THE PERLA COMPANY ®
QUALITY GUARANTEE

Italian pastry excellence

CATALOGO PRODOTTI 2022

THE PERLA™ COMPANY: TASTE & STYLE

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**.

Cuocile, sono pronte in pochi minuti.
E ora assaggiale: sono incredibilmente buone e digeribili!

Siamo gli Specialisti della pastasfoglia

- ✓ L'IMPASTO RIPOSA OLTRE 24 ORE, SECONDO LA TRADIZIONE ARTIGIANA
- ✓ ALTA QUALITA' CERTIFICATA SECONDO GLI STANDARD INTERNAZIONALI BRC E IFS CON IL PUNTEGGIO MASSIMO
- ✓ PRODOTTI REALIZZATI IMPIEGANDO ENERGIA 100% RINNOVABILE

BRCGS Food Safety CERTIFICATO · IFS Food · Vegano · Made in Italy with · FSC FORESTS FOR ALL FOREVER

QUALITÀ CERTIFICATA

INNOVAZIONE

MADE IN ITALY

SOSTENIBILITÀ

ETICA

TRASPARENZA

Scopri i nostri prodotti e i loro plus...

INDICE

LE SPECIALI SFOGLIE

Perla™	Pag. 4-5-6
Volo	Pag. 7
Melini	Pag. 8-9
Zaffiro	Pag. 10-11
Intreccio	Pag. 12-13

VUOTI DA FARCIRE

Gusto	Pag. 14
Libera la fantasia	Pag. 15

BABY & MIGNON

Mignon	Pag. 16
Assortimenti	Pag. 17
Diamante	Pag. 18

KIT

6 specialità di sfoglie	Pag. 19

I GRANDI CLASSICI

Conchiglia	Pag. 20-21
Scudo	Pag. 22
Sfogliatina	Pag. 23
Golosetto	Pag. 24
Zufolo	Pag. 25

BENESSERE

Cereali antichi	Pag. 26
Vegani	Pag. 27
Fibra più	Pag. 28
Grano Saraceno	Pag. 29
Tonda	Pag. 30-31

HAPPY HOUR

Non il solito panino	Pag. 32
Croissant da farcire	Pag. 33
Sfoglino	Pag. 34
Snack	Pag. 35

RETAIL

Retail	Pag. 36-40

GIÀ COTTI

Ciambella e frolle	Pag. 41

ISTRUZIONI PER LA COTTURA Pag. 42

LE REGOLE D'ORO Pag. 43

Perla™

- Forma unica, registrata nel 2004
- Prima Sfoglia a forma di Conchiglia di San Giacomo lanciata in Italia
- L'originale, la più imitata.

(Modello Depositato)

Perla™

CREMALATTE PANNA

cod. 104020L1 — 48

cod. 104020 — 60

90 g

190°

22/26 min

Perla™

NOCCIOLA

cod. 104035

60

85 g

190°

22/26 min

Perla™ Nera

CIOCCOLATO FONDENTE

cod. 104030L_

48

85 g

190°

22/26 min

Perla™ NOVITÀ

CIOCCOLATO

cod. PERCIOCCS030

30

85 g

190°

22/26 min

Perla™ Tahiti

NOCCIOLA E LATTEPANNA

cod. IPGN07S030

30

90 g

190°

22/26 min

Perla™ **NOVITÀ**

CREMA PASTICCERA

cod. PERCREMAS030

30

90 g

190°

22/26 min

Perla™ **NOVITÀ**

CREMA PASTICCERA E MANGO

cod. PERMANGOS030

30

90 g

190°

22/26 min

Perla™ **NOVITÀ**

CREMA AL PISTACCHIO E SCORZA D'ARANCIA

cod . PERPIAS030

30

85 g

190°

22/26 min

Volo

(Modello Depositato)

CREMA CATALANA

- Dorata e croccante pasta-sfoglia
- Forma caratteristica di un'ala, registrata e inimitabile
- Ripieno di crema catalana e ricoperto da uno zucchero speciale

VOLO DI STELLE

- Crema chantilly aromatizzata al panettone con scorze di arancia macinata

Volo

CREMA CATALANA

cod. 101302L

24

90 g

190°

22/26 min

Speciale ricorrenze

È possibile creare delle versioni personalizzate di sfoglia per ogni ricorrenza

Volo di stelle

CREMA CHANTILLY

cod. 122014

48

92 g

190°

22/26 min

**UNA MELA
AL GIORNO TOGLIE
IL MEDICO DI TORNO**

FOGLIA MELA E CREMA

- Forma immediatamente riconoscibile.
- Forma registrata e inimitabile
- Ricco ripieno con mela, crema pasticcera e uvetta

foglia MELA E CREMA

(Modello Depositato)

cod. 104074_

48	95 g	190°	22/26 min

APPLE CROWN

- Design esclusivo dall'aspetto... "regale"
- Contiene minimo 31% di farcitura alla mela
- Dorata e fragrante

Apple Crown

cod. CSGN10S070

70

79 g

190°

20/22 min

STRUDELINO XL

- Pesa il 22% in più
- Extra farcito
- Non necessita di ulteriori rifiniture

Strudelino XL

cod. ITGL01S050

50

98 g

175°

20/22 min

Zaffiro

(Modello Depositato)

- Fragrante intreccio di sfoglia
- Superficie impreziosita con intagli

Zaffiro CREMA PASTICCERA

cod. 100284N

60	95 g	190°	22/26 min

Zaffiro

NOCCIOLA

cod. 100274N

48

95 g

190°

22/26 min

Zaffiro

FRUTTI ROSSI

cod. 100284N

60

90 g

190°

22/26 min

Intreccio

- Dorata e croccante pasta sfoglia
- Forma caratteristica
- Sottile strato di pasta riprende il gusto della farcitura

Intreccio Rondò FRUTTI ROSSI

cod. 100278R

60	95 g	190°	22/26 min

Intreccio Rondò

NOCCIOLA

cod. 100274

60

90 g

190°

22/26 min

INTRECCIO DOPPIO CIOCK

- Pasta sfoglia accoppiata con pasta al cacao
- Ripiena di crema al cacao e cioccolato
- Uno strato di pasta riprende il gusto della farcitura

Intreccio Rondò

DOPPIO CIOCK

cod. 100285_

60

95 g

190°

22/26 min

Gusto
il cornetto giusto!
(Modello Depositato)

- Novità assoluta, un po' Sfoglia e un po' cornetto
- Minimo ingombro, massima resa
- Shelf life maggiore rispetto al cornetto tradizionale
- Ideale per chi vuole farcirlo al momento

Gusto VUOTO

cod. IASN00S050

50	80 g	175°	20/22 min

Libera la fantasia!

Perla™ mignon

NON FARCITA, NEUTRA

cod. 3041S4

4 Kg

19 g

190°

15/16 min

- Da farcire con qualsiasi ripieno (sia dolce che salato)
- Versatili: dalla colazione all'aperitivo
- Facilmente riconoscibili, aspetto unico.

Conchiglia vuota

cod. ICGN01S065

65

67 g

190°

20/24 min

Mignon

NOVITÀ

PERLA™ MIGNON

- 3 Differenti ripieni
- Dolce sfizio per accompagnare un caffè in ogni momento della giornata

Perla™ Mignon | 130 | 24 g | 190° | 16/18 min

CREMALATTE PANNA
Cod. PMILAPS130

NOCCIOLA
Cod. PMINOCS130

CIOCCOLATO
Cod. PMICIOS130

ASSORTIMENTO SFOGLIE BABY

- Assortimento di fragranti prodotti di sfoglia
- Ideale per colazione, merenda e come snack dolce
- Mix gustoso

Assortimento Sfoglie Baby

NOVITÀ

ALBICOCCA, LAMPONE, MELA, MIRTILLO E LIMONE

cod. CHGN01S140

140

40 g

190°

22/26 min

Baby e Mignon

ASSORTIMENTO DOLCE MIDI

- Assortimento di fragranti prodotti di sfoglia lievitata
- Ideale per colazione, merenda e come snack dolce
- Mix gustoso

Assortimento dolce Midi

CREMA, CIOCCOLATO, ALBICOCCA, MELA

cod. 103101

4 Kg

38/42 g

175°

20/22 min

Diamante

- Un gioiello di finissima pasta sfoglia
- Incisioni evocano le sfaccettature di un diamante

(Modello Depositato)

Diamante

CIOCCOLATO

cod. 101176

48

54 g

190°

20/24 min

Diamante

CREMA PASTICCERA

cod. 101175

48

54 g

190°

20/24 min

I nostri best seller in confezione assortita!

- ✓ Per introdurli e farli conoscere a nuovi clienti
- ✓ Poco ingombro, 6 diversi prodotti
- ✓ Ideali per chi ha poco spazio in freezer ma ricerca l'eccellenza

VOLO CREMA CATALANA

FOGLIA MELA E CREMA

PERLA™ CREMALATTE PANNA

PERLA™ NOCCIOLA

ZAFFIRO FRUTTI ROSSI

ZAFFIRO NOCCIOLA

Kit 6 specialità di sfoglia

cod. 104007A

36

6 UNITÀ DA 6 PEZZI

85/90 g

190°

20/22 min

Conchiglia

- Dorata e croccante pasta sfoglia
- Ricoperta da uno speciale zucchero
- Disponibile in diverse versioni

Conchiglia

LATTEPANNA

cod. 104080

60

85 g

190°

22/26 min

Conchiglia

NOCCIOLA

cod. 104081

60

85 g

190°

22/26 min

Conchiglia Maxi

CREMALATTE PANNA

cod. ICGN03S050

50

110 g

190°

22/26 min

Conchiglia Maxi

NOCCIOLA

cod. ICGN04S050

50

110 g

190°

22/26 min

Conchiglia Maxi

LATTEPANNA E AMARENA

cod. ICGN05S050

50

110 g

190°

22/26 min

Scudo

- Ripieno di crema al gusto gianduia
- Decorato in superficie con incisioni parallele
- Ricoperto da uno speciale zucchero

Scudo NOCCIOLA PIÙ

cod. 104045P

60	95 g	190°	22/26 min

Sfogliatina

Sfogliatina

CREMA PIÙ

cod. SFOCRES050

50

80 g

190°

22/26 min

- Forma rettangolare e superficie decorata
- Grande classico, non può mancare in assortimento

Sfogliatina

PERA E CIOCCOLATO

cod. 100143P

60

95 g

190°

22/26 min

Golosetto

- Ripieno malandrino e tentatore
- Sfoglia così fragrante da essere criminale
- Ricercato nei migliori bar

Golosetto CREMA ALLA RICOTTA, COCCO E CIOCCOLATO

cod. ISGN01S060

60	80 g	190°	22/26 min

Zufolo

CREMA E MELA

cod. 0867

50

90 g

190°

22/26 min

- Ricoperto da uno speciale zucchero
- Irresistibile ripieno a vista

Cannolo

CACAO PIÙ

cod. CANNOCS050

50

79 g

190°

22/26 min

Cereali antichi

- Adatta a una dieta vegetariana
- Contiene 3 cereali antichi
- Gustosa e ricca farcitura

Sfogliatina AI CEREALI ANTICHI CON GOJI E FRUTTI ROSSI

cod. 100903

60	80 g	190°	22/26 min

Vegani

- Non contengono uova, latte, burro e derivati di origine animale
- Ingredienti di qualità, ideale per clientela ricercata
- Anche le farciture sono completamente vegane

COMPANY ID 0344

Sfogliatina

SETTE FRUTTI +
Mela, albicocca, pesca, fichi, uva sultanina, amarena, pera

cod. 100900+

36

80 g

190°

22/26 min

COMPANY ID 0344

Vegan

NOCCIOLA

cod. 100901

60

80 g

190°

22/26 min

Benessere

Fibra più

AD ALTO CONTENUTO DI FIBRE

PLANT BASED · CLEAN LABEL · SENZA AROMI ARTIFICIALI · GRASSI IDROGENATI SENZA · ALTO CONTENUTO DI FIBRE · SENZA COLORANTI ARTIFICIALI · Vegano

Intreccio

NOVITÀ

SAMBUCO, RIBES ROSSO E ACEROLA

cod. FIBSRAS036

36

95 g

190°

20/22 min

CON SEGNAGUSTO!

Intreccio

NOVITÀ

CIOCCOLATO E MUESLI

cod. FICMCIS036

36

95 g

190°

20/22 min

CON SEGNAGUSTO!

Grano Saraceno

Adatto per gli sportivi

Grazie alla sua capacità di fornire energia e "vigore"

- ✓ Ha origini molto antiche, già nel '500 si coltivava nel Veronese ed in Valtellina
- ✓ È composto principalmente da amidi che lo rendono facilmente digeribile
- ✓ Le proteine contenute, amminoacidi essenziali, vantano un buon valore biologico
- ✓ È ricco di diversi sali minerali ed antiossidanti; inoltre, contiene vitamine del gruppo B

Croissant NOVITÀ

ALBICOCCA

cod. CSAALBS36

36

75 g

175°

20/22 min

GRASSI IDROGENATI SENZA

SENZA COLORANTI ARTIFICIALI

SENZA OLIO DI PALMA

PLANT BASED

Vegano

CON SEGNAGUSTO!

Croissant NOVITÀ

NOCCIOLA

cod. CSANOCS36

36

75 g

175°

20/22 min

Benessere

Tonda ai cereali

PLANT BASED

SENZA COLORANTI ARTIFICIALI

SENZA GRASSI IDROGENATI

Vegano

CON CEREALI ANTICHI

WALDKORN THE ORIGINAL

- ✓ Ricoperta da zucchero di canna e da un goloso mix di semi
- ✓ Realizzata con una selezione unica di farine e grani antichi
- ✓ Pronta per la cottura

Tonda ai cereali NON FARCITA

cod. TOCDOLF036

36	82 g	190°	20/24 min

Tonda ai cereali

CREMA DI NOCCIOLE

Cod. TOCNOCF024

24

98 g

190°

20/24 min

NOVITÀ

Tonda ai cereali

ALBICOCCA

Cod. TOCALBF024

24

98 g

190°

20/24 min

NOVITÀ

Tonda ai cereali

MOSTO D'UVA, MELA E CANNELLA

Cod. TOCUMCF024

24

98 g

190°

20/24 min

NOVITÀ

Non il solito panino

Croissant

OMEGA 3

cod. 101289

60

75 g

175°

20/22 min

- Ottimi da gustare sia vuoti che farciti
- Dorati e fragranti, dal gusto neutro, ma dal sapore ricco
- Versatili
- Costanza di freschezza
- Perfetti per pranzi ed aperitivi
- Shelf-life maggiore

Croissant

AI 5 CEREALI

cod. 101285

60

70 g

175°

20/22 min

NOVITÀ Croissant AL POMODORO

cod. CROPOMS36

36

70 g

175°

20/22 min

GRASSI SENZA IDROGENATI

Vegetariano

SENZA COLORANTI ARTIFICIALI

NOVITÀ Croissant AL ROSMARINO

cod. CROROSS36

36

70 g

175°

20/22 min

GRASSI SENZA IDROGENATI

SENZA COLORANTI ARTIFICIALI

CLEAN LABEL

Vegetariano

SENZA AROMI ARTIFICIALI

Happy Hour

Sfoglino

il "panino" di sfoglia

- Versatile e innovativo
- Alta qualità, prodotto con preziosi cereali antichi
- Eccellente gusto
- Risparmio nei costi e nei tempi di realizzazione
- Acquisisce il volume in forno, poco spazio in freezer
- Costanza di freschezza
- Perfetto per stupire i clienti

Vegano

GRASSI IDROGENATI SENZA

Vegetariano

SENZA COLORANTI ARTIFICIALI

CON CEREALI ANTICHI

WALDKORN THE ORIGINAL

Sfoglino

cod. ISGL80S050

50	107 g	190°	24/26 min

Happy Hour

SFOGLIATINA

- Non il solito snack. Opportunità per distinguersi
- 27% farcitura
- Classico sapore italiano, perfetto per clientela anche straniera

Sfogliatina

PESTO, POMODORO E RICOTTA

cod. CSGN01S060

60

81 g

190°

22/26 min

Sfogliatina

POMODORO E MOZZARELLA

cod. CSGN12S060

70

86 g

190°

22/26 min

Happy Hour

- Best seller vendibili in formati speciali per i consumatori
- Ottimi per fidelizzare il cliente

190° 22/26 min

La colazione del bar da oggi anche a casa

Novita'!

L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto

Italian pastry excellence

Dalla trentennale esperienza maturata in ho.re.ca. un'ampia selezione di sfoglie gourmet che soddisfano le esigenze dei nuovi consumatori, sempre più attenti ad una alimentazione sana ed equilibrata ma che non rinunciano al gusto. Ingredienti nobili lavorati come da tradizione, nel rispetto dei tempi di riposo della pasta, proposti in un packaging compatto che valorizza il made in Italy.

Facili da cuocere, direttamente da surgelate.

italianpastryexcellence.com **N° Verde 800 864 922**

BRCGS IFS

Sfoglie Vegane

AI 7 FRUTTI
cod. R00M16F4

4 — 16 Box
80 g
190° — 22/26 min

Sfoglie Vegane

CREMA ALLE NOCCIOLE
cod. R05M16F4

4 — 16 Box
80 g
190° — 22/26 min

Sfoglie ai cereali antichi

FRUTTI ROSSI E GOJI
cod. R03M16F5

5 — 16 Box
80 g
190° — 22/26 min

Sfoglino

cod. R04M16F8

8 — 16 Box

105 g

190° — 24/26 min

Intrecci

CIOCCOLATO
cod. UR00M16F3

4 — 16 Box

95 g

190° — 22/26 min

Foglia

MELA
cod. R01M16F3 - 3 PZ
cod. R01M16F6 - 6 PZ

16 Box

90 g

190° — 22/26 min

Perla™

CREMALATTE PANNA
cod. R02M16F3 - 3 PZ
cod. R02M16F6 - 6 PZ

16 Box

90 g

190° 22/26 min

Perla™

CIOCCOLATO FONDENTE
cod. UR01M16F3 - 3 PZ
cod. UR01M16F6 - 6 PZ

16 Box

85 g

190° 22/26 min

Alba

NOCCIOLA
cod. UR02M16F3

3

16 Box

90 g

190° 22/26 min

...Inoltre, alcuni dei nostri prodotti

sono disponibili anche nella versione

in vaschetta per il banco freezer

8/9 UNITA' DI VENDITA
DA 4/5 PEZZI

Chiedi maggiori informazioni al tuo agente di zona!

Già cotti

4 h RINVENIRE A TEMPERATURA AMBIENTE

Ciambella vuota

cod. 105210

40

60 g

FROLLE ASSORTITE

- ✓ Al naturale a forma di esse
- ✓ Con cacao
- ✓ Con zucchero e mandorla a forma di foglia
- ✓ Tonda ripiena di mele e zuccherata
- ✓ Tonda con confettura di albicocche

Frolle assortite

cod. 107114

30

65/70 g

Istruzioni 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 **Disporre i prodotti su una teglia con carta da forno**

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.

3 **Cuocere i prodotti**

Quando il forno raggiunge la temperatura, posizionare la teglia nel forno. Al termine della cottura il prodotto dovrebbe essere di un bel colore dorato.

Poco cotta | Cotta correttamente | Troppo cotta

4 Rimuovere i prodotti dal forno e lasciarli raffreddare prima di consumarli.

INQUADRA IL QR CODE E GUARDA IL VIDEO TUTORIAL PER SCOPRIRE I SEGRETI PER UNA COTTURA PERFETTA

TEMPI E TEMPERATURA DI COTTURA INDICATIVI

PASTA SFOGLIA

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

190°C

PRELIEVITATI

38 g - 98 g	**20 / 22 min**
102 g	**22 / 24 min**

175°C

Le immagini 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.

le regole d'oro

CONGELATORE – Tutti i prodotti surgelati devono essere conservati ad una temperatura di -18°C o inferiore per mantenere caratteristiche ottimali di qualità e shelf life. È importante vigilare sempre sul corretto funzionamento della apparecchiatura e mantenerla pulita dal ghiaccio.

CONSERVAZIONE – Il freddo disidrata i prodotti e ne riduce la qualità. È importante conservare i prodotti nel loro sacchetto tenuto ben chiuso.

ROTAZIONE – Ogni prodotto ha un proprio codice di identificazione, lotto di produzione e scadenza stampati sulla scatola e sul sacchetto. Conserva queste informazioni insieme ai prodotti ed usale per dare la giusta rotazione al tuo magazzino ed evitare che gli stessi vadano fuori scadenza. Metti i nuovi arrivi di prodotto dietro o sotto agli altri già presenti in freezer.

ISTRUZIONI DI PREPARAZIONE – Ottenere buoni risultati è facile ma vi sono alcune regole da seguire. Ecco quindi alcuni semplici "segreti" adottati dai nostri Pastry Chef:

- Ogni prodotto ha le sue istruzioni di preparazione. Leggi le istruzioni sulla scatola prima di metterti al lavoro. Pre-riscalda il forno alla temperatura indicata per almeno 15-20' prima di iniziare a cuocere. Ricordati che la pasta sfoglia cuoce a 190°C mentre i prodotti semi-sfoglia come croissant ed il nostro nuovo GUSTO a 175°C.
- Non tutti i forni cuociono allo stesso modo a parità di temperatura indicata: impara a conoscere il tuo forno con piccoli test ed adatta le nostre istruzioni generali di cottura alla tua attrezzatura. Ricorda che la dimensione/peso del prodotto e la sua farcitura influenzano la durata della cottura, quindi non mettere mai sulla stessa teglia prodotti diversi. In generale i prodotti farciti con crema necessitano di un paio di minuti di cottura in più.
- Usa sempre carta forno pulita. Disponi i prodotti sulla teglia distanziandoli tra di loro di circa 2 dita; attendi qualche minuto dopo la cottura prima di porre i prodotti in vendita.

FORMAZIONE – La professionalità è la base del successo. Non dimenticare di formare i tuoi dipendenti sulle referenze e sulle farciture, così che possano anche loro offrire ai clienti un servizio perfetto.

PROATTIVITÀ– Osserva cosa succede nel tuo locale nei vari momenti della giornata ed impara ad anticipare le richieste. Ottimizza la tua offerta di prodotti e sfrutta al meglio tutte le possibilità che hai a disposizione per offrire sempre prodotti freschi e fragranti, con grande soddisfazione del tuo Cliente.

EMOZIONI – Le emozioni sono il sale della vita. Racconta ai tuoi Clienti le caratteristiche dei nostri prodotti, la loro qualità e i plus così da rendere il momento della colazione unico e indimenticabile.

CREATIVITÀ - Molti dei nostri prodotti sono versatili e possono essere impiegati in modi differenti. Puoi anche riproporli per il momento dell'aperitivo, sfruttando il tuo estro.

FANTASIA - Trasforma i prodotti in offerte gourmet e libera la tua fantasia con la linea da farcire. Mixa i prodotti in vetrina in modo tale che siano adatti a ogni tipo di consumatore, dai più piccoli ai più grandi, dagli intolleranti agli amanti del gusto.

SORRIDI – Per quanto crediamo difficile sia la nostra vita, non sapremo mai quanto lo è quella degli altri. Accogli tutti con un sorriso e fai di ogni giorno un buon giorno!

Italian pastry excellence

G.M. PICCOLI S.p.A.
THE PERLA COMPANY™

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

tel. +39 035 42 89 610

info@italianpastryexcellence.com

www.italianpastryexcellence.com

UPD 12/05/2022