



Italian pastry excellence



Catalogo prodotti 2025

The Perla Company: *Gusto & stile*

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.



Il segreto della bontà? *La lavorazione artigianale*

Le nostre sfoglie sono fatte 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.

*Riscopri il piacere di gustare
una buona Sfoglia*

Importanti player ci apprezzano per...

- ✓ BEST CATEGORY PERFORMANCE

Shelf-life fino a 24 mesi, pack protettivo e salva-spazio

- ✓ QUALITÀ TOP, STABILE NEL TEMPO

- ✓ DIGERIBILITÀ E LEGGEREZZA

- ✓ FORME ORIGINALI E DISTINTIVE

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



Perla crema latte e panna

Cod. 104020L1  48 - Cod. 104020  60

 90g

 190°

 22/26 min



Perla è un modello depositato di proprietà di G.M. Piccoli S.p.A.



Perla nocciola
Cod. 104035

 60	 85g
 190°	 22/26 min



Perla Tahiti nocciola e lattepanna
Cod. IPGN07S030

 30	 90g
 190°	 22/26 min



Perla è un modello depositato di proprietà di G.M. Piccoli S.p.A.



Perla crema pasticcera e mango

Cod. PERMANGOS030

 30	 90g
 190°	 22/26 min



Perla cioccolato fondente

Cod. U4030S48

 48	 85g
 190°	 22/26 min



Perla è un modello depositato di proprietà di G.M. Piccoli S.p.A.

Perla hummus



Hummus Perla è preparata con una selezione unica di farine e con vero hummus, fonte di proteine vegetali.

Contiene ingredienti adatti ad una dieta vegana e plant based. Inoltre, è certificata Halal.

NEW!



Perla hummus

Cod. WHUMPERF48

48	97g
190°	25/28 min



Perla è un modello depositato di proprietà di G.M. Piccoli S.p.A.

Perla Anko



NEW!

Perla con farcitura anko

Cod. PERANKS30

 30	 90g
 190°	 20/24 min



Perla è un modello depositato di proprietà di G.M. Piccoli S.p.A.

Cinnamon

Perla



NEW!

Perla mela e cannella

Cod. PERCINS30

 30	 92g
 190°	 20/24 min





Volo crema catalana
Cod. 101302B

 24	 90g
 190°	 22/26 min



Foglia mela e crema
Cod. 104074_

 48	 98g
 190°	 22/26 min



Volo e Foglia sono modelli depositati di proprietà di G.M. Piccoli S.p.A.

Oasi



Oasi dattero e mascarpone

Cod. FODATS36

 36	 94g
 190°	 22-26 min



Goccia



Goccia lattepanna e caffè

Cod. GOCCAFS48

 48	 90g
 190°	 24/26 min



Goccia è un modello depositato di proprietà di G.M. Piccoli S.p.A.

Zaffiro



Zaffiro frutti rossi

Cod. 100282N

 60	 90g
 190°	 22/26 min





Zaffiro crema pasticcera
Cod. 100284N

 60	 95g
 190°	 22/26 min



Zaffiro nocciola
Cod. 100274N

 48	 95g
 190°	 22/26 min



Zaffiro è un modello depositato di proprietà di G.M. Piccoli S.p.A.

Stupisci i tuoi Clienti con una Sfoglia a tema



Mela reale

Cod. CSGN10S070

	70		79g
	190°		20/22 min



Volo di stelle crema chantilly

Cod. 122014

	48		92g
	190°		22/26 min



Sfoglia dell'amore

cioccolato

Cod. 020116_



Party pastry

crema di nocciòle

Cod. 020916_



Frifoglio

cioccolato e menta

Cod. 031716_



Foglia montebianco

crema di castagne e panna

Cod. 092016



Alba halloween

crema di zucca

Cod. 101282H_



Foglia di Natale

crema lattepanna

Cod. 122015_



Perla Mignon



Perla mignon lattepanna

Cod. PMILAPS130

130	24g
190°	16/18 min

Perla mignon nocciola

Cod. PMINOCS130

130	24g
190°	16/18 min



Perla è un modello depositato di proprietà di G.M. Piccoli S.p.A.

Perla Mignon da farcire



Perla Mignon da farcire

Cod. 3041S4

 4 Kg	 19g
 190°	 16/18 min



Perla è un modello depositato di proprietà di G.M. Piccoli S.p.A.

Pomodora



La novità del momento

- ✓ **DI ALTA QUALITA'**
- ✓ PIU MORBIDA E GUSTOSA
- ✓ PRATICA: SI PREPARA FACILMENTE
- ✓ VERSATILE: SI PUÒ VENDERE IN PEZZI DA 200g, 100g, 50g, 25g

Pomodora la sfoglia condita

Cod. SFOPOMF20

 20	 200g
 190°	 20/22 min



la Sfoglia condita



Spezzata lungo il pre-taglio
(prima della cottura)
diventano 2 pezzi da 100g



Ogni scatola contiene 10 flowpack da 2 pezzi
vendibili anche singolarmente

Mezzaluna



NEW!

Mezzaluna di sfoglia da farcire

Cod. LUNSFOS50

 50	 70g
 190°	 19/21 min



Mezzaluna di Sfoglia è un modello depositato di proprietà di G.M. Piccoli S.p.A.

Conchiglia



Conchiglia da farcire

Cod. ICGN01S065

 65	 67g
 190°	 22/26 min



Sfoglino

il "panino" di sfoglia



Versatile: taglialo da crudo
e libera la fantasia!

Sfoglino da farcire

Cod. ISGL80S050

 50	 107g
 190°	 20/26 min



Fonda



Fonda ai cereali da farcire

Cod. TOCDOLF036

 36	 82g
 175° - 190°	 20-24 min

WALDKORN[®]
THE ORIGINAL





Fonda



Fonda ai cereali crema di nocciole

Cod. TOCNOCF024

24	98g
175°-190°	20/24 min



Fonda ai cereali albicocca

Cod. TOCALBF024

24	98g
175°-190°	20/24 min





Vegan nociola
Cod. 100901

✓ con farina di farro

60	80g
190°	22/26 min



- ✓ Mela
- ✓ Albicocca
- ✓ Pesca
- ✓ Fichi
- ✓ Uva sultanina
- ✓ Amarena
- ✓ Pera

Sfogliatina 7 frutti +
Cod. 100900+

36	82g
190°	22/26 min



Twistella



NEW!

Twistella caramello salato e nocciola

Cod. INTCARAS54

 54	 92g
 190°	 22-26 min



Aurora



NEW!

Aurora pistacchio e nocciola

Cod. SFOPNS50

 50	 82g
 190°	 20-22 min



Mirtillo blu



NEW!

Mirtillo blu con mirtilli

Cod. MIRBLUS48

 48	 86g
 175 - 180°	 21/23 min





Fagottino curcuma con albicocca

Cod. FAGCURS48

 48	 85g
 175° - 180°	 21/23 min



Limò crema limone

Cod. SFOLIMOS050

 50	 80g
 175° - 180°	 20/22 min





SENZA
COLORANTI
ARTIFICIALI

VEGETARIAN
FOOD

SENZA
GRASSI
IDROGENATI

SENZA
COLORANTI
ARTIFICIALI

VEGETARIAN
FOOD

SENZA
GRASSI
IDROGENATI

Conchiglia lattepanna

Cod. 104080

60	85g
190°	22/26 min

Maxi lattepanna

Cod. ICGN03S050

50	110g
190°	22/26 min



SENZA
COLORANTI
ARTIFICIALI

VEGETARIAN
FOOD

SENZA
GRASSI
IDROGENATI

SENZA
AROMI
ARTIFICIALI

CLEAN
LABEL

SENZA
COLORANTI
ARTIFICIALI

VEGETARIAN
FOOD

SENZA
GRASSI
IDROGENATI

Conchiglia nocciola

Cod. 104081

60	85g
190°	22/26 min

Maxi nocciola

Cod. ICGN04S050

50	110g
190°	22/26 min

Conchiglia maxi



Conchiglia Maxi lattepanna e amarena

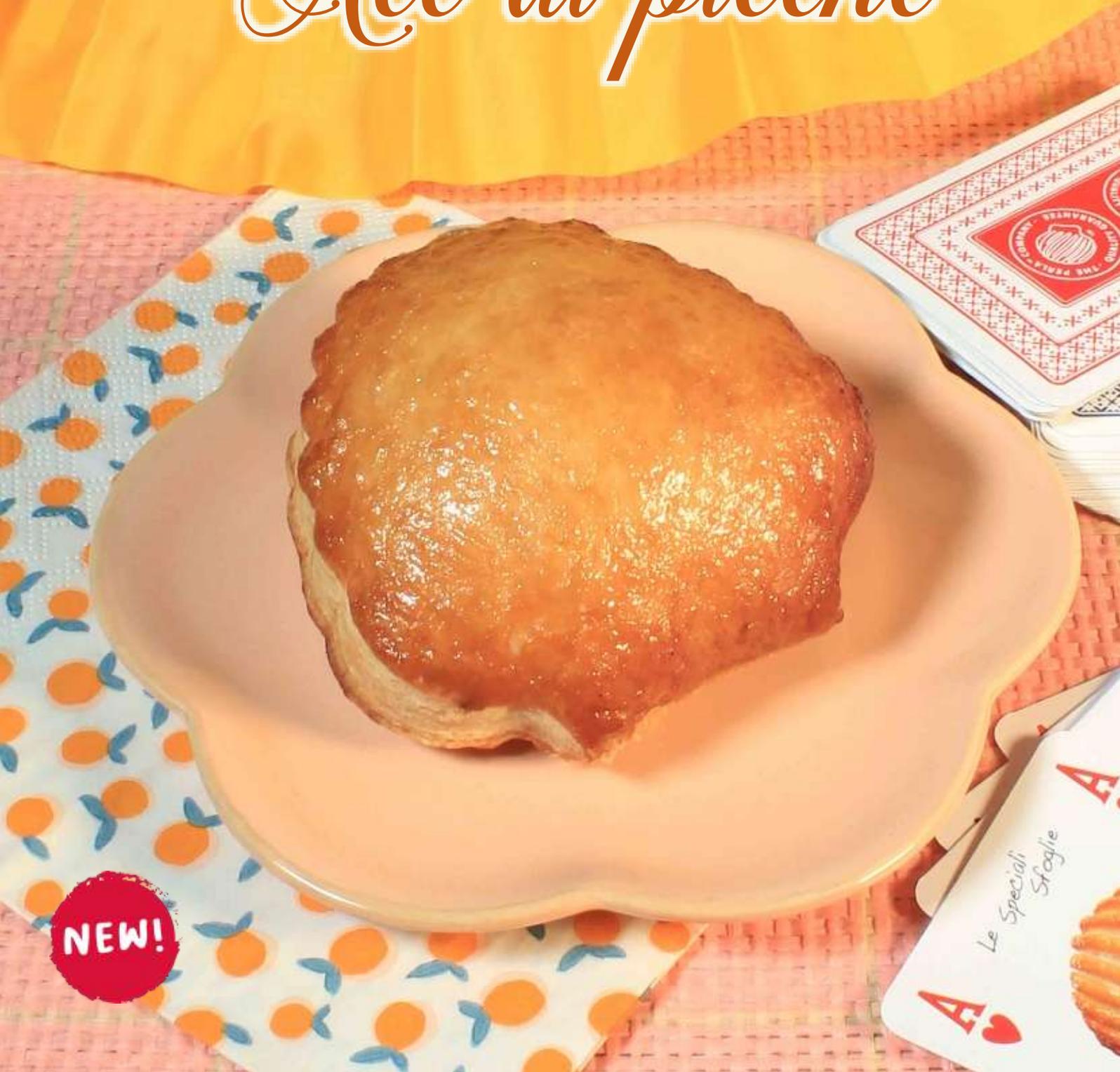
Cod. ICGN05S050



 50	 110g
 190°	 22/26 min

✓ Il formato maxi dell'iconica sfoglia: farcita in ogni sua parte con un ripieno bi-gusto lattepanna e amarena

Ace di picche



NEW!

Ace di picche arancia, carota, limone

Cod. CONACES36

 36	 91g
 190°	 22-26 min





Fibra più

AD ALTO
CONTENUTO DI
FIBRE

Fibra Più sambuco, ribes rosso ed acerola
Cod. FIBSRAS036

 36	 95g
 190°	 20/22 min

VEGAN
FOOD

PLANT
BASED

SENZA
COLORANTI
ARTIFICIALI

SENZA
GRASSI
IDROGENATI

SENZA
AROMI
ARTIFICIALI

CLEAN
LABEL



Fibra più

AD ALTO
CONTENUTO DI
FIBRE

Fibra Più cioccolato e muesli
Cod. FICMCIS036

 36	 95g
 190°	 20/22 min

VEGAN
FOOD

PLANT
BASED

SENZA
COLORANTI
ARTIFICIALI

SENZA
GRASSI
IDROGENATI

SENZA
AROMI
ARTIFICIALI

CLEAN
LABEL

Intreccio rondò



Intreccio rondò nocciola

Cod. 100274

 60	 90g
 190°	 22/26 min



Intreccio cheesecake e fragola

Cod. 100270

 54	 95g
 190°	 22/26 min





Antreccio rondò frutti rossi

Cod. 100278R

 60	 95g
 190°	 22/26 min



Antreccio doppio cioc

Cod. U100285_

 60	 95g
 190°	 22/26 min



Assortimento 4 ciocck



4 ciocck fondente, pistacchio, nocciola, bianco

Cod. CHGN03S140

 140	 38g
 190°	 18/20 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	 38-42 g
 175°	 20 min



Scudo



Scudo nocciola più

Cod. 104045P

✓ Ripieno di crema alla gianduia

 60	 95g
 190°	 22/26 min





Sfogliatina

Sfogliatina crema
Cod. SFOCRE050

 50	 80g
 190°	 23/28 min



Sfogliatina pere e cioccolato
Cod. 100143P

 60	 90g
 190°	 22/26 min





Cannolo

Cannolo nocciola

Cod. CANNOCS050

 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





Diamante crema pasticcera

Cod. 101175

 49	 54g
 190°	 22/26 min



Perla™ crema latte e panna



Foglia™ mela e crema



Zaffiro™ nocciola



Perla™ nocciola



Volo™ crema catalana



Zaffiro™ frutti rossi

Kit 6 specialità di Sfoglia

Cod. 104007A

 36	 85-95g
 190°	 22/26 min



Ciambella e frolle

Ciambella

Cod. 105210

 40	 55g
 T. ambiente	 1 ora



- ✓ Tonda con ripieno alle mele
- ✓ Tonda con confettura di albicocche
- ✓ Con copertura al cacao
- ✓ Al naturale a forma di esse
- ✓ Con zucchero e mandorla a forma di foglia

Frolle al burro

Cod. FROLLBUR30

 30	 65g
 T. ambiente	 1 ora



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, riporre IMMEDIATAMENTE la scatola nel congelatore.

3

Mettere 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. Al termine della cottura i prodotti dovranno assumere un bel colore dorato.

5

Sfornare i prodotti e lasciarli raffreddare prima di consumarli.



TEMPI E TEMPERATURA DI COTTURA INDICATIVI

PASTA SFOGLIA	
	
< 30 g	16 / 18 min
31g - 59 g	18 / 20 min
> 60 g	22 / 26 min

190°C



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

Indice

SPECIALI SFOGLIE

Perla™	pag. 4-10
Volo™	pag. 11
Foglia™	pag. 11
Oasi™	pag. 12
Goccia	pag. 13
Zaffiro™	pag. 14-15
Mela Reale	pag. 16
Volo di stelle	pag. 16
Sfoglie a tema	pag. 17
Perla™ Mignon	pag. 18-19

DA FARCIRE

Pomodora	pag. 20-21
Mezzaluna di sfoglia	pag. 22
Conchiglia vuota	pag. 23
Sfoglino	pag. 24
Tonda vuota	pag. 25

GRANDI CLASSICI

Tonda ai cereali	pag. 26
Vegani	pag. 27
Twistella	pag. 28
Aurora	pag. 29
Mirtillo blu	pag. 30
Curcuma	pag. 31
Limò	pag. 31
Conchiglia	pag. 32
Conchiglia maxi	pag. 32-33
Ace di picche	pag. 34
Fibra Più	pag. 35
Intrecci	pag. 36-37
Assortimento 4 ciocch	pag. 38
Assortimento baby	pag. 39
Assortimento midi	pag. 39
Scudo	pag. 40
Sfogliatina	pag. 41
Cannolo	pag. 42
Golosetto	pag. 43
Strudelino XL	pag. 43
Diamante	pag. 44
Kit 6 specialità	pag. 44
Ciambella vuota	pag. 45
Frolle al burro	pag. 45
Istruzioni di cottura	pag. 46



Italian pastry excellence

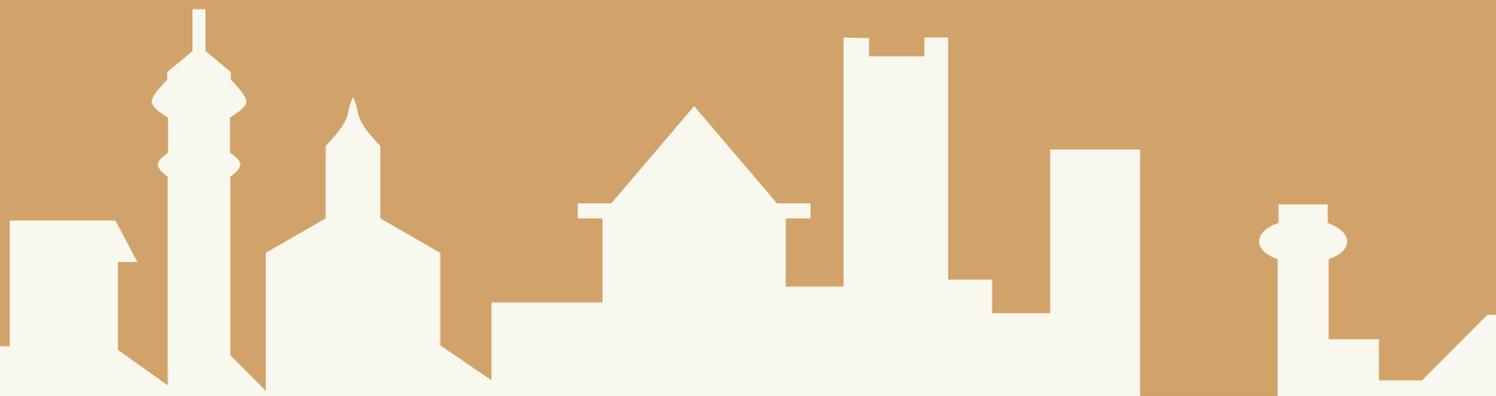
G.M. Piccoli S.p.A.

Via G. D'alzano, 70 - 24022 Alzano Lombardo (BG) - ITALY

Tel. +39 035 42 89 610

info@italianpastryexcellence.com

www.italianpastryexcellence.com



YouTube

