

Catalogo Retail B2C



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

- 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.



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 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



HIA - 000000043



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





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