



Italian pastry excellence

G.M. PICCOLI S.p.A.
THE PERLA COMPANY
CATÁLOGO DE PRODUCTOS



Saludo del presidente



Fundé G.M. Piccoli junto a mi Familia en 1988. Desde entonces, hemos seguido trabajando con empeño y diligencia, colaborando siempre con los socios, los proveedores y los distribuidores.

Por ello, quiero agradecer a todos los que nos han acompañado a lo largo de estos años y nunca nos han hecho faltar ni su aprecio ni su apoyo especial. Especial como nuestros Hojaldres, de diseño innovador y exclusivo, excelencias totalmente italianas, preparadas con esmero, pasión e ingredientes selectos. En esto consiste nuestra fuerza, la que nos ha permitido convertirnos en un punto de referencia en el panorama italiano de este segmento particular del mercado.

Ayer. Hoy. Siempre, desde 1988, sin detenernos en ningún momento.

Mauro Piccoli

La historia



La historia de G.M. Piccoli S.p.A. nace en 1988 con unos gramos de harina y mucha pasión y todavía hoy sigue su camino de calidad y empeño para ofrecer un producto de calidad.

Sus fundadores, Giulio, Giuseppe y Mauro Piccoli y Maria Fassi crearon una realidad especializada en productos de bollería ultracongelados que el mercado ha reconocido rápidamente como la excelencia italiana en hojaldres. Un “motor” importante lo constituye el equipo de Investigación y Desarrollo, que continuamente estudia nuevas soluciones, formas y rellenos con el fin de ofrecer al mercado productos siempre nuevos, creativos e innovadores. Gracias a esto, ha sido la primera empresa que ha intuido la importancia de crear productos fácilmente identificables a los ojos del consumidor y que ha patentado sus formas. Detrás de la forma se encuentra la sustancia de recetas únicas y originales, realizadas con productos e ingredientes de calidad, siguiendo la tradición pero mirando hacia el futuro.

CALIDAD

INNOVACIÓN

HISTORIA

ITALIANIDAD

INVESTIGACIÓN

ÍNDICE

Descubre nuestros productos y sus ventajas ...

LOS HOJALDRES ESPECIALES

Perla	pág. 4-5
Zaffiro	pág. 6-7
I Melini	pág. 8-9
Golosetto	pág. 10
Volo	pág. 11

LOS INNOVADORES

Gusto	pág. 12-13
-------	------------

LOS GRANDES CLÁSICOS

Intreccio	pág. 14-15
Conchiglia	pág. 16-17
Scudo	pág. 18
Zufolo	pág. 18
Sfogliatina	pág. 19

BABY & MIGNON

Diamante	pág. 20
Surtidos	pág. 21

BIENESTAR

Cereales antiguos	pág. 22
Veganos	pág. 23
Sfoglino	pág. 24

VACÍOS PARA RELLENAR

Rienda suelta a la fantasía	pág. 25
-----------------------------	---------

HAPPY HOUR

No los típicos Saladitos	pág. 26-27
--------------------------	------------

RETAIL

pág. 28-29

KIT

pág. 30

LAS REGLAS DE ORO

pág. 32

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

pág. 33

TABLA RESUMEN

pág. 34-36

Perla™

(Modelo depositado)

- ✓ Forma única, registrada en 2004
- ✓ Primer Hojaldre lanzado en Italia con forma de concha de vieira
- ✓ El original, el más imitado.

TAHITI

- ✓ Más esponjoso al morderlo
- ✓ Rico relleno de dos sabores, contiene nada menos que el 30 % de relleno
- ✓ Icónico, de color avellana



Perla™ SUAVE CREMA PASTELERA

cód. 104020L1



48 PZAS.

cód. 104020



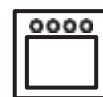
60 PZAS.



90 g



22/26 min



190°





Perla™ Negra

CHOCOLATE NEGRO
cód. 104030L_



48 PZAS.



85 g



Perla™

AVELLANA
cód. 104035



60 PZAS.



85 g



Perla™ Tahiti

AVELLANA Y SUAVE CREMA
PASTELERA cód. IPGN07S030



30 PZAS.



90 g



Zaffiro

(Modelo depositado)

- ✓ Fragante trenza de hojaldre
- ✓ Superficie embellecida con cortes decorativos



Zaffiro CREMA
cód. 100284N



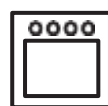
60 PZAS.



95 g



22/26 min



190°





Zaffiro

AVELLANA
cód. 100274N

 48 PZAS.

 95 g



Zaffiro

FRUTOS DEL BOSQUE
cód. 100282N

 60 PZAS.

 90 g





**UNA MANZANA
AL DÍA MANTIENE
AL MÉDICO
EN LA LEJANÍA**

FOGLIA MANZANA Y CREMA

- ✓ Forma inmediatamente reconocible
- ✓ Forma registrada e inimitable
- ✓ Abundante relleno con manzana, crema y pasas



Foglia MANZANA Y CREMA

(Modelo depositado)

cód. 104074_



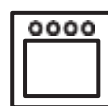
48 PZAS.



95 g



22/26 min



190°



APPLE CROWN

- ✓ Diseño exclusivo de aspecto...“regio”
- ✓ Contiene al menos 31 % de relleno de manzana
- ✓ Dorado y fragante



Apple Crown

cód. CSGN10S070

 70 PZAS.

 79 g

 190°  20/22 min



STRUDELINO XL

- ✓ Pesa un 22 % más
- ✓ Relleno extra
- ✓ No necesita más acabados



Strudelino XL

cód. ITGL01S050

 50 PZAS.

 98 g

 175°  20/22 min



Golosetto

- ✓ Relleno travieso y tentador
- ✓ Un hojaldre tan fragante que parece mentira
- ✓ Solicitado en los mejores bares



Golosetto CREMA DE REQUESÓN, COCO Y CHOCOLATE

cód. ISGN01S060



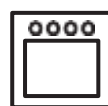
60 PZAS.



80 g



22/26 min



190°



Volo

(Modelo depositado)

CREMA CATALANA

- ✓ Dorado y crujiente hojaldre
- ✓ Forma característica de un ala, registrada e inimitable.
- ✓ Relleno de crema catalana y recubierto con un azúcar especial

CREMA CHANTILLY

- ✓ Especial de Navidad
- ✓ Crema chantilly aromatizada al panettone con cáscaras de naranja molida

Los hojaldres especiales



Volo

CREMA CATALANA
cód. 101302L



190°



22/26 min



24 PZAS.



90 g



Ocasiones especiales

Se pueden crear versiones personalizadas de hojaldre para cualquier ocasión, aparte de las navideñas presentes en el catálogo



Volo

CREMA CHANTILLY
cód. 122014



48 PZAS.



92 g



Gusto

il cornetto giusto!

(Modelo depositado)

- ✓ Novedad absoluta, a medio camino entre un hojaldre y un croissant
- ✓ Espacio mínimo, rendimiento máximo
- ✓ Shelf life superior respecto al croissant tradicional



Gusto CREMA CHANTILLY

cód. IASN02S050



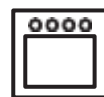
50 PZAS.



102 g



22/24 min



175°



Gusto

VACÍO

cód. IASN00S050



50 PZAS.



80 g



175°



20/22 min





Gusto

AVELLANA
cód. IASN01S050

 50 PZAS.

 98 g



175°



20/22
min



Gusto

INTEGRAL CON MIEL
cód. IASN04S050

 50 PZAS.

 92 g



Gusto

ALBARICOQUE
cód. IASN03S050

 50 PZAS.

 96 g



Intreccio

- ✓ Dorado y crujiente hojaldre
- ✓ Forma característica
- ✓ Fina capa de hojaldre impregnada del sabor del relleno



Intreccio Rondò

FRUTOS DEL BOSQUE
cód. 100278R

 60 PZAS.

 95 g

 190°  22/26 min

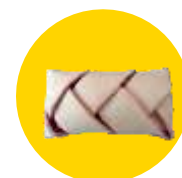


Intreccio Rondò

ALBARICOQUE
cód. 100279

 60 PZAS.

 90 g





Intreccio Rondò

AVELLANA
cód. 100274



60 PZAS.



90 g



INTRECCIO DOBLE CHOCO

- ✓ Masa de hojaldre combinada con masa al cacao
- ✓ Relleno de crema al cacao y chocolate
- ✓ Una capa de masa impregnada del sabor del relleno



Intreccio Rondò

DOBLE CHOCO
cód. 100285_



60 PZAS.



95 g



Conchiglia

- ✓ Dorado y crujiente hojaldre
- ✓ Recubierto con un azúcar especial
- ✓ Disponible en varias versiones



Conchiglia

SUAVE CREMA PASTELERA
cód. 104080

 60 PZAS.

 85 g

 190°  22/26 min

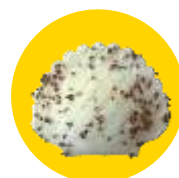


Conchiglia

AVELLANA
cód. 104081

 60 PZAS.

 85 g



Conchiglia Maxi

SUAVE CREMA PASTELERA
cód. ICGN03S050

 50 PZAS.

 110 g



190°



22/26
min



Conchiglia Maxi

AVELLANA
cód. ICGN04S050

 50 PZAS.

 110 g



Conchiglia Maxi

SUAVE CREMA PASTELERA Y
CEREZAS AMARENA
cód. ICGN05S050

 50 PZAS.

 110 g





Scudo

EXTRA DE AVELLANA
cód. 104045P



60 PZAS.



95 g



190°



22/26 min



Zufolo

CREMA Y MANZANA
cód. 104011L



50 PZAS.



90 g



190°



22/26 min



Zufolo

AVELLANA
cód. CANNOCS050



50 PZAS.



78 g



190°



22/26 min



Sfogliatina



Sfogliatina

CREMA PASTELERA
cód. SFOCRES050

 75 PZAS.

 80 g

 190°  22/26 min



- ✓ Forma rectangular y superficie decorada
- ✓ Gran clásico, no puede faltar en el surtido



Sfogliatina

PERAS Y CHOCOLATE
cód. 100143P

 60 PZAS.

 95 g

 190°  22/26 min



Diamante

(Modelo depositado)

- ✓ Una joya de finísimo hojaldre
- ✓ Los cortes decorativos evocan las facetas de un diamante



Diamante

CHOCOLATE
cód. 101176



48 PZAS.



54 g



190°



20/24 min



Diamante

CREMA PASTELERA
cód. 101175



48 PZAS.



54 g



190°



20/24 min



Surtidos

MIX PERLA™ MIGNON

- ✓ 3 Rellenos diferentes
- ✓ Dulce capricho para acompañar a un café en cualquier momento del día

Baby y mignon



Mix Perla™ Mignon

SUAVE CREMA PASTELERA,
AVELLANA, CHOCOLATE
NEGRO

cód. 103041

 3 kg

 25 g

 190°  16/18 min



SURTIDO DULCE MIDI

- ✓ Surtido de fragantes productos de hojaldre fermentado
- ✓ Ideal para el desayuno, la merienda y como snack dulce
- ✓ Mix sabroso



Surtido dulce Midi

CREMA, CHOCOLATE,
ALBARICOQUE, MANZANA
cód. 103101

 4 kg

 38/42 g

 175°  20/22 min



Cereales antiguos

- ✓ Apropriado para una dieta vegetariana
- ✓ Contiene 3 cereales antiguos
- ✓ Relleno abundante y sabroso



Sfogliatina cereales antiguos CON BAYAS DE GOJI Y FRUTOS DEL BOSQUE

cód. 100903



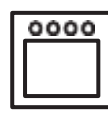
60
PZAS.



80 g



22/26 min



190°



Veganos

Bienestar

- ✓ No contiene huevos, leche, mantequilla, ni derivados de origen animal
- ✓ Ingredientes nobles, ideales para una clientela selecta
- ✓ Los rellenos también son completamente veganos



Vegano

SIETE FRUTAS

manzana, albaricoque, melocotón, higos, uva sultanina, cerezas amarena, pera

cód. 100900

 60 PZAS.

 70 g

 190°  22/26 min



Vegano

AVELLANA

Cód. 100901

 60 PZAS.  80 g



Vegano

MANZANA Y FRESA

Cód. SFOMELFRAS050

 50 PZAS.  80 g



Sfoglino

il "panino" di sfoglia

- ✓ Versátil e innovador
- ✓ Alta calidad, fabricado con valiosos cereales antiguos
- ✓ Excelente sabor
- ✓ Ahorro en los costes y en el tiempo de realización
- ✓ Aumenta su volumen en el horno, poco espacio en el congelador
- ✓ Frescura permanente
- ✓ Perfecto para sorprender a los clientes



Sfoglino

cód. ISGL80S050



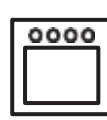
50
PZAS.



107 g



24/26 min



190°



Rienda suelta a la fantasía



Perla mignon

SIN RELLENO NEUTRO

cód. 3041S4

 4 kg

 19 g

 190°  15/16 min



- ✓ Rienda suelta a la fantasía, para completar con cualquier relleno
- ✓ Versátiles
- ✓ Fáciles de reconocer, aspecto único



Conchiglia vacía

cód. ICGN01S065

 65 PZAS.

 67 g

 190°  20/24 min



No los típicos saladitos



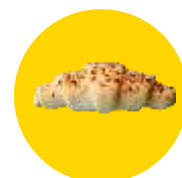
Croissant

CON OMEGA 3
cód. 101289

 60 PZAS.

 75 g

 175°  20/22 min



- ✓ Óptimos para degustar vacíos o rellenos
- ✓ Dorados y fragantes, de sabor neutro pero muy sabrosos



Croissant

CON 5 CEREALES
cód. 101285

 60 PZAS.

 70 g

 175°  20/22 min



MINI PIZZA PERLA™

- ✓ Es una nueva mini pizza de hojaldre con la forma exclusiva y patentada de nuestra Perla™
- ✓ Ligera, fragante y no grasienta
- ✓ La forma permite un agarre más práctico por un extremo

**Mini pizza Perla™**

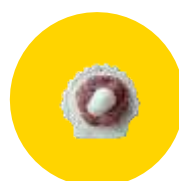
cód. CMGN05E120



120 PZAS.



23 g



190°



16/18 min

MINI HOJALDRE

- ✓ No el típico saladito Oportunidad para distinguirse
- ✓ 31 % de relleno
- ✓ Sabor clásico italiano, perfecto también para los clientes extranjeros

**Sfogliatina**PESTO, TOMATE Y REQUESÓN
cód. CSGN11S070

70 PZAS.



81 g



190°



22/26 min

**Sfogliatina**TOMATE Y MOZZARELLA
cód. CSGN12S060

60 PZAS.



86 g

- ✓ Best sellers en formatos especiales para los consumidores
- ✓ Excelentes para fidelizar



190°C
375°F



22/26 min

El desayuno Italiano desde hoy también en tu casa

Novedad!

La imagen tiene el único propósito de presentar el producto



Italian pastry excellence

De 30 años de experiencia en ho.re.ca. una amplia selección de hojaldres gourmet que satisfacen las necesidades de los nuevos consumidores, cada vez más atentos a una alimentación sana y equilibrada pero que no renuncian al gusto. Ingredientes nobles elaborados según la tradición, en el respeto de los tiempos de reposo de la pasta, propuestos en un packaging compacto que valoriza el made in Italy. Fácil de cocinar, directamente de congelados.



italianpastryexcellence.com

+39 035 42 89 644



Vegano

SIETE FRUTAS
cod. R00M16F5

5 PZAS. 16 Box

70 g / 2.42 oz

190° 22/26 min



Vegano

AVELLANA
cod. R05M16F4

4 PZAS. 16 Box

80 g / 2.82 oz

190° 22/26 min



Sfogliatina cereales antiguas

CON BAYAS DE GOJI Y FRUTOS DEL BOSQUE
cd. R03M16F5

5 PZAS. 16 Box

80 g / 3.77 oz

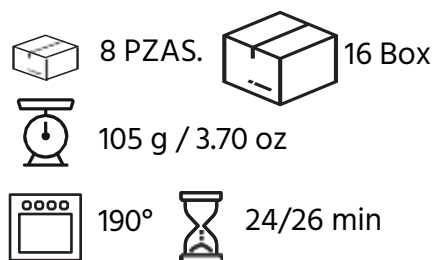
190° 22/26 min





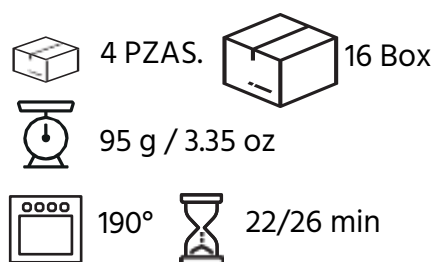
Sfoglino

EL "PANINO" DE HOJALDRE
cod. R04M16F8



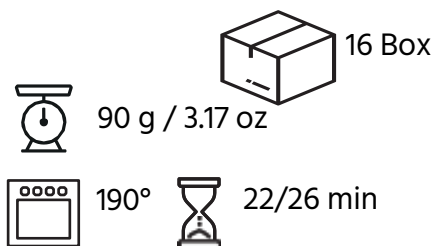
Intreccio

DOBLE CHOCO
cod. UR00M16F3



Foglia

MANZANA
cod. R01M16F3 - 3 PZAS.
cod. R01M16F6 - 6 PZAS.





Perla™

SUAVE CREMA PASTELERA
cod. R02M16F3 - 3 PZAS.
cod. R02M16F6 - 6 PZAS.

Retail line



16 Box



90 g / 3.17 oz



190°



22/26 min



Perla™ Negra

CHOCOLATE NEGRO
cod. UR01M16F3 - 3 PZAS.
cod. UR01M16F6 - 6 PZAS.



16 Box



85 g / 3 oz



190°



22/26 min



Alba

AVELLANA
cod. UR02M16F3



3 PZAS.



16 Box



90 g / 3.17 oz



190°



22/26 min



Kit

- ✓ Poco espacio, muchos productos para ofrecer
- ✓ Mix selectos y de calidad
- ✓ Ideales para quien dispone de poco espacio en el congelador pero busca la excelencia
- ✓ Flowpack



190°



20/22 min



Kit

6 ESPECIALIDADES DE HOJALDRE
Volo crema catalana, foglia manzana y crema, perla suave crema pastelera, perla avellana, zaffiro frutos del bosque, zaffiro avellana

cód. 104007A



36 PZAS.



6 UNIDADES DE 6 PIEZAS



85/90 g



Kit Gusto

Avellana, crema chantilly,
Integral con miel, albaricoque,
vacío

cód. IASN01F036



36 PZAS.



6 UNIDADES DE 6 PIEZAS



80/102 g



175°



20/24 min

Tabla resumen



PERLA



CAJAS POR
PALLET cm
80x120

CAJAS POR
NIVEL

SUAVE CREMA PASTELERA	104020L1	90 g	48 PZAS.	190°	22/26 min	117	9
	104020	90 g	60 PZAS.	190°	22/26 min	90	9
NEGRA	104030L_	85 g	48 PZAS.	190°	22/26 min	117	9
AVELLANA	104035	85 g	60 PZAS.	190°	22/26 min	90	9
TAHITI	IPGN07S030	90 g	30 PZAS.	190°	22/26 min	180	12

ZAFFIRO



AVELLANA	100274N	95 g	48 PZAS.	190°	22/26 min	117	9
CREMA PASTELERA	100284N	95 g	60 PZAS.	190°	22 / 26 min	90	9
FRUTOS DEL BOSQUE	100282N	90 g	60 PZAS.	190°	22/26 min	90	9



FOGLIA

MANZANA Y CREMA	104074_	95 g	48 PZAS.	190°	22/26 min	117	9
-----------------	---------	------	----------	------	-----------	-----	---



APPLE CROWN

RELLENO DE MANZANAS	CSGN10S070	79 g	70 PZAS.	190°	20/22 min	108	12
---------------------	------------	------	----------	------	-----------	-----	----



STRUDELINO XL

MANZANA Y PASAS	ITGL01S050	98 g	50 PZAS.	175°	20/22 min	99	9
-----------------	------------	------	----------	------	-----------	----	---



GOLOSETTO

CREMA DE REQUESÓN COCO Y CHOCOLATE	ISGN01S060	80 g	60 PZAS.	190°	22/26 min	117	9
------------------------------------	------------	------	----------	------	-----------	-----	---

VOLO



CREMA CATALANA	101302L	90 g	24 PZAS.	190°	22/26 min	108	12
CREMA CHANTILLY	122014	92 g	48 PZAS.	190°	22/26 min	108	12



GUSTO

CREMA CHANTILLY	IASN02S050	102 g	50 PZAS.	175°	22/24 min	108	12
VACÍO	IASN00S050	80 g	50 PZAS.	175°	20/22 min	108	12
AVELLANA	IASN01S050	98 g	50 PZAS.	175°	20/22 min	108	12
INTEGRAL Y MIEL	IASN04S050	92 g	50 PZAS.	175°	20/22 min	108	12
ALBARICOQUE	IASN03S050	96 g	50 PZAS.	175°	20/22 min	108	12





INTRECCIO RONDÒ



CAJAS POR PALLET cm
80x120

CAJAS POR NIVEL

FRUTOS DEL BOSQUE	100278R	95 g	60 PZAS.	190°	22/26 min	90	9
ALBARICOQUE	100279	90 g	60 PZAS.	190°	22/26 min	90	9
AVELLANA	100274	90 g	60 PZAS.	190°	22/26 min	90	9
DOBLE CHOCO	100285_	95 g	60 PZAS.	190°	22/26 min	90	9

CONCHIGLIA



SUAVE CREMA	104080	85 g	60 PZAS.	190°	22/26 min	90	9
AVELLANA	104081	85 g	60 PZAS.	190°	22/26 min	90	9

CONCHIGLIA MAXI



SUAVE CREMA	ICGN03S050	110 g	50 PZAS.	190°	22/26 min	90	9
AVELLANA	ICGN04S050	110 g	50 PZAS.	190°	22/26 min	90	9
SUAVE CREMA	ICGN05S050	110 g	50 PZAS.	190°	22/26 min	90	9
CEREZAS AMARENA							



SCUDO

EXTRA DE AVELLANA	104045P	95 g	60 PZAS.	190°	22/26 min	90	9
-------------------	---------	------	----------	------	-----------	----	---



ZUFFOLO

CREMA Y MANZANA	104011L	90 g	50 PZAS.	190°	22/26 min	90	9
-----------------	---------	------	----------	------	-----------	----	---

MINI HOJALDRE



CREMA PASTELERA	SFOCRES050	80 g	75 PZAS.	190°	22/26 min	90	9
PERAS Y CHOCOLATE	100143P	95 g	60 PZAS.	190°	22/26 min	90	9

DIAMANTE



DE CHOCOLATE	101176	54 g	48 PZAS.	190°	20/24 min	180	12
CON CREMA PASTELERA	101175	54 g	48 PZAS.	190°	20/24 min	180	12

MIX PERLA MIGNON



SUAVE CREMA PASTELERA, AVELLANA, CHOCOLATE NEGRO	103041	25 g	3 kg	190°	16/18 min	180	12
--	--------	------	------	------	-----------	-----	----

SURTIDO DULCE MIDI



CREMA, CHOCOLATE, ALBARICOQUE, MANZANA	103101	38/42 g	4 kg	175°	20/22 min	90	9
--	--------	---------	------	------	-----------	----	---

SFOGLIATINA CON CEREAL ANTIGUOS



CON BAYAS DE GOJI Y FRUTOS DEL BOSQUE	100903	80 g	60 PZAS.	190°	22/26 min	117	9
---------------------------------------	--------	------	----------	------	-----------	-----	---

CAJAS POR
PALLET cm
80x120CAJAS POR
NIVEL**VEGANO**

7 FRUTAS	100900	70 g	60 PZAS.	190°	22/26 min	117	9
AVELLANA	100901	80 g	60 PZAS.	190°	22/26 min	117	9
MANZANA Y FRESA	SFOMELFRAS050	80 g	50 PZAS.	190°	22/26 min	117	9

SFOGLINO EL "BOCADILLO" DE HOJALDRE

ISGL80S050	107 g	50 PZAS.	190°	24/26 min	108	12
------------	-------	----------	------	-----------	-----	----

CROISSANT

CON OMEGA 3

101289	75 g	60 PZAS.	175°	20/22 min	56	8
--------	------	----------	------	-----------	----	---

CON 5
CEREALES

101285	70 g	60 PZAS.	175°	20/22 min	63	9
--------	------	----------	------	-----------	----	---

**MINI PIZZA PERLA™**

CMGN05E120	23 g	120 PZAS.	190°	16/18 min	180	12
------------	------	-----------	------	-----------	-----	----

SFOGLIATINAPESTO,
TOMATE Y
REQUESÓN

CSGN11S070	81 g	70 PZAS.	190°	22/26 min	90	9
------------	------	----------	------	-----------	----	---

TOMATE Y
MOZZARELLA

CSGN12S060	86 g	60 PZAS.	190°	22/26 min	90	9
------------	------	----------	------	-----------	----	---

PERLA™ MIGNONSIN RELLENO
NEUTRO

3041S4	19 g	4 kg	190°	15/16 min	117	9
--------	------	------	------	-----------	-----	---

CONCHIGLIA VACÍA

ICGN01S065	67 g	65 PZAS.	190°	20/24 min	117	9
------------	------	----------	------	-----------	-----	---

KIT GUSTO 6 UNIDADES DE 6 PIEZASAVELLANA,
CREMA CHANTILLY
INTEGRAL
CON MIEL,
ALBARICOQUE,
VACÍO

IASN01F036	80-102 g	36 PZAS.	175°	20/24 min	108	12
------------	----------	----------	------	-----------	-----	----

**KIT 6 ESPECIALIDADES DE HOJALDRE** 6 UNIDADES DE 6 PIEZASVOLO CREMA
CATALANA,
FOGLIA MANZANA
Y CREMA, PERLA
SUAVE CREMA PAS-
TELERA,
PERLA AVELLANA,
ZAFFIRO FRUTOS DEL
BOSQUE,
ZAFFIRO AVELLANA

104007A	85-90 g	36 PZAS.	190°	22/26 min	108	12
---------	---------	----------	------	-----------	-----	----





Las reglas de oro



CONGELADOR - Todos los productos ultracongelados tienen que conservarse a una temperatura de -18°C o inferior para mantener sus características óptimas de calidad y de shelf life. Es importante vigilar siempre el correcto funcionamiento del aparato y mantenerlo libre de hielo.



CONSERVACIÓN - El frío deshidrata los productos y reduce su calidad. Es importante conservar los productos en su envase manteniéndolo bien cerrado.



ROTACIÓN - Cada producto tiene su código de identificación, el lote de fabricación y la fecha de caducidad impresos en la caja y en el paquete. Conserve esta información junto a los productos y úsela para realizar una rotación correcta en su almacén y evitar su caducidad. Coloque los últimos productos recibidos detrás o debajo de los que ya estaban en el congelador.



CONSEJOS DE PREPARACIÓN - Obtener buenos resultados es fácil pero hay que respetar algunas reglas. Estos son algunos sencillos “secretos” utilizados por nuestros Pastry Chef.

- Cada producto tiene sus instrucciones para la preparación. Lea las instrucciones de la caja antes de ponerte a trabajar. Precalentar el horno a la temperatura indicada al menos 15-20 minutos antes de empezar a cocinar. Recuerde que la masa de hojaldre se cocina a 190°C mientras que los productos de semi-hojaldre como los croissants y nuestro nuevo GUSTO lo hacen a 175°C.
- No todos los hornos cocinan del mismo modo a igual temperatura: aprenda a conocer su horno y adapte a su aparato nuestras instrucciones generales para cocinar. Recuerde que el tamaño/peso del producto y su relleno influyen en el tiempo de cocinado, por lo que no hay que poner nunca en la misma bandeja productos distintos. En general, los productos rellenos de crema necesitan un par de minutos más de cocción.
- Use siempre papel de horno limpio. Coloque los productos en la bandeja separándolos entre sí de un par de dedos; después de la cocción espere unos minutos antes de poner a la venta los productos.



FORMACIÓN - La profesionalidad es la base del éxito. No olvide formar a sus empleados en las referencias y en los rellenos, de manera que ellos también puedan ofrecer a los clientes un servicio perfecto.



PROACTIVIDAD - Observe lo que pasa en su local en los distintos momentos de la jornada y aprenda a adelantarse a las demandas. Optimice su oferta de productos y explote al máximo todas las posibilidades de las que dispone para ofrecer siempre productos frescos y fragantes, con gran satisfacción para su Cliente.



EMOCIONES - Las emociones son la sal de la vida. Explique a sus Clientes las características de nuestros productos, su calidad y sus ventajas de manera que el momento del desayuno sea único e inolvidable.



CREATIVIDAD - Muchos de nuestros productos son versátiles y pueden emplearse de distintas maneras. También puede ofrecerlos en el momento del aperitivo, usando tu imaginación.



FANTASÍA - Transforme los productos en ofertas gourmet y dé rienda suelta a su fantasía con la línea de productos para rellenar. Combine los productos en el escaparate de manera que se adapten a todo los tipos de consumidores, desde los más pequeños hasta los mayores, desde los intolerantes hasta los amantes del sabor.



SONRÍA - Por mucho que creamos que nuestra vida es difícil, nunca sabremos cuánto lo es la de los demás. ¡Reciba a todo el mundo con una sonrisa y haga de cada día un buen día!

Instrucciones de preparación

1

Precalentar el horno

Nuestros productos van directamente del congelador al horno, son muy fáciles de usar y todo el mundo puede obtener buenos resultados en pocos y sencillos pasos.



2

Retirar el número de piezas deseado. A continuación, volver a introducir **INMEDIATAMENTE** la caja en el congelador.

3

Colocar artículos similares en una bandeja con papel de horno limpio. Colocar el producto de forma ordenada, dejando el espacio justo de distancia entre sí, unos 2-3 cm a cada lado, de manera que el producto tenga espacio en el horno para aumentar de volumen sin estropear al resto de los productos.

4

Cuando el horno alcance la temperatura, introducir las bandejas en el horno. Al finalizar la cocción, el producto debería presentar un bonito color dorado.



Poco hecho Cocido correctamente Demasiado hecho

5

Sacar los productos del horno y dejarlos enfriar.

Descubra las instrucciones en el vídeo



INDICACIÓN DE TIEMPOS Y COCCIÓN

MASA DE HOJALDRE DULCE



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

190°C

MASA DE HOJALDRE SALADA



<30 g	18 / 20 min
31 g - 59 g	22 / 24 min
>60 g	24 / 28 min

190°C

GUSTO, SURTIDO DULCE MIDI, STRUDELINO XL, CROISSANT 5 CEREALES Y CROISSANT CON OMEGA 3



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

175°C



Italian pastry excellence

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

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

tel. +39 0354289610

infopiccoli@gm-piccoli.com

www.theperlacompany.com

