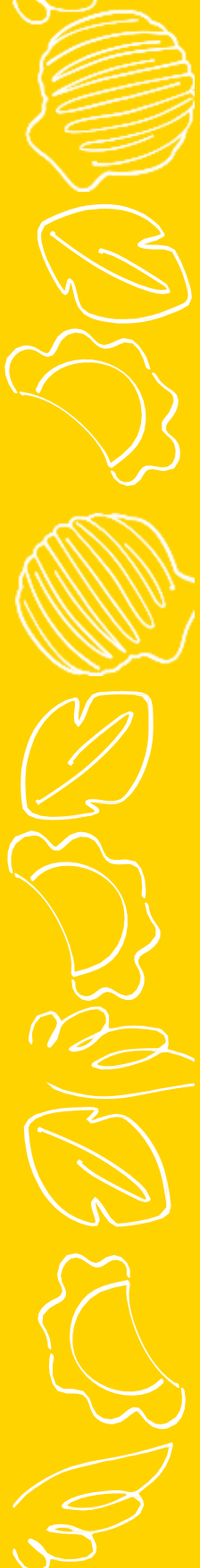




*Italian pastry excellence*

**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



## Perla™

CREMALATTE PANNA

cod. R02M16F3 - 3 PZ  16 Boxes

cod. R02M16F6 - 6 PZ  8 Boxes 

 90 g

 190°  22/26 min



*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



## Perla™

CIOCCOLATO FONDENTE

cod. UR01M16F3 - 3 PZ  16 Boxes

cod. UR01M16F6 - 6 PZ  8 Boxes 

 85 g

 190°  22/26 min



*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



## Alba

NOCCIOLA

cod. UR02M16F3

 3 PZ  16 Boxes

 90 g

 190°  22/26 min



# LOGISTIC INFORMATIONS



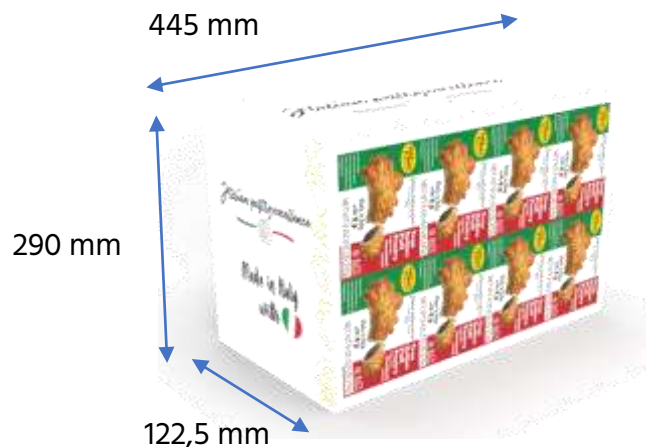
**SCATOLA DA  
3, 4, 5 PEZZI**



**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](mailto:info@italianpastryexcellence.com)**  
**[www.italianpastryexcellence.com](http://www.italianpastryexcellence.com)**

