

# Catalogo Prodotti



*Italian pastry excellence*

# Indice

## Le Speciali Sfoglie

Perla™	pag. 6-12
Mini Perla™	pag. 13-14
Diamante	pag. 14
Kit 6 Specialità	pag. 15
Volo	pag. 16
Foglia	pag. 16
Goccia	pag. 17
Oasi	pag. 17
Zaffiro	pag. 18-19
Volo di stelle	pag. 20
Seasonal	pag. 21

## Linea Città Alta

### DA FARCIRE

Pomodora	pag. 22-23
Mezzaluna di sfoglia	pag. 24
Conchiglia vuota	pag. 25
Sfoglino	pag. 26
Tonda ai cereali	pag. 27

### LE NOVITA'

Sfogliatina hummus	pag. 12
La Canadese	pag. 30
Dubai Style	pag. 31

### I GRANDI CLASSICI

Assortimento 4 cioc	pag. 15
Mela Reale	pag. 20
Tonda ai cereali	pag. 28
Vegani	pag. 29
Conchiglia	pag. 32
Conchiglia maxi	pag. 32-33
ACE di picche	pag. 34
Fibra Più	pag. 34
Limò	pag. 35
Twistella	pag. 35
Intrecci	pag. 36-37
Fagottino Curcuma	pag. 38
Mirtillo blu	pag. 38
Fagottino 4cioc	pag. 39
Scudo gianduia	pag. 39
Assortimento baby	pag. 40
Assortimento midi	pag. 40
Sfogliatine	pag. 41
Cannoli	pag. 42
Golosetto	pag. 43
Strudelino XL	pag. 43

### LEGENDA



Pezzi per scatola



Pezzi per flowpack



Peso prodotto cad.



Temperatura di cottura



Minuti di cottura



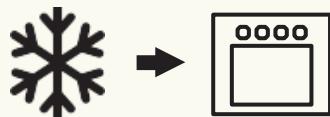
Prodotto vendibile anche  
al consumatore finale (pack B2C)



Perla, Alba, Canadese, Diamante, Dubai Style Ciok Pastry, Foglia, Goccia, Mezzaluna di Sfoglia, 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

- 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.

- 5 Sfornare i prodotti e lasciarli raffreddare prima di consumarli.



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

- 2 Rimuovere il numero di pezzi desiderato. Dopodiché, riporre IMMEDIATAMENTE la confezione nel congelatore.

- 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.



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.

# *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. 104020L1 48 - Cod. 104020 60

---

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 nocciole 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 canella

Cod. PERCINF40

40	4	92g
190°		20/24 min



winner taste  
INNOVATION ANUGA



## Perla hummus

Cod. WHUMPERF40



40



4



97g



190°



25/28 min



HIA - 000000043



PRODUCT CERTIFIED  
HALAL BY HIA

# Novità



## Sfogliatina hummus

Cod. WHUMSFOF64 64 4



PRODUCT  
CERTIFIED  
HALAL BY HIA

Cod. WHUMSFOS55 55

100g 190° 25/28 min



## Perla con farcitura anko

Cod. PERANKF40

40 4 90g

190° 20/24 min





## Mini Perla

130	24g
190°	16/18 min

### Assortimento in vaschetta

Cod. ASSPMFV126 126

7 vaschette da 18 pezzi

3 vaschette lattepanna

2 vaschette nocciola

2 vaschette cioccolato

lattepanna Cod. PMILAPS130

nocciola Cod. PMINOC130

cioccolato Cod. PMICIOS130





## Mini Perla da farcire

Cod. 3041S4

	4 Kg		19g
	190°		16/18 min



## Diamante crema pasticcera

Cod. 101175

	49		54g
	190°		22/26 min





## *Assortimento 4 ciocca* fondente, pistacchio, nocciole, bianco

Cod. CHGN03S140

	140		38g
	190°		18/20 min



Perla™ crema latte e panna



Foglia™ mela e crema



Zaffiro™ nocciole



Perla™ nocciole



Volo™ crema catalana



Zaffiro™ frutti rossi

## *Kit 6 specialità di Sfoglia*

Cod. 104007A

	36		85g - 95g
	190°		22/26 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. CSGN10S070

	70		79g
	190°		20/22 min



## linea SEASONAL



## 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\_



## *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 lattepanna  
Cod. 122015\_





## 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



WALDKORN®  
THE ORIGINAL





*libera*  
LA FANTASIA



## Fonda ai cereali da farcire

Cod. TOCDOLF036



36



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



## Fonda ai cereali crema di nocciole

Cod. TOCNOCF024

24	98g
175°- 190°	20/24 min

**WALDKORN**  
THE ORIGINAL





## Sfogliatina 7 frutti +

Cod. 100900+

36	82g
190°	22/26 min

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



## Vegan nocciole

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 <sup>style</sup> Clock Pastry

crema di pistacchio, kataifi & crema di nocciole



*Conchiglia* lattepanna  
Cod. 104080

	60		85g
	190°		22/26 min



*Maxi* lattepanna  
Cod. ICGN03S045

	45		110g
	190°		22/26 min



*Conchiglia* nocciola  
Cod. 104081

	60		85g
	190°		22/26 min



*Maxi* nocciola  
Cod. ICGN04S045

	45		110g
	190°		22/26 min





## Conchiglia Maxi lattepanna e amarena

Cod. ICGN05S045

	45		110g
	190°		22/26 min





## ACE *di picche* carote e arancia

Cod. CONACES36

	36		91g
	190°		22/26 min



## Fibra Più sambuco, ribes rosso ed acerola

Cod. FIBSRAS036

	36		95g
	190°		20/22 min





## Limò crema limone

Cod. SFOLIMOS050

50	80g
175°-180°	20/22 min



## Twistella caramello salato e nocciole

Cod. INTCARAS54

54	92g
190°	22/26 min





## Intreccio rondo nocciole

Cod. 100274

60	90g
190°	22/26 min



## Intreccio creamy cake e fragola

Cod. 100270

54	95g
190°	22/26 min





## *Intreccio rondò* frutti rossi

Cod. 100278R

60	95g
190°	22/26 min



## *Intreccio* doppio clock

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 4clock

Cod. FAG4CS48

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

	48		86g
	180°		26/28 min



## Scudo nocciola più

Cod. 104045P

	60		95g
	190°		22/26 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		38g - 42g
	175°		20 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. CANNOC50



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





# 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](mailto:info@italianpastryexcellence.com)



Scansiona e  
scopri di più