



Italian pastry excellence

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



LE MOT DU PDG

Ma famille et moi avons fondé G.M. Piccoli en 1988. Nous travaillons depuis avec diligence et attention, en étroite collaboration avec nos partenaires, fournisseurs et distributeurs.

Je souhaite, par conséquent, remercier tous ceux qui nous sont proches depuis des années et nous ont toujours témoigné leur appréciation et leur soutien particulier. Aussi particulier que nos feuilletés au design innovant et exclusif, expression de l'excellence italienne, préparés avec attention et passion au moyen d'ingrédients sélectionnés. C'est notre point fort, qui nous a permis de devenir une référence dans le panorama italien de ce segment particulier du marché.

Hier. Aujourd'hui. Depuis 1988, sans un instant de répit.

Mauro Piccoli



QUI SOMMES-NOUS

Tout a commencé par **QUELQUES GRAMMES DE FARINE** et **UNE BONNE DOSE DE PASSION**

C'est ainsi **qu'est née en 1988 G.M. Piccoli S.p.A. - The Perla Company**, entreprise italienne spécialisée dans les produits de boulangerie surgelés.

Dès le début, notre objectif était d'offrir une **qualité supérieure**, un engagement chaque jour renouvelé depuis.



QUI SOMMES-NOUS

HONNÊTETÉ, SÉRIEUX ET PROFESSIONNALISME

Telles sont les garanties que Mauro Piccoli et ses collaborateurs offrent à leurs clients. Les produits The Perla Company sont vendus en **Italie**, en **Europe** et même **sur les marchés hors-UE**. Renommés pour incarner l'**excellence italienne** en matière de viennoiseries, l'entreprise est ainsi devenue le **leader** de sa catégorie.



QUI SOMMES-NOUS

L'entreprise produit également pour le compte de tiers en créant **des lignes** entièrement **personnalisées**, en termes de forme comme de garniture et de décoration. Nos machines sont en mesure de découper et de reproduire mots, formes, dessins et logos, en créant ainsi des **produits uniques** et **immédiatement identifiables** par le consommateur.

La garniture des produits est étudiée en détail par techniciens et pâtissiers afin de respecter les indications fournies par le client et les normes de qualité.



NOS PRINCIPES



NOS 5 PRINCIPES PHARES

à la base de notre culture d'entreprise:

1

Le succès des produits est basé sur les **personnes**. C'est pour cette raison que The Perla Company mise sur la croissance humaine et professionnelle de ses salariés en leur offrant des opportunités de développement et de carrière.

2

G.M. Piccoli S.P.A. est consciente de sa **Responsabilité** et de l'impact que peut avoir chaque individu et entreprise sur la société. C'est pour cela qu'elle se conforme à **des codes de déontologie** et adopte des **pratiques de développement durable**.



6

Italian pastry excellence

NOS PRINCIPES

NOS 5 PRINCIPES PHARES

à la base de notre culture d'entreprise:

3

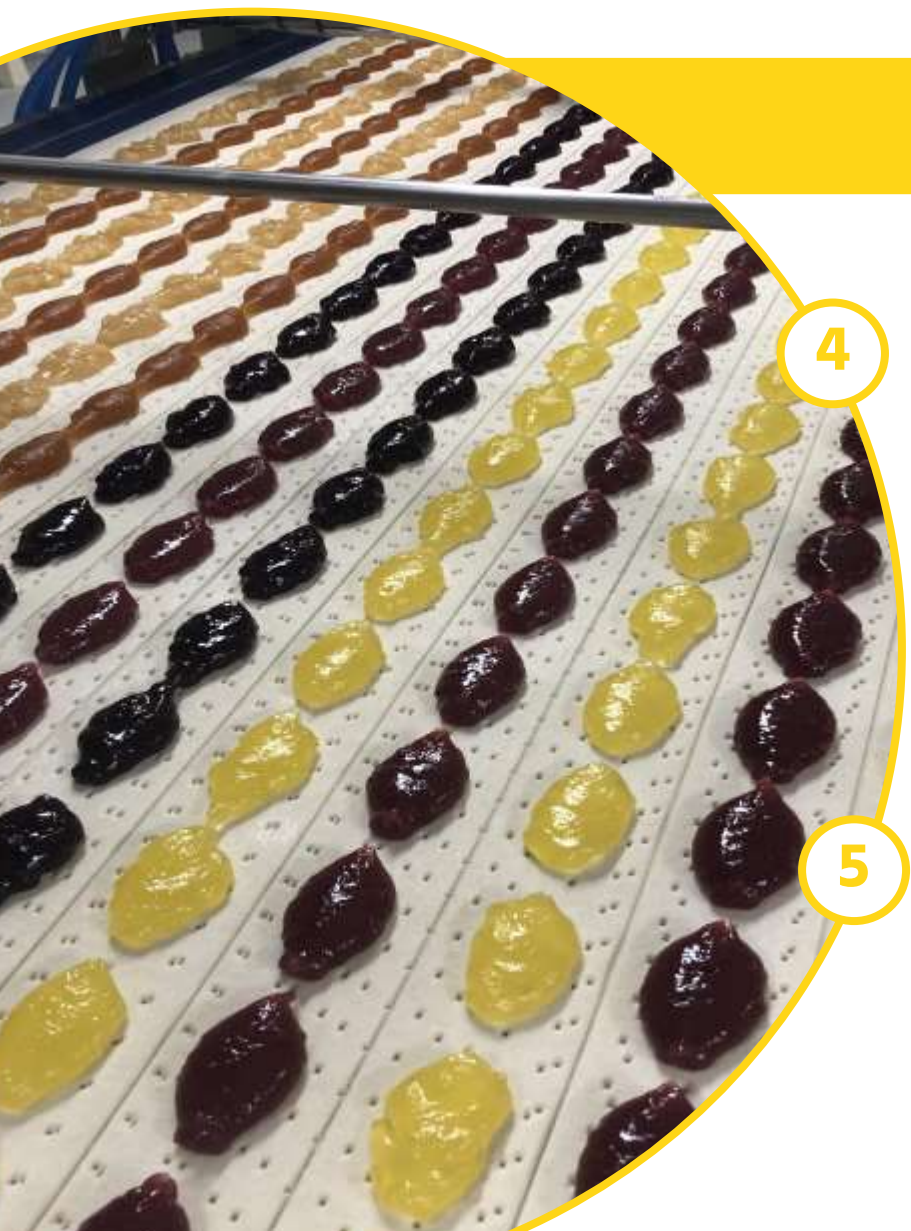
L'amélioration continue : tous les jours, notre **Passion** se renouvelle selon des principes de **Qualité** et **d'Engagement** afin d'offrir un excellent produit de **Valeur**. Nous prêtons par conséquent une attention extrême à la **Sécurité** des produits et des processus, et sélectionnons soigneusement nos fournisseurs, agents et collaborateurs en exigeant d'eux **honnêteté, transparence et excellence**. L'entreprise maintient simultanément ses engagements envers ses clients en contrôlant chaque aspect du processus de fabrication et en sélectionnant chaque ingrédient avec attention.



7

Italian pastry excellence

NOS PRINCIPES



NOS 5 PRINCIPES PHARES

à la base de notre culture d'entreprise :

4

L'**innovation continue** est au cœur de notre entreprise. Une équipe de Recherche et Développement étudie en détail de nouvelles solutions, formes et garnitures en essayant de révolutionner le marché avec **de nouvelles propositions créatives**.

5

Les recherches continues sur les goûts des consommateurs finaux permettent de comprendre les tendances et les devancer, en communiquant et en dialoguant avec les clients.

8



Italian pastry excellence

NOS CHIFFRES

11

Pays où nous
sommes
présents

+ de 6400

mètres carrés pour le site de
production d'Alzano
Lombardo

1600

**palettes de produits
finis surgelés**

4

lignes de production

+ de 250000

produits par jour

+ de 100

U.G.S.



NOTRE HISTOIRE



1988

Naissance de **G.M. Piccoli** sur l'initiative de *Giulio, Giuseppe et Mauro Piccoli* et de *Maria Fassi*.



1996

La marque « **Città Alta - Qualità e Tradizione** » permet à l'Entreprise de se faire connaître sur tout le territoire italien avec ses croissants, cannoncini, biscuits salés et mini-pizzas. L'Entreprise se lance ensuite dans la recherche de produits novateurs offrant une alternative au croissant classique.



NOTRE HISTOIRE



Années 2000

G.M. Piccoli révolutionne les marchés avec **des innovations continues en termes de forme et de garniture**. Les produits sont aisément identifiés par les consommateurs. Les formes sont créées sur le modèle de celles de la nature. Elles sont uniques et déposées, et toute imitation par les concurrents est donc impossible.



2004

G.M. Piccoli conçoit **PERLA™** et enregistre le produit en tant que « *modèle ornemental* » et « *marque de forme* » de propriété exclusive de l'entreprise. Le produit remporte rapidement un énorme succès dans le secteur et devient synonyme de « **viennoiserie de qualité** ». **PERLA™** fait encore aujourd'hui l'objet de nombreuses tentatives d'imitation.



Italian pastry excellence

NOTRE HISTOIRE



2005

Intreccio Rondò Une nouvelle révolution et innovation pour l'époque. La forme tressée de la viennoiserie bicolore permet de goûter le produit et d'en savourer davantage la garniture avec une solution ornementale particulière et qui fera l'objet de nombreuses imitations.

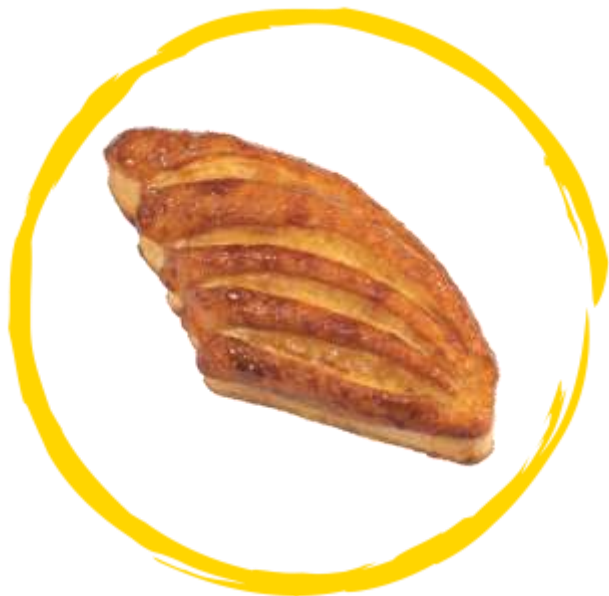


2008

Naissance d'**Alba**, viennoiserie parfumée entièrement garnie de crème à la noisette et à la surface décorée de céréales au cacao. Sa forme caractéristique évoque l'aube, moment magique de la journée.



NOTRE HISTOIRE



2010

Naissance de **Volo**, viennoiserie dorée et parfumée en forme d'aile d'ange, garnie de crème catalane, recouverte d'un sucre spécial et décorée d'entailles convergentes qui renforcent son esthétique.



2011

Foglia, l'un des premiers feuilletés double goût, est une viennoiserie parfumée et dorée en forme de feuille avec une garniture des pomme, crème pâtissière et raisins secs uniformément répartie sur toute la surface. Une forme unique et reconnaissable, qui attire l'attention du consommateur.



NOTRE HISTOIRE



2012

Naissance de **Zaffiro** et **Diamante**, à la surface ornée d'entailles qui la rend encore plus croustillante. Leurs formes évoquent une pierre précieuse et mettent en valeur la garniture.



Depuis 2014

Des lignes sont conçues pour toutes les exigences, avec une attention particulière aux moments ludiques du petit déjeuner et au bien-être, afin d'offrir des produits sains et savoureux, images d'un style de vie *healthy*.



NOTRE HISTOIRE



2019

Naissance de **Sfoglino**, le premier « **sandwich** » **feuilleté**. Prévu pour des utilisations et des occasions variées, il permet des économies de temps et de coûts.



2020

Naissance de **Gusto**, le **croissant parfait**, en alternative au croissant classique : une pâte semi-feuilletée moelleuse et savoureuse, adaptée aux goûts de chaque consommateur.



CE QUI REND UNIQUE G.M. PICCOLI S.P.A



- Le processus est contrôlé de A à Z. Les **recettes** sont **uniques et originales**, réalisées avec des produits et des **ingrédients de qualité**. Le pliage de la pâte feuilletée est réalisé selon la **tradition**, contrôlé et sélectionné par des experts pâtisiers. Les pâtons sont ensuite confectionnés un par un en éliminant tous ceux non conformes aux **critères de qualité**, et nous les laissons reposer 24 h minimum en chambre froide, où se crée leur bouquet aromatique unique.
- La **durée de conservation des produits est supérieure** à celle de nos concurrents, et les emballages sont étudiés afin d'occuper **le moins d'espace possible au congélateur**. Tous les produits sont faciles à cuire et conçus pour **optimiser les temps** des utilisateurs. Les produits sont cuits **directement au four sans décongélation préalable**.
- La pâte feuilletée est **légère, moelleuse, parfumée et digeste**, et le produit est également savoureux le lendemain.



CE QUI REND UNIQUE G.M. PICCOLI S.P.A



- L'Entreprise dispose de **lignes de produit adaptées à toutes les exigences**, étudiées en fonction des types de consommation. De nombreux produits sont **polyvalents**, c'est-à-dire qu'ils peuvent être utilisés sucrés comme salés.
Nous proposons également des versions à garnir sur le moment par l'utilisateur ou sur demande du client avec des produits 100 % locaux.
- Une **ligne gourmet** et une **ligne de base** sont disponibles.
- Un **rapport qualité-prix équilibré**
- Nos ingrédients **sont SANS OGM**.
- Notre catalogue comprend des produits **certifiés végans** et **certifiés kasher**.



NOTRE ENGAGEMENT

QUALITÉ CONSTANTE

L'Entreprise applique un **processus structuré d'assurance qualité** et un système HACCP selon des critères internationaux. Le Système de management de la qualité a obtenu les certifications **BRC** avec la note **AA** et **IFS** avec la note **Higher level**.



NOTRE ENGAGEMENT

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT



L'Entreprise se mobilise **pour réduire au minimum l'impact de ses activités sur l'environnement**, contribuant ainsi à un avenir plus sain.

Pour la fabrication de ses produits, elle utilise également **l'énergie renouvelable** provenant des panneaux solaires installés sur son toit. Une politique de gestion des déchets a été mise en oeuvre. Notre objectif : « zéro gaspillage ».



NOTRE ENGAGEMENT



SÉCURITÉ ET SANTÉ

Sur le lieu de travail

L'Entreprise protège ses salariés, les tiers et toutes les parties prenantes qui contribuent à sa chaîne de valeur.

RESPONSABILITÉ SOCIALE

L'Entreprise **soutient des projets locaux** générateurs de valeur ajoutée, en pensant à l'**avenir** et au **développement de la communauté**.



Italian pastry excellence



SITUATION SANITAIRE COVID-19

L'Entreprise a activé et renforcé les **protocoles de sécurité** de tous ses sites de production afin de garantir la protection des travailleurs et la production des biens essentiels.

Avec la situation d'urgence sanitaire, le **télétravail** a été adopté lorsque cela était possible, décision qui a révolutionné la manière de travailler de chacun.





Italian pastry excellence



G.M. PICCOLI S.p.A. • THE PERLA COMPANY™ Via G. D'Alzano, 70 - 24022 Alzano Lombardo (Province de Bergame) -
ITALIE • tél. +39 0354289610 • infopiccoli@gm-piccoli.com • www.theperlacompany.com

THE PERLA COMPANY USA Inc., 18 Bridge Street, Unit 2a - Brooklyn, NY 11201
• +1 (718) 522 5575. fax.: +39 035 51 11 12 - www.theperlacompanyusa.com

