



Italian pastry excellence



Catalogo prodotti 2024

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

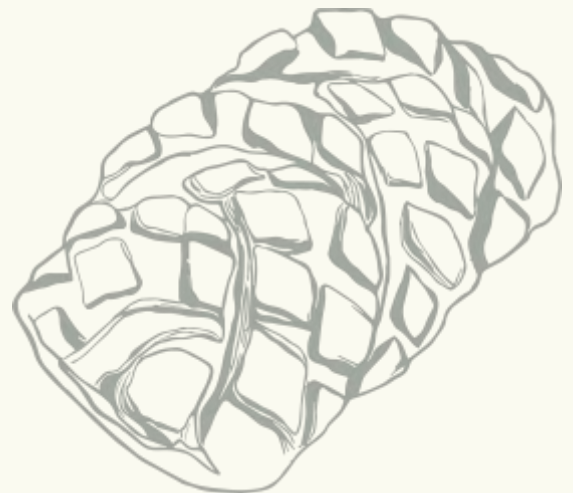
Le nostre sfoglie sono fatte con **ingredienti di qualità garantiti** da fornitori selezionati.

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**.

RISCOPRI IL PIACERE...

I nostri partner ci riconoscono come
l'**eccellenza Italiana** della **pasta 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 crema latte e panna

Cod. 104020LI  48

Cod. 104020  60

 90g

 190°

 22/26 min




Perla nocciola

Cod. 104035

 60

 85g

 190°

 22/26 min





Perla Tahiti nocciola e lattepanna

Cod. IPGN07S030

30	90g
190°	22/26 min



Perla crema al pistacchio e scorza d'arancia

Cod. PERPIAS030





30	85g
190°	22/26 min





Perla crema pasticcera e mango





Cod. PERMANGOS030

 30	 90g
 190°	 22/26 min



Perla cioccolato fondente

Cod. 104030L_

 48	 85g
 190°	 22/26 min







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







Foglia



Foglia mela e crema

Cod. 104074_

 48	 98g
 190°	 22/26 min









Volo

✓
MODELLO
REGISTRATO

Volo crema catalana

Cod. 101302B

 24	 90g
 190°	 22/26 min







Stupiscici i tuoi Clienti con una Sfoglia a tema

Crea un'atmosfera magica con **Volo di stelle**, una fragrante pasta-sfoglia farcita in ogni sua parte con **crema chantilly** aromatizzata al panettone e ricoperta in superficie da uno speciale zucchero e **stelline bianche**.



Volo di stelle crema chantilly

Cod. 122014

 48	 92g
 190°	 22/26 min



Sfoglia dell'amore
cioccolato



Party pastry
crema di nocciole



Irish pastry
cioccolato e menta



Foglia montebianco
crema di castagne e lattepanna



Alba halloween
crema di zucca



Foglia di Natale
crema lattepanna







Goccia



NEW!

Goccia lattepanna e caffè

Cod. GOCCAFS48

 48	 90g
 190°	 24/26 min





La tua carica di energia

- ✓ Forma iconica e riconoscibile
- ✓ Ripieno bi-gusto lattepanna e caffè



Linea wellness



*Attenzione per la salute, il benessere
e per la sostenibilità ambientale.*

Abbiamo acceso i motori della Ricerca & Sviluppo
lavorando sui nuovi trend del mercato e sulle vostre richieste.

Un italiano su due consuma prodotti a base vegetale, plant-based o veg.
E il trend si conferma in continua crescita.*

*Fonte: ANSA

Abbiamo dato vita ad una linea di prodotti interamente dedicata
a chi cerca una novità golosa, ma è attento agli ingredienti.

Buoni per Te Buoni per il Pianeta

Selezione unica di ingredienti naturali, farine e grani antichi

Produzione 100% green
e imballaggi certificati 

È importante riflettere ogni giorno sulle conseguenze che hanno le nostre azioni sul Pianeta, diventando parte attiva del cambiamento e facendo scelte a favore della sostenibilità.





Per produrre impieghiamo energia 100% rinnovabile,
Proveniente dai pannelli solari sul tetto del nostro stabilimento.

Unisciti anche tu
al cambiamento!



Elisir ai cereali tè matcha




Cod. CANTEMAS48

 48	 98g
 175°-190°	 22/24 min



Be-Pi fit da farcire

Cod. BEPFITS50

 50	 80g
 175°-190°	 28/30 min



Sfoglino





il "panino" di sfoglia



Versatile: taglialo da crudo e libera la fantasia!

Sfoglino da farcire

Cod. ISGL80S050

 50	 107g
 190°	 24/26 min









Fibra più

Fibra Più

sambuco, ribes rosso e acerola

Cod. FIBSRAS036

	36		95g
	190°		20/22 min



Fibra più

Fibra Più

cioccolato e muesli

Cod. FICMCIS036

	36		95g
	190°		20/22 min







Tonda



Tonda ai cereali da farcire

Cod. TOCDOLF036

 36	 82g
 175°- 190°	 20/24 min







Tonda



Tonda ai cereali albicocca

Cod. TOCALBF024





 24	 98g
 175°- 190°	 20/24 min





Tonda ai cereali mosto d'uva, mela e cannella


Cod. TOCUMCF024

 24	 98g
 175°- 190°	 20/24 min



Tonda ai cereali crema nocciole

Cod. TOCNOCF024





 24	 98g
 175°- 190°	 20/24 min





Vegan nocciola

Cod. 100901

 60	 80g
 190°	 22/26 min



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

Sfogliatina 7 frutti +

Cod. 100900+





 36	 80g
 190°	 22/26 min





Mela reale

Cod. CSGN10S070

 70	 79g
 190°	 20/22 min



Sfogliatina ai cereali antichi goji e frutti rossi

Cod. 100903

 60	 80g
 190°	 22/26 min







Scudo



Scudo nocciola più

Cod. 104045P

✓ Ripieno di crema alla gianduia

 60	 95g
 190°	 22/26 min







Treccia



NEW!

Treccia crema

Cod. INTCRES60L

 60	 90g
 190°	 22/26 min









Intreccio roundò

Intreccio roundò nocciola

Cod. 100274





 60	 90g
 190°	 22/26 min



NEW!

Intreccio cheesecake e fragola

Cod. 100270





 54	 95g
 190°	 22/26 min





Intreccio *rotondo* frutti rossi





Cod. 100278R

 60	 95g
 190°	 22/26 min



Intreccio *doppio* ciocch

Cod. 100285_

 60	 95g
 190°	 22/26 min





Conchiglia lattepanna

Cod. 104080

60	85g
190°	22/26 min

Maxi lattepanna

Cod. ICGN03S050

50	110g
190°	22/26 min



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

Conchiglia da farcire



Conchiglia da farcire

Cod. ICGN01S065

 65	 67g
 190°	 22/26 min







✓ Per tutte le occasioni di consumo:
dalla colazione all'aperitivo



Onda crema nocciola





Cod. ONDANOC60

 60	 85g
 190°	 22/26 min



Onda crema lattepanna

Cod. ONDALPS60

 60	 85g
 190°	 22/26 min







Curcuma



NEW!

Fagottino curcuma con albicocca

Cod. FAGCURS48

 48	 85g
 175° - 180°	 22 min









Cannolo

Cannolo nocciola





Cod. CANNOCS050

 50	 79g
 190°	 23/28 min



Cannolo crema e mela

Cod. 0867

 50	 90g
 180°-190°	 25 min







Limò



NEW!

Limò crema limone

Cod. SFOLIMOS050

 50	 80g
 175° - 180°	 20/22 min









Sfogliatina

Sfogliatina crema più





Cod. SFOCRES050

 50	 80g
 190°	 23/28 min



Sfogliatina pera e cioccolato

Cod. 100143P

 60	 90g
 190°	 22/26 min







Strudelississimo



NEW!

Strudelississimo

Cod. STRXXLS50_





 50	 123g
 190°	 22/26 min





Golozetto crema ricotta, cocco e cioccolato





Cod. ISGN01S060

 60	 80g
 190°	 22/26 min



Strudelino XL

Cod. ITGL01S050

 50	 98g
 175°	 20/22 min







Perla Mignon




CONFEZIONE MONO-

- GUSTO**
lattepanna Cod. PMILAPS130
nocciaola Cod. PMINOCS130
cioccolato Cod. PMICIOS130

 130	 24g
 190°	 16/18 min

ASSORTIMENTO IN VASCHETTA

Cod. ASSPMFV126

-  7 vaschette da 18 pezzi
3 vaschette lattepanna
2 vaschette nocciaola
2 vaschette cioccolato





Perla Mignon da farcire

✓
MODELLO
REGISTRATO



Perla Mignon da farcire

Cod. 3041S4





 4 Kg	 19g
 190°	 16/18 min





Diamante crema pasticcera

Cod. 101175

 49	 54g
 190°	 22/26 min



✓ Nuova confezione protettiva

✓ Il prodotto di sempre, con un pezzo in più per scatola







ZUCCHERO
PRE COTTURA









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



Frolle al burro



Frolle al burro

Cod. FROLLBUR30

 30	 65g
Temperatura 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



Indice



Speciali Sfoglie

Perla™	pag. 4-7
Zaffiro™	pag. 8-9
Foglia™	pag. 10
Volo™	pag. 11
Goccia	pag. 14-15



Sfoglie A Tema

Volo di stelle	pag. 12
Sfoglie a tema	pag. 13

Wellness

Intro	pag. 16-17
Elisir	pag. 18
Be-Pi Fit	pag. 18
Sfoglino	pag. 19
Fibra Più	pag. 20
Tonda	pag. 21-23
Vegani	pag. 24
Mela Reale	pag. 25
Sfogliatina	pag. 25

Grandi Classici

Scudo	pag. 26
Treccia	pag. 27
Intreccio rondò	pag. 28-29
Conchiglia	pag. 30
Conchiglia maxi	pag. 30-31
Conchiglia vuota	pag. 32
Onda™	pag. 33
Fagottino	pag. 34
Cannolo	pag. 35
Limò	pag. 36
Sfogliatina	pag. 37
Strudelissimo	pag. 38
Golosetto	pag. 39
Strudelino XL	pag. 39

Baby e Mignon

Perla™ Mignon	pag. 40-41
Diamante	pag. 42
Assortimenti	pag. 43
Frolle al burro	pag. 44



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.



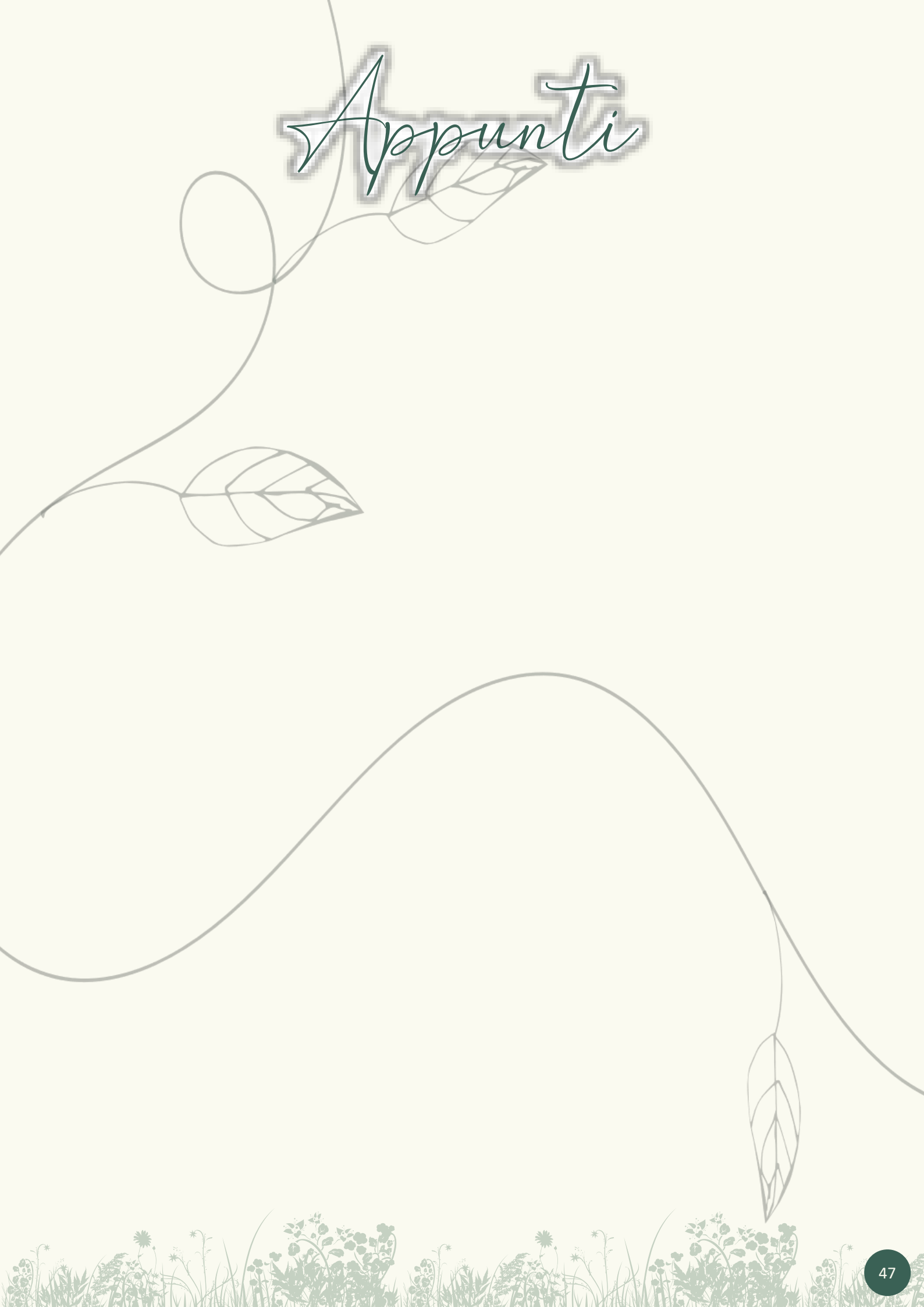
TEMPI E TEMPERATURA DI COTTURA INDICATIVI

PASTA SFOGLIA DOLCE	
	
< 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**

Appunti





Italian pastry excellence

J.M. Piccoli Sp.A.

Via G. D'alzano, 70 - 24022

Alzano Lombardo (BG) - ITALY

Tel. +39 035 42 89 610

info@italianpastryexcellence.com

www.italianpastryexcellence.com



YouTube

