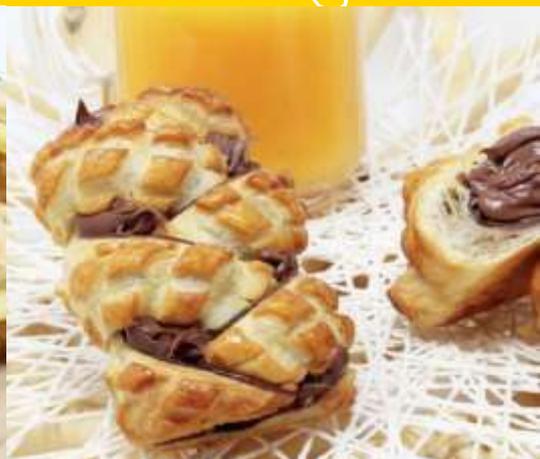




Italian pastry excellence

CONFEZIONI RETAIL



THE PERLA™ COMPANY: TASTE & STYLE



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.

Cuocile, sono pronte in pochi minuti.

E ora assaggiale: sono incredibilmente buone e digeribili!

Siamo gli Specialisti della pastasfoglia

- ✓ **L'IMPASTO RIPOSA OLTRE 24 ORE, SECONDO LA TRADIZIONE ARTIGIANA**
- ✓ **ALTA QUALITA' CERTIFICATA SECONDO GLI STANDARD INTERNAZIONALI BRC E IFS CON IL PUNTEGGIO MASSIMO**
- ✓ **PRODOTTI REALIZZATI IMPIEGANDO ENERGIA 100% RINNOVABILE**



Made in Italy
with 





Sfoglie Vegane

CREMA ALLE NOCCIOLE
cod. R05M16F4



4 PZ



16 Box



80 g



190°



22/26 min



Sfoglie ai cereali antichi

FRUTTI ROSSI E GOJI
cod. R03M16F5



5 PZ



16 Box



80 g



190°



22/26 min





Sfoglino

cod. R04M16F8

8 PZ

16 Boxes

105 g

190° 24/26 min



Intrecci

CIOCCOLATO
cod. UR00M16F3

4 PZ

16 Boxes

95 g

190° 22/26 min



foglia

MELA
cod. R01M16F3 - 3 PZ
cod. R01M16F6 - 6 PZ

16 Boxes

90 g

190° 22/26 min



Italian pastry excellence

Perla™
con Cremalatte panna

direttamente in forno

✓ Senza conservanti
✓ Senza grassi idrogenati
✓ Senza aromi artificiali
✓ Adatto ad una dieta Vegetariana

Made in Italy with 

3 pezzi
270g e

22-26 min
190°C

33-34 min
190°C

33-34 min
190°C

33-34 min
190°C

Perla™

CREMALATTE PANNA

cod. R02M16F3 - 3 PZ  16 Boxes

cod. R02M16F6 - 6 PZ  8 Boxes 



Italian pastry excellence

Perla™
con Cioccolato fondente

direttamente in forno

✓ Senza conservanti
✓ Senza grassi idrogenati
✓ Senza aromi artificiali
✓ Adatto ad una dieta Vegetariana

Made in Italy with 

3 pezzi
255g e

22-26 min
190°C

33-34 min
190°C

33-34 min
190°C

33-34 min
190°C

Perla™

CIOCCOLATO FONDENTE

cod. UR01M16F3 - 3 PZ  16 Boxes

cod. UR01M16F6 - 6 PZ  8 Boxes 



Italian pastry excellence

Alba di Sfoglia
con Crema di nocciole

direttamente in forno

✓ Senza conservanti
✓ Senza grassi idrogenati
✓ Senza aromi artificiali
✓ Adatto ad una dieta Vegetariana

Made in Italy with 

3 pezzi
270g e

22-26 min
190°C

33-34 min
190°C

33-34 min
190°C

33-34 min
190°C

Alba

NOCCIOLA

cod. UR02M16F3



LOGISTIC INFORMATIONS



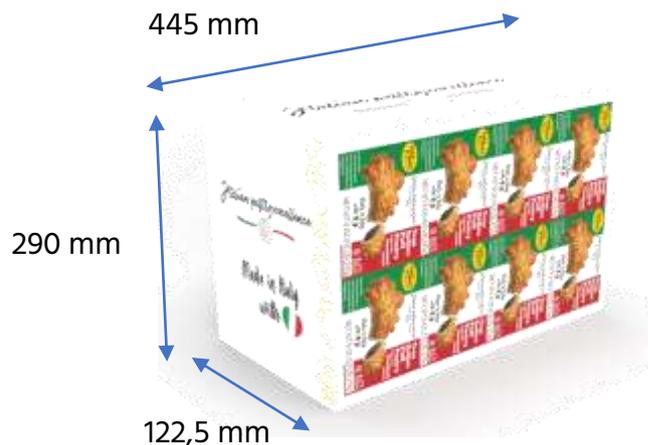
**SCATOLA DA
3, 4, 5 PEZZI**



**SCATOLA DA
6, 8 PEZZI**

N° PEZZI PER SCATOLA	N° SCATOLE PER MASTERCASE	N° MASTERCASE PER PALLET	N° SCATOLE PER PALLET
3, 4, 5	16	128	2048
6, 8	8	128	1024

Mastercase Aperto



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, riponete **IMMEDIATAMENTE** la scatola nel congelatore.

3

Metti 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, 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 riporli in scatola o consumarli.



TEMPI E TEMPERATURA DI COTTURA INDICATIVI

PASTA SFOGLIA DOLCE



< 30 g

16 / 18 min

31g – 59 g

18 / 20 min

> 60 g

22 / 26 min

190°C

PASTA SFOGLIA SALATA



< 30 g

18 / 20 min

31 g – 59 g

22 / 24 min

> 60 g

24 / 28 min

190°C



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



Italian pastry excellence

G.M. PICCOLI S.p.A. THE PERLA COMPANY™

Via G. D'alzano, 70 - 24022
Alzano Lombardo (BG) - ITALY
Tel. +39 035 42 89 610

info@italianpastryexcellence.com
www.italianpastryexcellence.com

