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 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



Sfogliatina hummus

Cod. WHUMSFOF64  64  4

Cod. WHUMSFOS55  55

 100g  190°  25/28 min



PRODUCT
CERTIFIED
HALAL BY HIA



Perla con farcitura anko

Cod. PERANKF40

 40	 4	 90g
 190°	 20/24 min	





Mini Perla

 130	 24g
 190°	 16/18 min

lattepanna
nocciola
cioccolato

Cod. PMILAPS130

Cod. PMINOCS130

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





Mini Perla da farcire

Cod. 3041S4

 4 Kg	 19g
 190°	 16/18 min



Diamante crema pasticcera

Cod. 101175

 49	 7	 54g
 190°	 22/26 min	





Assortimento midi crema, mela, cioccolato, albicocca
Cod. 103101

 4 Kg	 38g - 42g
 175°	 20 min



Novità

Midi Fibra Più sambuco, ribes rosso ed acerola
Cod. FIBSRAS72

 72	 45g
 190°	 20/22 min





Assortimento baby albicocca, lampone, mela, mirtillo, limone

Cod. CHGN01S140

	140		40g
	190°		22/26 min



Assortimento 4 cioc fondente, pistacchio, nocciola, bianco

Cod. CHGN03S140

	140		38g
	190°		18/20 min



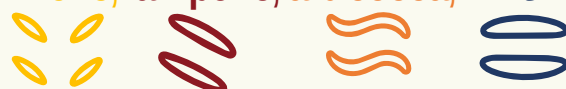


Novità

Mini Sfoglie alla frutta assortite **limone, lampone, albicocca, mirtillo**

Cod. CHGN04F26

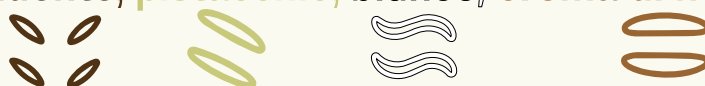
208	16	29g
180° - 190°	20/22 min	



Mini Sfoglie 4 ciocch **fondente, pistacchio, bianco, crema di nocciole**

Cod. CHGN05F26

208	16	29g
180° - 190°	20/22 min	





Volo crema catalana

Cod. 101302B

 24	 90g
 190°	 22/26 min



Foglia mela e crema

Cod. 104074_

 48	 98g
 190°	 22/26 min





Goccia lattepanna e caffè

Cod. GOCCAFS48

	48		90g
	190°		24/26 min



Oasi dattero e mascarpone

Cod. FODATS36

	36		94g
	190°		22/26 min





Zaffiro nocciola

Cod. 100274N

 48	 95g
 190°	 22/26 min





Zaffiro crema pasticcera

Cod. 100284N

	60		95g
	190°		22/26 min



Zaffiro frutti rossi

Cod. 100282N

	60		90g
	190°		22/26 min





Mela reale

Cod. CSGN10F40  40  4 

Cod. CSGN10S070  70

 79g  190°  20/22 min



linea SEASONAL



Volo di stelle crema chantilly

Cod. 122014

 48	 92g
 190°	 22/26 min



9-2267-17-100-00

Sfoglia dell'amore

crema di nocciole

Cod. 020116_E



Party pastry

crema di nocciole

Cod. 020916_



Trifoglio

cioccolato e menta

Cod. 031716_



Foglia montebianco

crema di castagne e panna

Cod. 092016



Alba halloween

crema chantilly

Cod. 101282H_E



Foglia di Natale

crema chantilly

Cod. 122015_L



Novità

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	



Novità



Freccia noci pecan

Cod. TREPECF40



40



4

Cod. TREPECS48



48



96g



190°



22/26 min



Novità



Pizzette al pomodoro

Cod. PIZPOMF33

 264	 24	 17,5g
 220°	 11 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





Mezzaluna di sfoglia da farcire

Cod. LUNSFOS50

 50	 70g
 190°	 19/21 min





Conchiglia da farcire

Cod. ICGN01S065

 65	 67g
 190°	 22/26 min





Sfoglino

il "panino" di sfoglia



Sfoglino da farcire

Cod. ISGL80S050

	50		107g
	190°		24/26 min





Fonda ai cereali da farcire

Cod. TOCDOLF40

	40		4		82g
	175° - 190°		20/24 min		

WALDKORN[®]
THE ORIGINAL





Fonda ai cereali albicocca

Cod. TOCALBF024

 24	 98g
 175° - 190°	 20/24 min

WALDKORN[®]
THE ORIGINAL

VEGAN
FOOD

PLANT
BASED

SENZA
COLORANTI
ARTIFICIALI

SENZA
GRASSI
IDROGENATI



Fonda ai cereali crema di nocciole

Cod. TOCNOCF024

 24	 98g
 175° - 190°	 20/24 min

WALDKORN[®]
THE ORIGINAL

VEGAN
FOOD

PLANT
BASED

SENZA
COLORANTI
ARTIFICIALI

SENZA
GRASSI
IDROGENATI

SENZA
AROMI
ARTIFICIALI

CLEAN
LABEL



Sfogliatina 7 frutti +

Cod. 100900+

Mela, albicocca, pesca, fichi,
Uva sultanina, amarena, pera

	36		82g
	190°		22/26 min



Vegan nocciola

Cod. 100901

	60		80g
	190°		22/26 min



Novità



La Canadese con sciroppo d'acero

Cod. CANADAS50

 50	 84g
 190°	 22/26 min



Novità



Dubai^{style} Cioc Pastry crema di pistacchio, kataifi & crema di nocciole

Cod. SFODUBAIS40

 40	 75g
 190°	 20/22 min





Conchiglia lattepanna

Cod. 104080F40  40  4  **B2C
Retail**

Cod. 104080  60

 85g  190°  22/26 min



Conchiglia nocciola

Cod. 104081

 60	 85g
 190°	 22/26 min





Conchiglia Maxi



 45	 110g
 190°	 22/26 min

Cod. ICGN05S045
lattepanna e amarena

Cod. ICGN03S045
lattepanna

Cod. ICGN04S045
nocciola





ACE *di picche* carote e arancia

Cod. CONACES36

	36		91g
	190°		22/26 min



Fibra più

Fibra Più sambuco, ribes rosso ed acerola

Cod. FIBSRAF40



40



4

Cod. FIBSRAS036



36



95g



190°



20/22 min





Limò crema limone

Cod. SFOLIMOS050

 50	 80g
 175°-180°	 20/22 min



Twistella caramello salato e nocciola

Cod. INTCARAS54

 54	 92g
 190°	 22/26 min





Intreccio rondò nocciola

Cod. 100274F40  40  4

Cod. 100274  60

 90g  190°  22/26 min



Intreccio creamycake e fragola

Cod. 100270

 54	 95g
 190°	 22/26 min





Intreccio rondò frutti rossi

Cod. 100278RF40  40  4

Cod. 100278R  60

 95g  190°  22/26 min



Intreccio doppio clock

Cod. U100285F40  40  4

Cod. U100285_  60

 95g  190°  22/26 min





Fagottino curcuma con albicocca

Cod. FAGCURS48

 48	 85g
 175°-180°	 21/23 min



Mirtillo blu

Cod. MIRBLUS48

 48	 86g
 175°-180°	 21/23 min





Novità

Fagottino 4cioc

Cod. FAG4CS48

- ✓ Ripieno bigusto nocciole&cacao e latte
- ✓ Ricoperto di gocce di cioccolato fondente

	48		86g
	175° - 180°		21/23 min



Scudo nocciola più

Cod. 104045PF40  40  4

Cod. 104045P  60

	95g		190°		22/26 min
---	-----	---	------	---	-----------





Sfogliatina crema

Cod. SFOCRES050

	50		80g
	190°		23/28 min



Sfogliatina pera e cioccolato

Cod. 100143P

	60		90g
	190°		22/26 min





Cannolo nocciola

Cod. CANNOCS050

 50	 79g
 190°	 23/28 min



Cannolo crema e mela

Cod. 0867

 50	 90g
 180° - 190°	 25 min



Golosetto crema ricotta, cocco e cioccolato

Cod. ISGN01S060

	60		80g
	190°		22/26 min



Strudelino XL

Cod. ITGL01F40

 40

 4

Cod. ITGL01S050

 50

	98g		175°		20/22 min
---	-----	---	------	---	-----------





**I Mini Snurre sono facili da usare:
scongellare a temperatura ambiente e servire.**

Mini snurre frutti di bosco

Cod. MSWBS17

 17	 70g
 T. ambiente	 60/120 min

Mini snurre cannella

Cod. MSCINS17





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

