

# Catalogo Retail B2C



*Italian pastry excellence*

# *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	





## 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 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

Novità



## 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








## Mela reale

Cod. CSGN10F40  40  4 






Cod. CSGN10S070  70

 79g  190°  20/22 min



## Diamante crema pasticcera

Cod. 101175

 49	 7	 54g
 190°	 22/26 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



Novità



## Pizzette al pomodoro

Cod. PIZPOMF33

264	24	17,5g
220°	11 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



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





## *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








## Antreccio rondè frutti rossi



Cod. 100278RF40  40  4


Cod. 100278R  60




 95g  190°  22/26 min



## Antreccio doppio cioccolato

Cod. U100285F40  40  4

Cod. U100285\_  60



 95g  190°  22/26 min







9-2267-17-100-00



## Conchiglia lattepanna

Cod. 104080F40  40  4

Cod. 104080  60

 85g  190°  22/26 min











*libera*  
LA FANTASIA



*Fonda ai cereali* da farcire

Cod. TOCDOLF40  40  4



Cod. TOCDOOLF36  36

 82g  175°- 190°  20/24 min








## 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	



*Mini Sfoglie 4 ciocch* fondente, pistacchio, bianco, crema di nocciole

Cod. CHGN05F26

208	16	29g
180° - 190°	20/22 min	



# 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



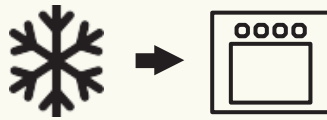
I nostri prodotti possono essere cotti anche nella friggitrice ad aria, seguendo le istruzioni di cottura indicate sul flowpack.

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.



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





# 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)

