

Catalogo Prodotti



Italian pastry excellence

Indice

Le Speciali Sfoglie

Perla™	pag. 6-12
Mini Perla™	pag. 13-14
Diamante	pag. 14
Kit 6 Specialità	pag. 15
Volo	pag. 16
Foglia	pag. 16
Goccia	pag. 17
Oasi	pag. 17
Zaffiro	pag. 18-19
Volo di stelle	pag. 20
Seasonal	pag. 21

Linea Città Alta

DA FARCIRE

Pomodora	pag. 22-23
Mezzaluna di sfoglia	pag. 24
Conchiglia vuota	pag. 25
Sfoglino	pag. 26
Tonda ai cereali	pag. 27

LE NOVITA'

Sfogliatina hummus	pag. 12
La Canadese	pag. 30
Dubai Style	pag. 31

I GRANDI CLASSICI

Assortimento 4 cioc	pag. 15
Mela Reale	pag. 20
Tonda ai cereali	pag. 28
Vegani	pag. 29
Conchiglia	pag. 32
Conchiglia maxi	pag. 32-33
ACE di picche	pag. 34
Fibra Più	pag. 34
Limò	pag. 35
Twistella	pag. 35
Intrecci	pag. 36-37
Fagottino Curcuma	pag. 38
Mirtillo blu	pag. 38
Fagottino 4cioc	pag. 39
Scudo gianduia	pag. 39
Assortimento baby	pag. 40
Assortimento midi	pag. 40
Sfogliatine	pag. 41
Cannoli	pag. 42
Golosetto	pag. 43
Strudelino XL	pag. 43

LEGENDA



Pezzi per scatola



Pezzi per flowpack



Peso prodotto cad.



Temperatura di cottura



Minuti di cottura



Prodotto vendibile anche
al consumatore finale (pack B2C)



Perla, Alba, Canadese, Diamante, Dubai Style Ciok Pastry, Foglia, Goccia, Mezzaluna di Sfoglia, Volo e Zaffiro sono modelli depositati di proprietà di G.M. Piccoli S.p.A.

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



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**.

Siamo quelli della Perla





L'ORIGINALE, DAL 2004
LA SFOGLIA PIÙ IMITATA





Perla crema latte e panna

Cod. 104020L1  48 - Cod. 104020  60



90g



190°







22/26 min





Perla nocciola






Cod. 104035

 60	 85g
 190°	 22/26 min



Perla crema pasticcera e mango

Cod. PERMANGOF40






 40	 4	 90g
 190°	 22/26 min	





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 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








PRODUCT
CERTIFIED
HALAL BY HIA



Perla con farcitura anko





Cod. PERANKF40

 40	 4	 90g
 190°	 20/24 min	





Mini Perla

 130	 24g
 190°	 16/18 min

lattepanna
nocciola
cioccolato


Cod. PMILAPS130

Cod. PMINOC130

Cod. PMICIOS130



Assortimento in vaschetta

Cod. ASSPMFV126  126





7 vaschette da 18 pezzi
3 vaschette lattepanna
2 vaschette nocciola
2 vaschette cioccolato





Mini Perla da farcire





Cod. 3041S4

 4 Kg	 19g
 190°	 16/18 min



Diamante crema pasticcera

Cod. 101175





 49	 54g
 190°	 22/26 min





Assortimento 4 ciocch fondente, pistacchio, nocciola, bianco

Cod. CHGN03S140

 140	 38g
 190°	 18/20 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	 85g - 95g
 190°	 22/26 min









Volo crema catalana
Cod. 101302B

 24	 90g
 190°	 22/26 min



Foglia mela e crema
Cod. 104074_





 48	 98g
 190°	 22/26 min





Goccia lattepanna e caffè





Cod. GOCCA48

 48	 90g
 190°	 24/26 min



Oasi dattero e mascarpone

Cod. FODATS36





 36	 94g
 190°	 22/26 min





Zaffiro nocciola

Cod. 100274N





 48	 95g
 190°	 22/26 min





Zaffiro crema pasticcera





Cod. 100284N

 60	 95g
 190°	 22/26 min



Zaffiro frutti rossi

Cod. 100282N





 60	 90g
 190°	 22/26 min





Mela reale

Cod. CSGN10S070

 70	 79g
 190°	 20/22 min







linea SEASONAL



Volo di stelle crema chantilly

Cod. 122014

 48	 92g
 190°	 22/26 min



Sfoglia dell'amore

cioccolato

Cod. 020116_



Party pastry

crema di nocciole

Cod. 020916_



Trifoglio

cioccolato e menta

Cod. 031716_



Foglia montebianco

crema di castagne e panna

Cod. 092016



Alba halloween

crema chantilly

Cod. 101282H_E



Foglia di Natale

crema lattepanna






Cod. 122015_





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





Mezzaluna di sfoglia da farcire

Cod. LUNSFOS50





 50	 70g
 190°	 19/21 min





Conchiglia da farcire

Cod. ICGN01S065

 65	 67g
 190°	 22/26 min









Sfoglino

il "panino" di sfoglia



Sfoglino da farcire

Cod. ISGL80S050

	50		107g
	190°		24/26 min






libera
LA FANTASIA



Fonda ai cereali da farcire

Cod. TOCDOLF036





 36	 82g
 175°- 190°	 20/24 min





Fonda ai cereali albicocca

Cod. TOCALBF024

 24	 98g
 175°- 190°	 20/24 min

WALDKORN[®]
THE ORIGINAL

VEGAN
FOOD

PLANT
BASED





SENZA
COLORANTI
ARTIFICIALI

SENZA
GRASSI
IDROGENATI



Fonda ai cereali crema di nocciole

Cod. TOCNOCF024

 24	 98g
 175°-190°	 20/24 min

WALDKORN[®]
THE ORIGINAL

VEGAN
FOOD

PLANT
BASED

SENZA
COLORANTI
ARTIFICIALI

SENZA
GRASSI
IDROGENATI





SENZA
AROMI
ARTIFICIALI

CLEAN
LABEL



Sfogliatina 7 frutti +

Cod. 100900+





	36		82g
	190°		22/26 min

Mela, albicocca, pesca, fichi,
Uva sultanina, amarena, pera



Vegan nocciola

Cod. 100901

	60		80g
	190°		22/26 min







Novità



La Canadese con sciroppo d'acero

Cod. CANADAS50

 50	 84g
 190°	 22/26 min







Novità



Dubai^{style} Cioc Pastry crema di pistacchio, kataifi & crema di nocciole

Cod. SFODUBAIS40





 40	 75g
 190°	 20/22 min





Conchiglia lattepanna





Cod. 104080

	60		85g
	190°		22/26 min



Maxi lattepanna





Cod. ICGN03S045

	45		110g
	190°		22/26 min



Conchiglia nocciola





Cod. 104081

	60		85g
	190°		22/26 min



Maxi nocciola

Cod. ICGN04S045





	45		110g
	190°		22/26 min





Conchiglia Maxi lattepanna e amarena

Cod. ICGN05S045





 45	 110g
 190°	 22/26 min





ACE *di picche* carote e arancia





Cod. CONACES36

	36		91g
	190°		22/26 min



Fibra Più sambuco, ribes rosso ed acerola

Cod. FIBSRAS036





	36		95g
	190°		20/22 min





Limò crema limone





Cod. SFOLIMOS050

 50	 80g
 175°- 180°	 20/22 min



Twistella caramello salato e nocciola

Cod. INTCARAS54





 54	 92g
 190°	 22/26 min





Intreccio rondò nocciola





Cod. 100274

	60		90g
	190°		22/26 min



Intreccio creamycake e fragola

Cod. 100270





	54		95g
	190°		22/26 min





Intreccio rondè frutti rossi





Cod. 100278R

 60	 95g
 190°	 22/26 min



Intreccio doppio clock

Cod. U100285_





 60	 95g
 190°	 22/26 min





Fagottino curcuma con albicocca





Cod. FAGCURS48

 48	 85g
 175°-180°	 21/23 min



Mirtillo blu

Cod. MIRBLUS48

 48	 86g
 175°-180°	 21/23 min









Fagottino 4cioc

Cod. FAG4CS48





- ✓ Ripieno bigusto nocciole&cacao e latte
- ✓ Ricoperto di gocce di cioccolato fondente

 48	 86g
 175° - 180°	 21/23 min



Scudo nocciola più

Cod. 104045P





 60	 95g
 190°	 22/26 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		38g - 42g
	175°		20 min





Sfogliatina crema





Cod. SFOCRES050

 50	 80g
 190°	 23/28 min



Sfogliatina pera e cioccolato

Cod. 100143P





 60	 90g
 190°	 22/26 min





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





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

