

# Catalogo Prodotti



*Italian pastry excellence*

# Indice

## Le Speciali Sfoglie

Perla™	pag. 6-12
Mini Perla™	pag. 13-14
Diamante	pag. 14
Volo	pag. 18
Foglia	pag. 18
Goccia	pag. 19
Oasi	pag. 19
Zaffiro	pag. 20-21
Volo di stelle	pag. 22
Seasonal	pag. 23
Kit 7 Specialità	pag. 24

## Linea Città Alta

### DA FARCIRE

Pomodora	pag. 26-27
Mezzaluna di sfoglia	pag. 28
Conchiglia vuota	pag. 29
Sfoglino	pag. 30
Tonda ai cereali	pag. 31

### LE NOVITA'

Midi fibra più	pag. 15
Mini Sfoglie	pag. 17
Treccia pecan	pag. 25
Pizzette	pag. 26
La Canadese	pag. 34
Dubai Style	pag. 35

### I GRANDI CLASSICI

Assortimento midi	pag. 15
Assortimenti baby	pag. 16
Mela Reale	pag. 22
Tonda ai cereali	pag. 32
Vegani	pag. 33
Conchiglia	pag. 36
Conchiglia maxi	pag. 37
ACE di picche	pag. 38
Fibra Più	pag. 38
Limò	pag. 39
Twistella	pag. 39
Intrecci	pag. 40-41
Fagottino Curcuma	pag. 42
Mirtillo blu	pag. 42
Fagottino 4ciock	pag. 43
Scudo gianduia	pag. 43
Sfogliatine	pag. 44
Cannoli	pag. 45
Golosetto	pag. 46
Strudelino XL	pag. 46
Mini Snurre	pag. 47

### LEGENDA



Pezzi per scatola



Pezzi per flowpack



Peso prodotto cad.



Temperatura di cottura



Minuti di cottura



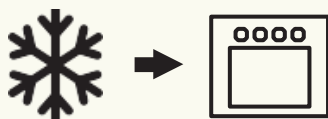
Prodotto vendibile anche al consumatore finale (pack B2C)



Perla, Alba, Canadese, Diamante, Dubai Style Ciok Pastry, Foglia, Goccia, Mezzaluna di Sfoglia, Treccia, 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. 104020F40  40  4

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



## 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 Cod. PMILAPS130  
 nocciola Cod. PMINOC130  
 cioccolato Cod. PMICIOS130



Assortimento in vaschetta



Cod. ASSPMFV126 126 18  
 7 vaschette da 18 pezzi vendibili  
 anche singolarmente  
 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	7	54g
190°	22/26 min	





*Assortimento midi* crema, mela, cioccolato, albicocca

Cod. 103101





 4 Kg	 38g - 42g
 175°	 20 min



*Novità*

*Midi Fibra Più* sambuco, ribes rosso ed acerola

Cod. FIBSRAS72





 72	 45g
 190°	 20/22 min





*Assortimento baby* albicocca, lampone, mela, mirtillo, limone





Cod. CHGN01S140

 140	 40g
 190°	 22/26 min



*Assortimento 4 ciocch* fondente, pistacchio, nocciola, bianco

Cod. CHGN03S140

 140	 38g
 190°	 18/20 min





*Novità*

*Mini Sfoglie alla frutta assortite* mirtillo, albicocca, limone, lampone

Cod. CHGN04F26

208	16	29g
180° - 190°	20/22 min	



*Mini Sfoglie 4 ciocch* nocciola, pistacchio, bianco, fondente

Cod. CHGN05F26

208	16	29g
190°	20/22 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. CSGN10F40  40  4 

Cod. CSGN10S070  70

 79g  190°  20/22 min







*linea* SEASONAL



## Volo di stelle crema chantilly

Cod. 122014

 48	 92g
 190°	 22/26 min



MIXED  
9-2267-17-100-00

## *Sfoglia dell'amore*

crema di nocciole

Cod. 020116\_E



## *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 chantilly

Cod. 122015\_L



Novità

# Kit 7 specialità di Sfoglia

Perla™  
crema latte e panna



Perla™  
nocciola



Foglia™  
mela e crema



Volo™  
crema catalana



Zaffiro™  
frutti rossi








Zaffiro™  
nocciola



Zaffiro™  
crema pasticcera



Cod. KIT7GF28


 28	 4	 85g - 95g
 190°	 22/26 min	







Novità



*Treccia* noci pecan

Cod. TREPECF40  40  4

Cod. TREPECS48  48

 96g  190°  22/26 min



Novità



## Pizzette al pomodoro

Cod. PIZPOMF33

264	24	17,5g
175°-190°	16/18 min	



## 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





# *Mazzaluna 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. TOCDOLF40  40  4

Cod. TOCDOOLF36  36





 82g  175°- 190°  20/24 min





## Fonda ai cereali albicocca





Cod. TOCALBF024

 24	 98g
 175°-190°	 20/24 min



## Fonda ai cereali crema di nocciole





Cod. TOCNOCF024

 24	 98g
 175°-190°	 20/24 min









*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<sup>style</sup> Ciock Pastry* crema di pistacchio, kataifi & crema di nocciole

Cod. SFODUBAIS40

 40	 75g
 190°	 20/22 min








## Conchiglia lattepanna

Cod. 104080F40  40  4  **B2C  
Retail**





Cod. 104080  60

 85g  190°  22/26 min



## Conchiglia nocciola

Cod. 104081

 60	 85g
 190°	 22/26 min





# Conchiglia Maxi







Cod. ICGN05S045  
lattepanna e amarena

Cod. ICGN03S045  
lattepanna





Cod. ICGN04S045  
nocciola



 45	 110g
 190°	 22/26 min









*ACE di picche* carote e arancia  
Cod. CONACES36

 36	 91g
 190°	 22/26 min



**Fibra più**

*Fibra Più* sambuco, ribes rosso ed acerola





Cod. FIBSRAF40	 40	 4
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





## Bretzel rondò nocciola

Cod. 100274F40  40  4





Cod. 100274  60

 90g  190°  22/26 min



## Bretzel creamycake e fragola



Cod. 100270


 54	 95g
 190°	 22/26 min








## Antreccio rondò frutti rossi



Cod. 100278RF40  40  4


Cod. 100278R  60




 95g  190°  22/26 min



## Antreccio doppio cioccol

Cod. U100285F40  40  4

Cod. U100285\_  60

 95g  190°  22/26 min





9-2267-17-100-00



## *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 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. 104045PF40 40 4





Cod. 104045P 60

95g	190°	22/26 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. ITGL01F40  40  4

Cod. ITGL01S050  50

 98g  175°  20/22 min





I Mini Snurre sono facili da usare:  
scongelare a temperatura ambiente e servire.

## *Mini snurre* frutti di bosco

Cod. MSWBS17

 17	 70g
 T. ambiente	 60/120 min

## *Mini snurre* cannella

Cod. MSCINS17





# 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](mailto:info@italianpastryexcellence.com)



Scansiona e scopri di più

