

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

- 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.

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 nocciole 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 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



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





Mini Perla

130	24g
190°	16/18 min

Assortimento in vaschetta

Cod. ASSPMFV126 126

7 vaschette da 18 pezzi

3 vaschette lattepanna

2 vaschette nocciola

2 vaschette cioccolato

lattepanna Cod. PMILAPS130

nocciola Cod. PMINOC130

cioccolato Cod. PMICIOS130





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 cioccolato fondente, pistacchio, nocciole, bianco

Cod. CHGN03S140

	140		38g
	190°		18/20 min



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. GOCCAFS48

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



WALDKORN®
THE ORIGINAL





libera
LA FANTASIA



Fonda ai cereali da farcire

Cod. TOCDOLF036



36



82g



175°- 190°



20/24 min



WALDKORN®
THE ORIGINAL





Fonda ai cereali albicocca

Cod. TOCALBF024

24	98g
175°- 190°	20/24 min

WALDKORN
THE ORIGINAL



Fonda ai cereali crema di nocciole

Cod. TOCNOCF024

24	98g
175°- 190°	20/24 min

WALDKORN
THE ORIGINAL





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} Clock 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 nocciole

Cod. INTCARAS54

54	92g
190°	22/26 min





Intreccio rondo nocciole

Cod. 100274

60	90g
190°	22/26 min



Intreccio creamy cake e fragola

Cod. 100270

54	95g
190°	22/26 min





Intreccio rondò 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





Novità



Fagottino 4clock

Cod. FAG4CS48

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



48



86g



175° - 180°



21/23 min



Scudo noccioola 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. CANNOC50



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