



Italian pastry excellence

Catalogo prodotti 2025

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.

I nostri partner ci riconoscono come **l'eccellenza Italiana** della pasta sfoglia.

*Riscopri il piacere di gustare
una buona 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



Perla crema latte e panna

Cod. 104020L1  48 - Cod. 104020  60

 90g

 190°

 22/26 min



Perla è un modello depositato di proprietà di G.M. Piccoli S.p.A.



Perla nocciola
Cod. 104035

 60	 85g
 190°	 22/26 min



Perla Tahiti nocciola e lattepanna
Cod. IPGN07S030

 30	 90g
 190°	 22/26 min



Perla è un modello depositato di proprietà di G.M. Piccoli S.p.A.



Perla crema pasticcera e mango

Cod. PERMANGOS030

 30	 90g
 190°	 22/26 min



Perla cioccolato fondente

Cod. U4030S48

 48	 85g
 190°	 22/26 min



Perla è un modello depositato di proprietà di G.M. Piccoli S.p.A.



Perla crema al pistacchio e scorza d'arancia

Cod. PERPIAS030_

 30	 85g
 190°	 22/26 min



Perla mela e cannella

Cod. PERCINS30

 30	 92g
 190°	 20/24 min



Perla è un modello depositato di proprietà di G.M. Piccoli S.p.A.

Perla Anko



Perla con farcitura anko

Cod. PERANKS30

 30	 90g
 190°	 20/24 min



Perla è un modello depositato di proprietà di G.M. Piccoli S.p.A.

Perla hummus



winner taste
INNOVATION SHOW



Hummus Perla è farcita con vero hummus,
fonte di proteine vegetali.

Contiene ingredienti adatti ad una dieta vegana e plant based.
È certificata Halal.



PRODUCT CERTIFIED
HALAL BY HIA

Perla hummus

Cod. WHUMPERF48

48	97g
190°	25/28 min



Perla è un modello depositato di proprietà di G.M. Piccoli S.p.A.



Volo crema catalana
Cod. 101302B

 24	 90g
 190°	 22/26 min



Foglia mela e crema
Cod. 104074_

 48	 98g
 190°	 22/26 min



Volo e Foglia sono modelli depositati di proprietà di G.M. Piccoli S.p.A.

Oasi



Oasi dattero e mascarpone

Cod. FODATS36

 36	 94g
 190°	 22/26 min



Goccia



Goccia lattepanna e caffè

Cod. GOCCAFS48

 48	 90g
 190°	 24/26 min



Goccia è un modello depositato di proprietà di G.M. Piccoli S.p.A.

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



Zaffiro è un modello depositato di proprietà di G.M. Piccoli S.p.A.

Stupisci i tuoi Clienti con una Sfoglia a tema



Mela reale

Cod. CSGN10S070

	70		79g
	190°		20/22 min



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 di zucca

Cod. 101282H_



Foglia di Natale

crema lattepanna

Cod. 122015_



Perla Mignon



Perla mignon lattepanna

Cod. PMILAPS130

130	24g
190°	16/18 min

Perla mignon nocciola

Cod. PMINOCS130

130	24g
190°	16/18 min



Perla è un modello depositato di proprietà di G.M. Piccoli S.p.A.

Perla Mignon da farcire



Perla Mignon da farcire

Cod. 3041S4

 4 Kg	 19g
 190°	 16/18 min



Perla è un modello depositato di proprietà di G.M. Piccoli S.p.A.

Pomodora



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

NEW!

Pomodora la Sfoglia condita

Cod. SFOPOMF20

 20	 200g
 175° - 190°	 24/28 min



la Sfoglia condita



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



NEW!

Mezzaluna di sfoglia da farcire

Cod. LUNSFOS50

 50	 70g
 190°	 19/21 min



Conchiglia



Conchiglia da farcire

Cod. ICGN01S065

 65	 67g
 190°	 22/26 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



Fonda



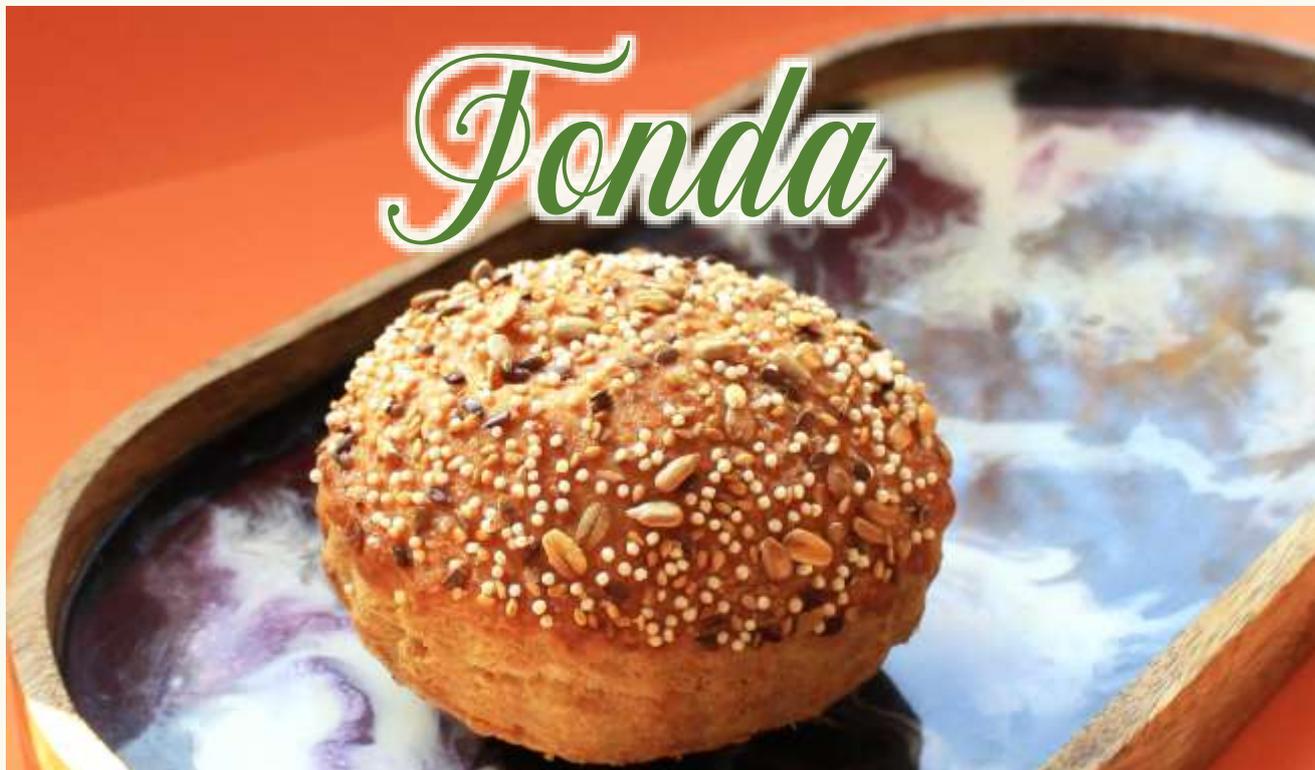
Fonda ai cereali da farcire

Cod. TOCDOLF036

 36	 82g
 175°- 190°	 20/24 min

WALDKORN
THE ORIGINAL





Fonda

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





Vegan nocciola
Cod. 100901

✓ con farina di farro

60	80g
190°	22/26 min



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

Sfogliatina 7 frutti +
Cod. 100900+

36	82g
190°	22/26 min



La Canadese

farcitura con sciroppo d'acero



NEW!

Design innovativo, gusto distintivo e forte impatto visivo: la proposta perfetta per chi vuole distinguersi

La Canadese

Cod. CANADAS50

 50	 84g
 190°	 22/26 min



Dubai^{style} Ciock Pastry



Il gusto del momento è finalmente disponibile nella migliore Sfoglia di sempre

NEW!



Dubai^{style} Ciock Pastry

Cod. SFODUBAIS40

crema di pistacchio, kataifi & crema di nocciole

 40	 75g
 190°	 20/22 min



Dubai style ciock pastry è un modello depositato di proprietà di G.M. Piccoli S.p.A.

Twistella



NEW!

Twistella caramello salato e nocciola

Cod. INTCARAS54

 54	 92g
 190°	 22/26 min



Mirtillo blu



Mirtillo blu con mirtilli

Cod. MIRBLUS48

 48	 86g
 175°-180°	 21/23 min





Fagottino curcuma con albicocca
Cod. FAGCURS48

 48	 85g
 175°-180°	 21/23 min



Limò crema limone
Cod. SFOLIMOS050

 50	 80g
 175°-180°	 20/22 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



NEW!

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



Intreccio rondò



Intreccio rondò nocciola

Cod. 100274

60	90g
190°	22/26 min



Intreccio cheesecake e fragola

Cod. 100270

54	95g
190°	22/26 min





Antreccio rondò frutti rossi

Cod. 100278R

 60	 95g
 190°	 22/26 min



Antreccio doppio cioc

Cod. U100285_

 60	 95g
 190°	 22/26 min



Assortimento 4 ciocck



4 ciocck fondente, pistacchio, nocciola, bianco

Cod. CHGN03S140

 140	 38g
 190°	 18/20 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	 38-42 g
 175°	 20 min



Scudo



Scudo nocciola più

Cod. 104045P

✓ Ripieno di crema alla gianduia

 60	 95g
 190°	 22/26 min





Sfogliatina

Sfogliatina crema
Cod. SFOCRE050

 50	 80g
 190°	 23/28 min



Sfogliatina pere e cioccolato
Cod. 100143P

 60	 90g
 190°	 22/26 min





Cannolo

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





Diamante crema pasticcera

Cod. 101175

 49	 54g
 190°	 22/26 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	 85-95g
 190°	 22/26 min



Ciambella e frolle

Ciambella

Cod. 105210

 40	 55g
 22-20°C	 1 / 1,5 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

Frolle al burro

Cod. FROLLBUR30

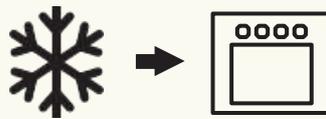
 30	 65g
 T. ambiente	 1 ora



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 indicata sull'etichetta della scatola, posizionare la teglia nel forno. Impostare il timer con i minuti di cottura come da etichetta. Al termine della cottura i prodotti dovranno assumere un bel colore dorato.

- 5 Sfornare i prodotti e lasciarli raffreddare prima di consumarli.



SCANSIONA IL QR CODE
PER SCOPRIRE I SEGRETI
PER LA COTTURA PERFETTA



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.

Indice

Linea le Speciali Sfoglie

Perla™	pag. 4-10
Volo™	pag. 11
Foglia™	pag. 11
Oasi™	pag. 12
Goccia	pag. 13
Zaffiro™	pag. 14-15
Mela Reale	pag. 16
Volo di stelle	pag. 16
Sfoglie a tema	pag. 17
Perla™ Mignon	pag. 18-19

Linea Città Alta

DA FARCIRE

Pomodora	pag. 20-21
Mezzaluna di sfoglia	pag. 22
Conchiglia vuota	pag. 23
Sfoglino	pag. 24
Tonda vuota	pag. 25

LE NOVITA'

Perla cinnamon	pag. 8
Perla Anko	pag. 9
Perla hummus	pag. 10
Oasi	pag. 12
La Canadese	pag. 28
Dubai Style	pag. 29
Twistella	pag. 30
Mirtillo blu	pag. 31
Ace di picche	pag. 35
Assortimento 4 ciocch	pag. 38

I GRANDI CLASSICI

Tonda ai cereali	pag. 26
Vegani	pag. 27
Curcuma	pag. 32
Limò	pag. 32
Conchiglia	pag. 33
Conchiglia maxi	pag. 33-34
Fibra Più	pag. 35
Intrecci	pag. 36-37
Assortimento baby	pag. 39
Assortimento midi	pag. 39
Scudo	pag. 40
Sfogliatina	pag. 41
Cannolo	pag. 42
Golosetto	pag. 43
Strudelino XL	pag. 43
Diamante	pag. 44
Kit 6 specialità	pag. 44
Ciambella vuota	pag. 45
Frolle al burro	pag. 45
Istruzioni di cottura	pag. 46



Italian pastry excellence

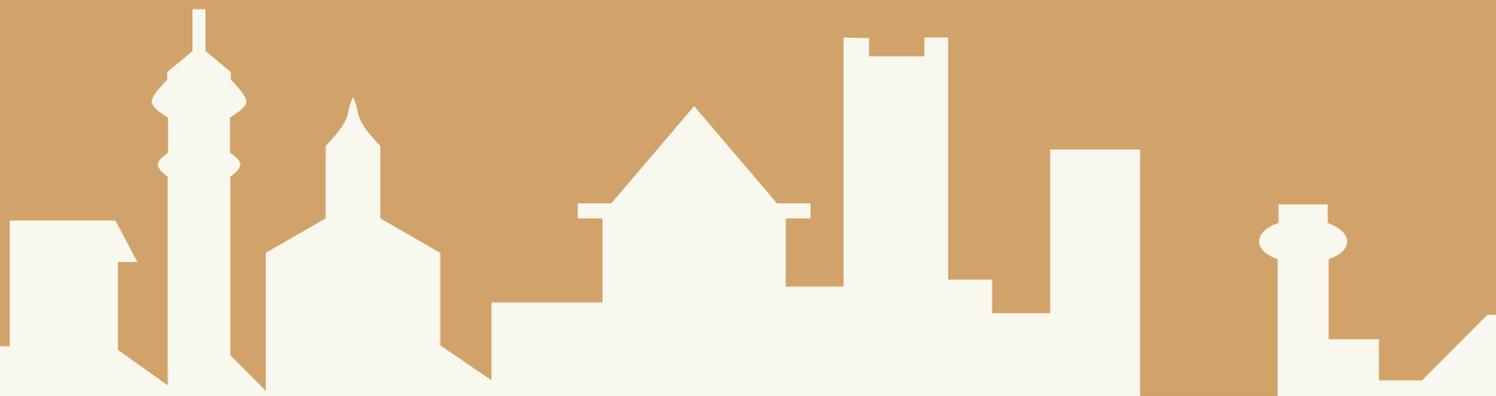
G.M. Piccoli S.p.A.

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

Tel. +39 035 42 89 610

info@italianpastryexcellence.com

www.italianpastryexcellence.com



YouTube

