



Italian pastry excellence

CATÁLOGO DE PRODUCTOS 2022



THE PERLA™ COMPANY: TASTE & STYLE



Desde 1988 producimos los más deliciosos y originales **hojaldres gourmet congelados** apreciados en los mejores bares italianos por el **generoso relleno** y el **aroma** que desprenden durante la cocción. Satisfacemos tanto a los **consumidores glotones** como a los atentos a una **nutrición de calidad**.

Hornéalos, están listas en unos minutos.

Y ahora pruébalos: ¡son increíblemente buenos y digeribles!

Somos los especialistas en hojaldre

- ✓ LA MASA REPOSA MÁS DE 24 HORAS, SEGÚN LA **TRADICIÓN ARTESANAL**
- ✓ **ALTA CALIDAD CERTIFICADA** SEGÚN NORMAS INTERNACIONALES BRC E IFS CON LA PUNTUACIÓN MÁXIMA
- ✓ PRODUCTOS FABRICADOS CON ENERGÍA **100% RENOVABLE**



CALIDAD CERTIFICADA

INNOVACIÓN

MADE IN ITALY

SUSTENTABILIDAD

ÉTICA

TRASPARENCIA

Descubre nuestros productos y sus ventajas...

ÍNDICE

LOS HOJALDRES ESPECIALES

Perla™	Pag. 4-5-6
Volo	Pag. 7
Manzana	Pag. 8-9
Zaffiro	Pag. 10-11
Intreccio	Pag. 12-13

VACÍOS PARA RELLENAR

Gusto	Pag. 14
Libera la fantasia	Pag. 15

BABY & MIGNON

Mignon	Pag. 16
Assortimenti	Pag. 17
Diamante	Pag. 18

KIT

6 specialità di sfoglie	Pag. 19
-------------------------	---------

LOS GRANDES CLÁSICOS

Conchiglia	Pag. 20-21
Scudo	Pag. 22
Sfogliatina	Pag. 23
Golosetto	Pag. 24
Zufolo	Pag. 25

BIENESTAR

Cereali antichi	Pag. 26
Vegani	Pag. 27
Fibra più	Pag. 28
Grano Saraceno	Pag. 29
Tonda	Pag. 30-31

HAPPY HOUR

Non il solito panino	Pag. 32
Croissant da farcire	Pag. 33
Sfoglino	Pag. 34
Snack	Pag. 35

RETAIL

Retail	Pag. 36-40
--------	------------

YA COCIDOS

Ciambella e frolle	Pag. 41
--------------------	---------

ISTRUCCIONES DE PREPARACIÓN	Pag. 42
------------------------------------	---------

LAS REGLAS DE ORO	Pag. 43
--------------------------	---------

Perla™

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

(Modelo Depositado)



Perla™

SUAVE CREMA PASTELERA

cód. 104020L1



48 PZAS.

cod. 104020



60 PZAS.



90 g



190°



22/26 min



Perla™

AVELLANA

cód. 104035



60 PZAS.



85 g



190°



22/26 min






Perla™ Negra


CHOCOLATE NEGRO

cód. 104030L_

 48 PZAS.

 85 g

 190°

 22/26 min



WITH 23%
CHOCOLATE FILLING

CLEAN
LABEL

NO
ARTIFICIAL
FLAVORS

NO
HYDROGENATED
FATS

NO
ARTIFICIAL
COLORS

VEGETARIAN
FOOD


WITH
TASTE MARKER!

Perla™

NEW


CHOCOLATE

cód. PERCIOCCS030

 30 PZAS.

 85 g

 190°

 22/26 min




Tahiti

Perla™ Tahiti


AVELLANA Y
SUAVE CREMA PASTELERA

cód. IPGN07S030

 30 PZAS.

 90 g

 190°

 22/26 min





Perla™

NEW

CREMA

cód. PERCREMAS030



30 PZAS.



90 g



190°



22/26 min



Perla™

NEW

CREMA Y MANGO

cód. PERMANGOS030



30 PZAS.



90 g



190°



22/26 min



Perla™

NEW

CREMA DE PISTACHO Y

PIEL DE NARANJA

cód . PERPIAS030



30 PZAS.



85 g



190°



22/26 min



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


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



Volo


CREMA CATALANA

cód. 101302L

 24 PZAS.

 90 g

 190°

 22/26 min



Ocasiones especiales

Se pueden crear versiones personalizadas de hojaldre para cualquier ocasión



Volo


CREMA CHANTILLY

cód. 122014

 48 PZAS.

 92 g

 190°

 22/26 min





**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)

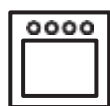
cód. 104074_



48 PZAS.



95 g



190°



22/26 min




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



Zaffiro

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

(Modelo Depositado)



Zaffiro CREMA

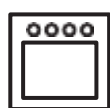
cód. 100284N



60 PZAS.



95 g



190°



22/26 min





Zaffiro


AVELLANA

cód. 100274N

 48 PZAS.

 95 g

 190°

 22/26 min



Zaffiro


FRUTOS DEL BOSQUE

cód. 100284N

 60 PZAS.

 90 g

 190°

 22/26 min



Intreccio

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



Intreccio Rondò FRUTOS DEL BOSQUE

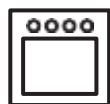
cód. 100278R



60 PZAS.



95 g



190°



22/26 min






Intreccio Rondò


AVELLANA

cód. 100274

 60 PZAS.

 90 g

 190°

 22/26 min



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

 190°

 22/26 min



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
- ✓ Ideal para quien quiera rellenarlo en este momento



Gusto vacío

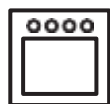
cód. IASN00S050



50 PZAS.



80 g



175°



20/22 min



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 por su aspecto único.

Conchiglia vacía

cód. ICGN01S065



65 PZAS.



67 g



190°



20/24 min



Mignon

NEW

PERLA™ MIGNON

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

Baby e Mignon



Perla™ Mignon



130



24 g



190°

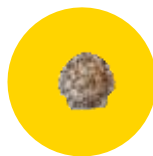


16/18 min

SUAVE CREMA PASTELERA
cód. PMILAPS130



AVELLANA
cód. PMINOCS130



CHOCOLATE NEGRO
cód. PMICIOS130



ASSORTIMENTO SFOGLIE BABY

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



Surtido Sfoglie Baby

NEW


ALBARICOQUE, FRAMBUESA, MANZANA, ARÁNDANO Y LIMÓN

cód. CHGN01S140

 140 PZAS.

 40 g

 190°

 22/26 min



Baby e Mignon

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



Diamante

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

(Modelo Depositado)

Baby e Mignon



Diamante


CHOCOLATE

cód. 101176

 48 PZAS.

 54 g

 190°

 20/24 min



Diamante


CREMA

cód. 101175

 48 PZAS.

 54 g

 190°

 20/24 min



Nuestros líderes en cajas surtidas!

- ✓ Para presentarlos y darlos a conocer a nuevos clientes.
- ✓ Ahorro de espacio, 6 productos diferentes
- ✓ Ideal para los que tienen poco espacio en el congelador pero buscan la excelencia



VOLO CREMA CATALANA



FOGLIA CREMA Y MANZANA



PERLA™ SUAVE CREMA PASTELERA



PERLA™ AVELLANA



ZAFFIRO FRUTOS DEL BOSQUE



ZAFFIRO AVELLANA

Kit



Kit **6** especialidades de hojaldre

cód. 104007A



36 PZAS.



6 UNITÀ DA 6 PEZZI



85/90 g



190°



20/22 min

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

 190°

 22/26 min





Conchiglia Maxi

SUAVE CREMA PASTELERA

cód. ICGN03S050



50 PZAS.



110 g



190°



22/26 min



Conchiglia Maxi

AVELLANA

cód. ICGN04S050



50 PZAS.



110 g



190°



22/26 min



Los Grandes Clásicos



Conchiglia Maxi

SUAVE CREMA PASTELERA Y
CEREZAS AMARENA

cód. ICGN05S050



50 PZAS.



110 g



190°



22/26 min



Scudo

- ✓ Relleno de crema con sabor a gianduja
- ✓ Superficie decorada con grabados paralelos
- ✓ Cubierto con un azúcar especial



Scudo EXTRA DE AVELLANA

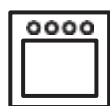
cód. 104045P



60 PZAS.



95 g



190°



22/26 min



Sfogliatina



Sfogliatina


CREMA

cód. SFOCRES050

 50 PZAS.

 80 g

 190°

 22/26 min



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



Sfogliatina


PERA Y CHOCOLATE

cód. 100143P

 60 PZAS.

 95 g

 190°

 22/26 min



Golosetto

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



Los Grandes Clásicos

Golosetto CREMA DE REQUESÓN, COCO Y CHOCOLATE

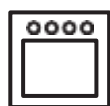
cód. ISGN01S060



60 PZAS.



80 g



190°



22/26 min





Zúfalo


CREMA Y MANZANA

cód. 0867

 50 PZAS.

 90 g

 190°

 22/26 min



✓ Recubierto de un azúcar especial

✓ Relleno irresistible que se ve



Cannolo


AVELLANA

cód. CANNOCS050

 50 PZAS.

 79 g

 190°

 22/26 min



Cereales antiguos

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



Bienestar

Sfogliatina cereales antiguos CON BAYAS DE GOJI Y FRUTOS DEL BOSQUE

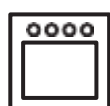
cód. 100903



60 PZAS.



80 g



190°



22/26 min



Veganos

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



Sfogliatina


SIETE FRUTAS + manzana, albaricoque, melocotón, higos, pasas sultanas, cerezas amarena, pera

cód. 100900+

 36 PZAS.

 80 g

 190°


 22/26 min



Vegan


AVELLANA

cód. 100901

 60 PZAS.

 80 g

 190°

 22/26 min



Bienestar



Decorated with:
brown sugar,
puffed rice and
oat flakes

WITH 21% FILLING

Intreccio

NEW

SAÚCO, GROSELLA ROJA
Y ACEROLA


cód. FIBSRAS036

 36 PZAS.

WITH
TASTE MARKER!

 95 g

 190°

 20/22 min



Bienestar



WITH 22% FILLING

Decorated with:
brown sugar,
puffed rice and
oat flakes

Intreccio

NEW

CHOCOLATE Y MUESLI


cód. FICMCIS036

 36 PZAS.

WITH
TASTE MARKER!

 95 g

 190°

 20/22 min



Alforfón



Gracias a su capacidad de aportar energía y "vigor"

- ✓ Tiene orígenes muy antiguos, ya en el siglo XVI se cultivaba en las zonas de Veronese y Valtellina
- ✓ Se compone principalmente de almidones que lo hacen fácilmente digerible.
- ✓ Las proteínas contenidas, aminoácidos esenciales, cuentan con un buen valor biológico
- ✓ Es rico en varios minerales y antioxidantes; además, contiene vitaminas B



Croissant


ALBARICOQUE

cód. CSAALBS36

 36 PZAS.

 75 g

 175°

 20/22 min

NEW



WITH TASTE MARKER!



Croissant


AVELLANA

cód. CSANOC3

 36 PZAS.

 75 g

 175°

 20/22 min

NEW



Bienestar



CON CEREALI ANTICHI



- ✓ Recubierta de azúcar de caña y de una apetitosa mezcla de semillas
- ✓ Elaborada con una selección única de harinas y cereales antiguos
- ✓ Lista para hornear



NEW



Bienestar

Tonda de cereales neutra SIN RELLENO

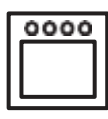
cód. TOCDOLF036



36 PZAS.



82 g



190°



20/24 min





CREMA DE AVELLANAS

cód. TOCNOCF024



24 PZAS.



98 g



190°



20/24 min

NEW



ALBARICOQUE

cód. TOCALBF024



24 PZAS.



98 g



190°



20/24 min

NEW



MOSTO DE UVA,
MANZANA Y CANELA

cód. TOCUMCF024



24 PZAS.



98 g



190°



20/24 min

NEW



Bienestar


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
- ✓ Versátil
- ✓ Consistencia de frescura
- ✓ Perfecto para almuerzos y aperitivos.
- ✓ Mayor vida útil




Croissant


CON 5 CERALES

cód. 101285

 60 PZAS.

 70 g

 175°

 20/22 min





FILL IT AS YOU PREFER!

NEW Croissant CON TOMATE
cód. CROPOMS36



36 PAS.



70 g



175°



20/22 min



FILL IT AS YOU PREFER!

NEW Croissant CON ROMERO
cód. CROROSS36



36 PZAS.



70 g



175°



20/22 min



Sfoglino

el «panino» de hojaldre

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



Sfoglino

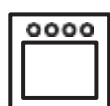
cód. ISGL80S050



50 PZAS.



107 g



190°



24/26 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. CSGN01S060

 60 PZAS.

 81 g

 190°


 22/26 min




Sfogliatina


TOMATE Y MOZZARELLA

cód. CSGN12S060

 70 PZAS.

 86 g

 190°

 22/26 min



Happy Hour

Retail

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



190°



22/26 min

El desayuno Italiano desde hoy también en tu casa

Novedad!

L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto



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

Nº Verde 800 864 922



Italian pastry excellence

Sfoglie con farcitura ai 7 frutti +

direttamente in forno

VEGAN FOOD

- ✓ Senza Olio di Palma
- ✓ Senza Aromi Artificiali
- ✓ A basso contenuto di zuccheri
- ✓ Adatto ad una dieta Vegetariana
- ✓ Contiene Omega3 e Omega6

Made in Italy with 

320g e

4 pezzi

190°C 22-26 min

 4 PZAS.  16 Box

 80 g

 190°  22/26 min



Sfoglie Vegane

SIETE FRUTOS +
cód. R00M16F4

 4 PZAS.  16 Box

 80 g

 190°  22/26 min



Italian pastry excellence

Sfoglie con crema alle nocciole

direttamente in forno

VEGAN FOOD

- ✓ Senza Olio di Palma
- ✓ Senza Aromi Artificiali
- ✓ Adatto ad una dieta Vegetariana
- ✓ Contiene Omega3 e Omega6

Made in Italy with 

320g e

4 pezzi

190°C 22-26 min

 4  16 Box

 80 g

 190°  22/26 min



Sfoglie Vegane

CREMA DE AVELLANA
cód. R05M16F4

 4  16 Box

 80 g

 190°  22/26 min



Italian pastry excellence

Sfoglie ai Cereali Antichi con Frutti rossi e Goji

mix di cereali antichi

con farro integrale

adatto ad una dieta vegetariana

direttamente in forno

400g e

5 pezzi

190°C 22-26 min

 5 PZAS.  16 Box

 80 g

 190°  22/26 min



Sfoglie ai cereali antichi

BAYAS DE GOJI Y FRUTOS DEL BOSQUE
cód. R03M16F5

 5 PZAS.  16 Box

 80 g

 190°  22/26 min





Sfoglino

cód. R04M16F8

8 PZAS.  16 Box

 105 g

 190°  24/26 min



Intrecci

DOBLE CHOCO
cód. UR00M16F3

4 PZAS.  16 Box


 95 g


 190°  22/26 min



Foglia

MANZANA

cód. R01M16F3 - 3 PAZS 
cód. R01M16F6 - 6 PAZS

 16 Box

 90 g

 190°  22/26 min





Perla™

SUAVE CREMA PASTELERA

cód. R02M16F3 - 3 PZAS.

cód. R02M16F6 - 6 PZAS.



16 Box



90 g



190°



22/26 min



Perla™

CHOCOLATE NEGRO

cód. UR01M16F3 - 3 PZAS.

cód. UR01M16F6 - 6 PZAS.



16 Box



85 g



190°



22/26 min



Alba

AVELLANA

cód. UR02M16F3



3 PZAS.



16 Box



90 g



190°



22/26 min



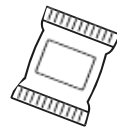
...También algunos de nuestros productos.

también están disponibles en la versión

en una bandeja para el mostrador del congelador

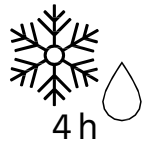


**8/9 UNIDAD DE VENTA
DA 4/5 PIEZAS**



¡Pregunte a su agente local para obtener más información!

Ya cocidos



VOLVER A
TEMPERATUR
A AMBIENTE



Rosquilla vacía

cod. 105210



40 PZAS.



60 g

DULCES VARIOS

- ✓ Natural en la forma de S
- ✓ Con cacao
- ✓ Con azúcar y almendra en forma de hoja
- ✓ Redondo relleno de manzanas y azucarado
- ✓ Redondo con mermelada de albaricoque



Dulces varios

cod. 107114



30 PZAS.



65/70 g

Instrucciones de preparación

1 Precalentar el horno 190 °C / 375 °F

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.



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.

2

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

5

Sacar los productos del horno y dejarlos enfriar antes de ponerlos en servicio en caja o empaque. Utilice la imagen de atrás para ver la apariencia adecuada de los productos.

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 cm, de manera que el producto tenga espacio en el horno para desarrollar su volumen sin tocarse con el resto de los productos.







Poco hecho

Cocido
correctamente

Demasiado
hecho

COCCIÓN EN HORNO VENTILADO PRECALENTADO

MASA DE HOJALDRE DULCE	
	
< 1 oz	16 / 18 min
1.1 – 2.1 oz	18 / 20 min
> 2.2 oz	22 / 26 min
190°C / 375°F	

MASA DE HOJALDRE SALADA	
	
< 1 oz	18 / 20 min
1.1 – 2.1 oz	22 / 24 min
> 2.2 oz	24 / 28 min
190°C / 375°F	



**ESCANEA EL CÓDIGO QR Y
DESCUBRE LOS SECRETOS
PARA UNA COCCIÓN
PERFECTA**

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 caducidad. 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 ponerse 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!



Italian pastry excellence

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

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

tel. +39 035 42 89 610

info@italianpastryexcellence.com

www.italianpastryexcellence.com

