



*Italian pastry excellence*



*Catalogo prodotti 2025*

# *The Perla Company:* *Gusto & stile*

Dal 1988 produciamo le più deliziose ed originali **sfoglie gourmet frozen** apprezzate nei migliori bar Italiani 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 fatte 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**.

*Riscopri il piacere di gustare  
una buona Sfoglia*

# *Importanti player ci apprezzano per...*

## ✓ **BEST CATEGORY PERFORMANCE**

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

## ✓ **QUALITÀ TOP, STABILE NEL TEMPO**

## ✓ **DIGERIBILITÀ E LEGGEREZZA**

## ✓ **FORME ORIGINALI E DISTINTIVE**

# *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



## Perla crema latte e panna

Cod. 104020L1  48 - Cod. 104020  60

 90g

 190°

 22/26 min



Perla è un modello depositato di proprietà di G.M. Piccoli S.p.A.



*Perla* nocciola  
Cod. 104035

 60	 85g
 190°	 22/26 min



*Perla Tahiti* nocciola e lattepanna  
Cod. IPGN07S030

 30	 90g
 190°	 22/26 min



Perla è un modello depositato di proprietà di G.M. Piccoli S.p.A.



## Perla crema pasticcera e mango

Cod. PERMANGOS030

 30	 90g
 190°	 22/26 min



## Perla cioccolato fondente

Cod. U4030S48

 48	 85g
 190°	 22/26 min



Perla è un modello depositato di proprietà di G.M. Piccoli S.p.A.

# Perla hummus



**NEW!**



Hummus Perla è preparata con una selezione unica di farine e con vero hummus, fonte di proteine vegetali.

Contiene ingredienti adatti ad una dieta vegana e plant based. Inoltre, è certificata Halal.

## Perla hummus

Cod. WHUMPERF48

48	97g
190°	25/28 min



# Perla Anko



NEW!

## Perla con farcitura anko

Cod. PERANKS30

 30	 90g
 190°	 20/24 min



Perla è un modello depositato di proprietà di G.M. Piccoli S.p.A.

# Cinnamon Perla



**NEW!**

## *Perla* mela e cannella

Cod. PERCINS30

 30	 92g
 190°	 20/24 min





*Volo* crema catalana  
Cod. 101302B

24	90g
190°	22/26 min



*Foglia* mela e crema  
Cod. 104074\_

48	98g
190°	22/26 min



Volo e Foglia sono modelli depositati di proprietà di G.M. Piccoli S.p.A.

# Oasi



**NEW!**

## Oasi dattero e mascarpone

Cod. FODATS36

 36	 94g
 190°	 22-26 min



# Goccia



## Goccia lattepanna e caffè

Cod. GOCCAFS48

 48	 90g
 190°	 24/26 min



Goccia è un modello depositato di proprietà di G.M. Piccoli S.p.A.

# Zaffiro



## Zaffiro frutti rossi

Cod. 100282N

 60	 90g
 190°	 22/26 min





*Zaffiro* crema pasticcera  
Cod. 100284N

60	95g
190°	22/26 min



*Zaffiro* nocciola  
Cod. 100274N

48	95g
190°	22/26 min



Zaffiro è un modello depositato di proprietà di G.M. Piccoli S.p.A.

*Stupisci i tuoi Clienti  
con una Sfoglia a tema*



*Mela reale*  
Cod. CSGN10S070

 70	 79g
 190°	 20/22 min



*Volo di stelle* crema chantilly  
Cod. 122014

 48	 92g
 190°	 22/26 min



*Sfoglia dell'amore*  
cioccolato  
Cod. 020116\_



*Party pastry*  
crema di nocciole  
Cod. 020916\_



*Frifoglio*  
cioccolato e menta  
Cod. 031716\_



*Foglia montebianco*  
crema di castagne e panna  
Cod. 092016



*Alba halloween*  
crema di zucca  
Cod. 101282H\_



*Foglia di Natale*  
crema lattepanna  
Cod. 122015\_



# Perla Mignon



## Perla mignon lattepanna

Cod. PMILAPS130

130	24g
190°	16/18 min

## Perla mignon nocciola

Cod. PMINOCS130

130	24g
190°	16/18 min



Perla è un modello depositato di proprietà di G.M. Piccoli S.p.A.

# Perla Mignon da farcire



## Perla Mignon da farcire

Cod. 3041S4

 4 Kg	 19g
 190°	 16/18 min



Perla è un modello depositato di proprietà di G.M. Piccoli S.p.A.

# Pomodora



*La novità del momento*

- ✓ **DI ALTA QUALITA'**
- ✓ **PIU MORBIDA E GUSTOSA**
- ✓ **PRATICA: SI PREPARA FACILMENTE**
- ✓ **VERSATILE: SI PUÒ VENDERE IN PEZZI DA 200g, 100g, 50g, 25g**

*Pomodora* la sfoglia condita

Cod. SFOPOMF20

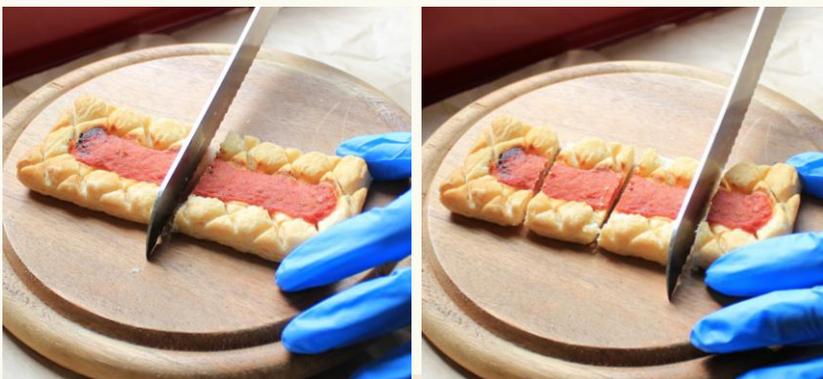
 20	 200g
 175° - 190°	 24/28 min



# la Sfoglia condita



Spezzata lungo il pre-taglio  
(prima della cottura)  
diventano 2 pezzi da 100g



Ogni scatola contiene **10 flowpack da 2 pezzi**  
**vendibili anche singolarmente**

# Mezzaluna



**NEW!**



## Mezzaluna di sfoglia da farcire

Cod. LUNSFOS50

 50	 70g
 190°	 19/21 min



Mezzaluna di Sfoglia è un modello depositato di proprietà di G.M. Piccoli S.p.A.

# Conchiglia



## Conchiglia da farcire

Cod. ICGN01S065

 65	 67g
 190°	 22/26 min



# Sfoglino

il "panino" di sfoglia



Versatile: taglialo da crudo  
e libera la fantasia!

*Sfoglino* da farcire

Cod. ISGL80S050



50



107g



190°



24/26 min



# Fonda



## Fonda ai cereali da farcire

Cod. TOCDOLF036

 36	 82g
 175°- 190°	 20-24 min

WALDKORN<sup>®</sup>  
THE ORIGINAL





# Fonda



## Fonda ai cereali crema di nocciole

Cod. TOCNOCF024

24	98g
175°-190°	20/24 min



## Fonda ai cereali albicocca

Cod. TOCALBF024

24	98g
175°- 190°	20/24 min





*Vegan* nocciola  
Cod. 100901

✓ con farina di farro

60	80g
190°	22/26 min



- ✓ Mela
- ✓ Albicocca
- ✓ Pesca
- ✓ Fichi
- ✓ Uva sultanina
- ✓ Amarena
- ✓ Pera

*Sfogliatina* 7 frutti +  
Cod. 100900+

36	82g
190°	22/26 min



# Twistella



**NEW!**

*Twistella* caramello salato e nocciola

Cod. INTCARAS54

 54	 92g
 190°	 22-26 min



# Aurora



**NEW!**

## Aurora pistacchio e nocciola

Cod. SFOPNS50

 50	 82g
 190°	 20-22 min



# Mirtillo blu



**NEW!**

## *Mirtillo blu* con mirtilli

Cod. MIRBLUS48

 48	 86g
 175° - 180°	 21/23 min





## *Fagottino curcuma* con albicocca

Cod. FAGCURS48

 48	 85g
 175° - 180°	 21/23 min



## *Limò* crema limone

Cod. SFOLIMOS050

 50	 80g
 175° - 180°	 20/22 min





SENZA  
COLORANTI  
ARTIFICIALI

VEGETARIAN  
FOOD

SENZA  
GRASSI  
IDROGENATI

SENZA  
COLORANTI  
ARTIFICIALI

VEGETARIAN  
FOOD

SENZA  
GRASSI  
IDROGENATI

## Conchiglia lattepanna

Cod. 104080

60	85g
190°	22/26 min

## Maxi lattepanna

Cod. ICGN03S050

50	110g
190°	22/26 min



SENZA  
COLORANTI  
ARTIFICIALI

VEGETARIAN  
FOOD

SENZA  
GRASSI  
IDROGENATI

SENZA  
AROMI  
ARTIFICIALI

CLEAN  
LABEL

SENZA  
COLORANTI  
ARTIFICIALI

VEGETARIAN  
FOOD

SENZA  
GRASSI  
IDROGENATI

## Conchiglia nocciola

Cod. 104081

60	85g
190°	22/26 min

## Maxi nocciola

Cod. ICGN04S050

50	110g
190°	22/26 min

# Conchiglia maxi



## Conchiglia Maxi lattepanna e amarena

Cod. ICGN05S050



 50	 110g
 190°	 22/26 min

✓ Il formato maxi dell'iconica sfoglia: farcita in ogni sua parte con un ripieno bi-gusto lattepanna e amarena

# ACE *di picche*



**NEW!**

## ACE *di picche* carote e arancia

Cod. CONACES36

 36	 91g
 190°	 22-26 min





# Fibra più

AD ALTO  
CONTENUTO DI  
**FIBRE**

*Fibra Più* sambuco, ribes rosso ed acerola  
Cod. FIBRAS036

 36	 95g
 190°	 20/22 min



# Fibra più

AD ALTO  
CONTENUTO DI  
**FIBRE**

*Fibra Più* cioccolato e muesli  
Cod. FICMCIS036

 36	 95g
 190°	 20/22 min



# Intreccio rondò



## Intreccio rondò nocciola

Cod. 100274

 60	 90g
 190°	 22/26 min



## Intreccio cheesecake e fragola

Cod. 100270

 54	 95g
 190°	 22/26 min





## Intreccio rondò frutti rossi

Cod. 100278R

 60	 95g
 190°	 22/26 min



## Intreccio doppio cioc

Cod. U100285\_

 60	 95g
 190°	 22/26 min



# Assortimento 4 ciocck



**NEW!**

*4 ciocck* fondente, pistacchio, nocciola, bianco

Cod. CHGN03S140

 140	 38g
 190°	 18/20 min





*Assortimento baby* albicocca, lampone, mela, mirtillo, limone

Cod. CHGN01S140

 140	 40g
 190°	 22/26 min



*Assortimento midi* crema, mela, cioccolato, albicocca

Cod. 103101

 4 Kg	 38-42 g
 175°	 20 min



# Scudo



## Scudo nocciola più

Cod. 104045P

✓ Ripieno di crema alla gianduia

 60	 95g
 190°	 22/26 min





# Sfogliatina

*Sfogliatina* crema  
Cod. SFOCRE050

 50	 80g
 190°	 23/28 min



*Sfogliatina* pere e cioccolato  
Cod. 100143P

 60	 90g
 190°	 22/26 min





# Cannolo

## 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. ITGL01S050

 50	 98g
 175°	 20/22 min





## *Diamante* crema pasticcera

Cod. 101175

 49	 54g
 190°	 22/26 min



Perla™ crema latte e panna



Foglia™ mela e crema



Zaffiro™ nocciola



Perla™ nocciola



Volo™ crema catalana



Zaffiro™ frutti rossi

## *Kit 6 specialità di Sfoglia*

Cod. 104007A

 36	 85-95g
 190°	 22/26 min



# Ciambella e frolle

## Ciambella

Cod. 105210

 40	 55g
 22-20°C	 1 - 1,5 ora



- ✓ Tonda con ripieno alle mele
- ✓ Tonda con confettura di albicocche
- ✓ Con copertura al cacao
- ✓ Al naturale a forma di esse
- ✓ Con zucchero e mandorla a forma di foglia

## Frolle al burro

Cod. FROLLBUR30

 30	 65g
 T. ambiente	 1 ora



# Istruzioni di cottura

## 1 Preriscaldare il forno alla temperatura indicata sulla confezione

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.



## 2

Rimuovere il numero di pezzi desiderato. Dopodiché, riporre **IMMEDIATAMENTE** la scatola nel congelatore.

## 3

Mettere le sfoglie 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 sull'etichetta della scatola, posizionare la teglia nel forno.

Al termine della cottura i prodotti dovranno assumere un bel 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 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.

# Indice

## SPECIALI SFOGLIE

Perla™	pag. 4-10
Volo™	pag. 11
Foglia™	pag. 11
Oasi™	pag. 12
Goccia	pag. 13
Zaffiro™	pag. 14-15
Mela Reale	pag. 16
Volo di stelle	pag. 16
Sfoglie a tema	pag. 17
Perla™ Mignon	pag. 18-19

## DA FARCIRE

Pomodora	pag. 20-21
Mezzaluna di sfoglia	pag. 22
Conchiglia vuota	pag. 23
Sfoglino	pag. 24
Tonda vuota	pag. 25

## GRANDI CLASSICI

Tonda ai cereali	pag. 26
Vegani	pag. 27
Twistella	pag. 28
Aurora	pag. 29
Mirtillo blu	pag. 30
Curcuma	pag. 31
Limò	pag. 31
Conchiglia	pag. 32
Conchiglia maxi	pag. 32-33
Ace di picche	pag. 34
Fibra Più	pag. 35
Intrecci	pag. 36-37
Assortimento 4 ciocch	pag. 38
Assortimento baby	pag. 39
Assortimento midi	pag. 39
Scudo	pag. 40
Sfogliatina	pag. 41
Cannolo	pag. 42
Golosetto	pag. 43
Strudelino XL	pag. 43
Diamante	pag. 44
Kit 6 specialità	pag. 44
Ciambella vuota	pag. 45
Frolle al burro	pag. 45
Istruzioni di cottura	pag. 46



*Italian pastry excellence*

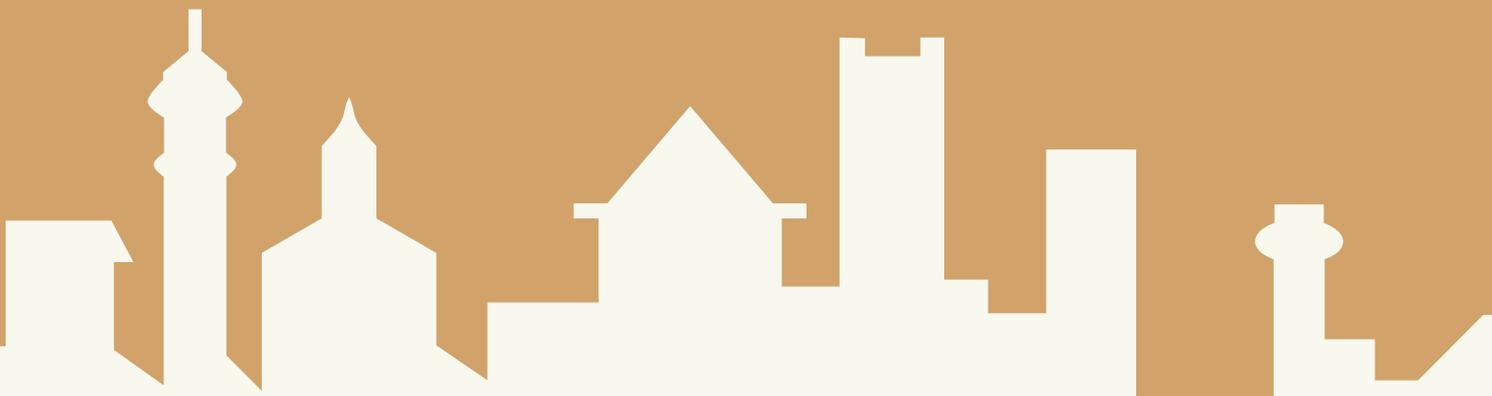
*G.M. Piccoli S.p.A.*

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

Tel. +39 035 42 89 610

[info@italianpastryexcellence.com](mailto:info@italianpastryexcellence.com)

[www.italianpastryexcellence.com](http://www.italianpastryexcellence.com)



YouTube

