

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**.

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.



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 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. WHUMSFOF64  64  4






Cod. WHUMSFOS55  55

 100g  190°  25/28 min



Perla con farcitura anko

Cod. PERANKF40






| | | |
|--|---|---|
|  40 |  4 |  90g |
|  190° |  20/24 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





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

