Catalogo Retail B2C

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.

Perla Tahiti nocciola e lattepanna

Cod. IPGN07F40

40 4	90g
190°	22/26 min

B2C Retail

SENZA COLORANTI ARTIFICIALI

VEGETARIAN FOOD

SENZA GRASSI IDROGENATI

Perla cioccolato fondente

Cod. U4030F40

40 4	85g
190°	22/26 min

Perla crema pasticcera e mango

Cod. PERMANGOF40

40 4	90g
190°	22/26 min

Perla crema latte e panna

Cod. 104020F40

40 4	90g
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

REGISTERED DESIGN

Perla hummus

Cod. WHUMPERF40

40 4	97g
190°	25/28 min

B2C Rétail

VEGAN FOOD

A BASSO CONTENUTO DI ZUCCHERI

CLEAN LABEL

HIA · 000000043 · هيا HIA · HALAL حلال

SENZA COLORANTI ARTIFICIALI

SENZA GRASSI IDROGENATI

SENZA AROMI ARTIFICIALI

PRODUCT CERTFIED
HALAL BY HIA

Sfogliatina hummus

Cod. WHUMSFOF64 | 64 | 4

Cod. WHUMSFOS55 | 55

100g | 190° | 25/28 min

B2C Retail · VEGAN FOOD · HIA - 000000043 HALAL حلال · PRODUCT CERTFIED HALAL BY HIA

SENZA COLORANTI ARTIFICIALI · SENZA GRASSI IDROGENATI · SENZA AROMI ARTIFICIALI · CLEAN LABEL · CERTIFIED 9-2267-17-100-00

Perla con farcitura anko

Cod. PERANKF40

40 | 4	90g
190°	20/24 min

B2C Retail · VEGAN FOOD · PLANT BASED · SENZA COLORANTI ARTIFICIALI · SENZA GRASSI IDROGENATI · SENZA AROMI ARTIFICIALI · CLEAN LABEL

Mela reale

B2C Retail

Cod. CSGN10F40 | 40 | 4

Cod. CSGN10S070 | 70

79g | 190° | 20/22 min

VEGAN FOOD · PLANT BASED · SENZA COLORANTI ARTIFICIALI · SENZA GRASSI IDROGENATI · SENZA AROMI ARTIFICIALI

REGISTERED DESIGN

Diamante crema pasticcera

Cod. 101175

49 | 7	54g
190°	22/26 min

B2C Retail · SENZA COLORANTI ARTIFICIALI · VEGETARIAN FOOD · SENZA GRASSI IDROGENATI

Mini Perla

130	24g
190°	16/18 min

lattepanna Cod. PMILAPS130
nocciola Cod. PMINOCS130
cioccolato Cod. PMICIOS130

SENZA AROMI ARTIFICIALI · CLEAN LABEL

SENZA COLORANTI ARTIFICIALI · VEGETARIAN FOOD · SENZA GRASSI IDROGENATI

Assortimento in vaschetta

B2C Retail

Cod. ASSPMFV126 126 18

7 vaschette da 18 pezzi vendibili anche singolarmente

3 vaschette lattepanna

2 vaschette nocciola

2 vaschette cioccolato

Novità

Pizzette al pomodoro

Cod. PIZPOMF33

264 24	17,5g
220°	11 min

B2C Rétail · VEGAN FOOD · PLANT BASED · SENZA COLORANTI ARTIFICIALI · SENZA GRASSI IDROGENATI · SENZA AROMI ARTIFICIALI · CLEAN LABEL

Pomodora la Sfoglia condita

Cod. SFOPOMF20

20 2	200g
175°-190°	24/28 min

B2C Rétail · VEGAN FOOD · PLANT BASED · SENZA COLORANTI ARTIFICIALI · SENZA GRASSI IDROGENATI · SENZA AROMI ARTIFICIALI · CLEAN LABEL

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

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

REGISTERED DESIGN

B2C Retail

VEGETARIAN FOOD

SENZA GRASSI IDROGENATI

Freccia noci pecan

Cod. TREPECF40	40	4
Cod. TREPECS48	48	
96g	190°	22/26 min

B2C Retail · VEGAN FOOD · PLANT BASED · SENZA AROMI ARTIFICIALI · SENZA COLORANTI ARTIFICIALI · SENZA GRASSI IDROGENATI

MIXED
9-2267-17-100-00

Intreccio rondò nocciola

Cod. 100274F40 | 40 | 4

Cod. 100274 | 60

90g | 190° | 22/26 min

Fibra Più sambuco, ribes rosso ed acerola

Cod. FIBSRAF40 | 40 | 4

Cod. FIBSRAS036 | 36

95g | 190° | 20/22 min

Intreccio rondò frutti rossi

Cod. 100278RF40 | 40 | 4

Cod. 100278R | 60

95g | 190° | 22/26 min

Intreccio doppio ciock

Cod. U100285F40 | 40 | 4

Cod. U100285_ | 60

95g | 190° | 22/26 min

Conchiglia lattepanna

Cod. 104080F40 40 4

Cod. 104080 60

85g 190° 22/26 min

B2C Retail

SENZA COLORANTI ARTIFICIALI

VEGETARIAN FOOD

SENZA GRASSI IDROGENATI

libera
LA FANTASIA

Fonda ai cereali da farcire

Cod. TOCDOLF40

40 4	82g
175°- 190°	20/24 min

WALDKORN
THE ORIGINAL

B2C Retail · VEGAN FOOD · PLANT BASED · A BASSO CONTENUTO DI ZUCCHERI

SENZA COLORANTI ARTIFICIALI · SENZA GRASSI IDROGENATI · SENZA AROMI ARTIFICIALI · CLEAN LABEL

Strudelino XL

Cod. ITGL01F40 | 40 | 4

Cod. ITGL01S050 | 50

98g | 175° | 20/22 min

Scudo nocciola più

Cod. 104045PF40 | 40 | 4

Cod. 104045P | 60

95g | 190° | 22/26 min

Novità

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

Cod. CHGN04F26

208 16	29g
180° - 190°	20/22 min

B2C Retail · VEGAN FOOD · PLANT BASED · SENZA COLORANTI ARTIFICIALI · SENZA GRASSI IDROGENATI

Mini Sfoglie 4 ciock fondente, pistacchio, bianco, crema di nocciole

Cod. CHGN05F26

208 16	29g
180° - 190°	20/22 min

B2C Retail · SENZA COLORANTI ARTIFICIALI · VEGETARIAN FOOD · SENZA GRASSI IDROGENATI

Una soluzione per tutte le esigenze

PACK ADATTO SIA PER FOODSERVICE CHE RETAIL

Ogni cartone contiene flowpack con diciture per la vendita al consumatore finale e può essere venduto singolarmente, ad esempio nel reparto dei surgelati.

SCATOLE PER STRATO: 12
SCATOLE PER PALLET: 108

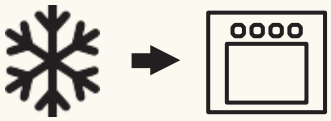
SCATOLE PER STRATO: 12
SCATOLE PER PALLET: 156

I nostri prodotti possono essere cotti anche nella friggitrice ad aria, seguendo le istruzioni di cottura indicate sul flowpack.

SCANSIONA QUI PER VEDERE TUTTA LA GAMMA RETAIL!

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.

POCO COTTA | CORRETTA | TROPPO COTTA

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

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.

THE PERLA COMPANY ®
QUALITY GUARANTEE

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

UPD 04/08/2026