SFOGLIA TORINO
Righi

Catalogo

HORECA
RETAIL

TUTTI I GUSTI DEL GUSTO.

DA 40 ANNI, LA NOSTRA STORIA È IL FUTURO.

FOR 40 YEARS, OUR HISTORY HAS BEEN OUR FUTURE

Sfoglia Torino nasce nel 1978. Da subito, la vocazione dell'azienda è rivolta verso l'innovazione: anticipare i gusti, le tendenze, proporre su larga scala prodotti nuovi come semilavorati di pasta sfoglia e vol au vent.
Grazie a questa filosofia, Sfoglia Torino cresce in fretta: passa da un primo impianto artigianale, alla struttura attuale: 10.000 mq, 130 dipendenti, una produzione di 5.000 kg all'ora e una distribuzione internazionale. Il processo di lavorazione viene effettuato su più linee, per ottenere semilavorati di pasta sfoglia e frolla, prodotti da forno surgelati precotti e crudi, pasticceria secca e pasta brisé.
Coerente col suo percorso di crescita, nel 2017 Sfoglia Torino ha realizzato le acquisizioni delle società Righi e Idea Quick: oggi dunque è la principale azienda del settore, a livello nazionale. Sfoglia Torino unisce competenza, esperienza e logistica. Ha una vasta gamma di prodotti, una struttura produttiva invidiabile e una rete di vendita capillare.

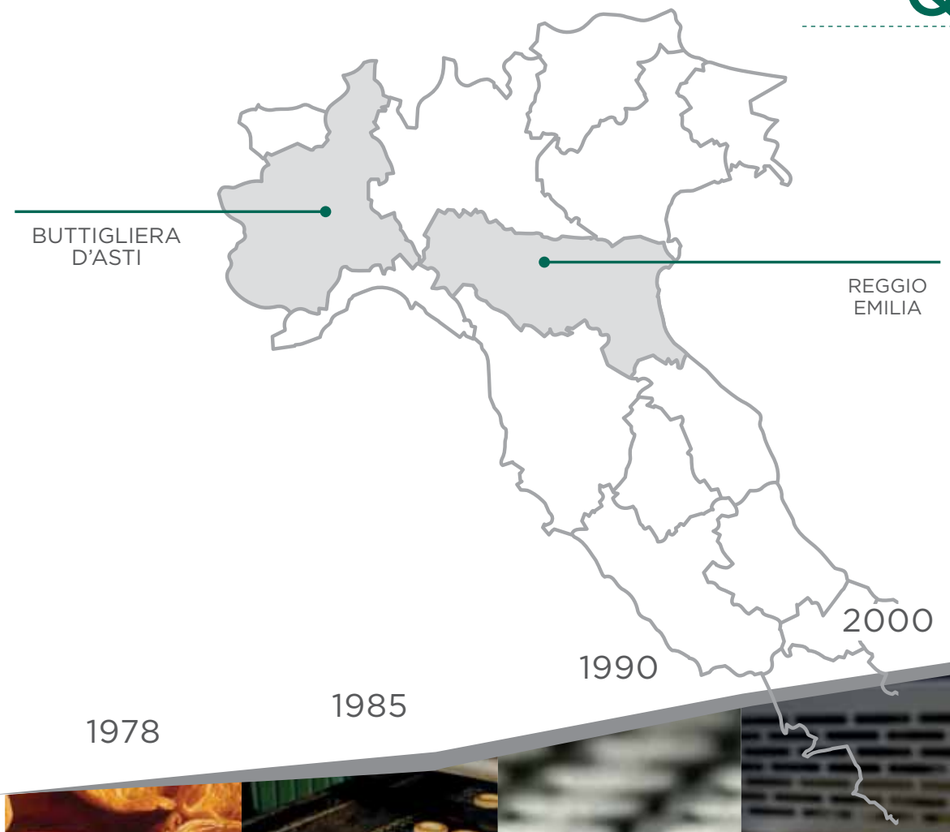
Sfoglia Torino was established in 1978, and the company's inclination from the very start was for innovation: anticipating new tastes and trends and offering large-scale production of new products such as semi-finished puff pastry products and vol au vents.
Sfoglia Torino grew rapidly with this approach, moving from its original craft bakery to the premises it now occupies: 10,000 square meters, 130 employees, a production rate of 5,000 kg per hour and international distribution. There are several production lines in operation, producing semi-finished puff pastry and shortcrust pastry, frozen pre-cooked and uncooked bakery products, dry baked goods and pâte brisée.
In line with its growth trajectory, Sfoglia Torino acquired ownership of the Righi and Idea Quick companies in 2017, and is now the industry's leading company throughout Italy. Sfoglia Torino combines its skill and experience with logistics.
It has a wide range of products, an enviable production facility and an extensive sales network.

QUI, DOVE NASCE IL GUSTO.

HERE, WHERE TASTE IS CREATED

Attualmente, la produzione viene effettuata in due stabilimenti.

Production currently takes place over two facilities.



1978
NASCE 'SFOGLIA TORINO' PER LA PRODUZIONE DI VOL AU VENT'

STABILIMENTO: 500 mq
COLLABORATORI: 7

SFOGLIA TORINO IS FOUNDED, PRODUCING VOL-AU-VENTS
FACILITY: 500m²
EMPLOYEES: 7

1985
VIENE AVVIATA LA PRODUZIONE DI SEMILAVORATI SURGELATI

STABILIMENTO: 1.300 mq
COLLABORATORI: 12

PRODUCTION OF FROZEN SEMI-FINISHED PRODUCTS STARTS
FACILITY: 1,300m²
EMPLOYEES: 12

1990
INIZIA LA PRODUZIONE DI PASTA FROLLA E BRISÉ

STABILIMENTO: 2.000 mq
COLLABORATORI: 22

PRODUCTION OF SHORTCRUST AND PÂTE BRISÉE STARTS
FACILITY: 2,000m²
EMPLOYEES: 22

2000
'SFOGLIA TORINO' VIENE ACQUISITA DALLA FAMIGLIA PERRINO

COSTRUZIONE DEL NUOVO STABILIMENTO: 7.000 mq
COLLABORATORI: 50

SFOGLIA TORINO ACQUIRED BY THE PERRINO FAMILY
CONSTRUCTION OF NEW FACILITY: 7,000m²
EMPLOYEES: 50

2017
'SFOGLIA TORINO' ACQUISISCE

SFOGLIA TORINO TAKES OVER

2019
LE SEDI OPERATIVE DIVENTANO DUE. PER UN TOTALE DI 8.000 mq E 124 COLLABORATORI

OPERATING FACILITIES INCREASE TO THREE, TOTALLING 8,000m²
AND 124 EMPLOYEES

2023
CONTINUA L'AMPLIAMENTO DEGLI STABILIMENTI PER UN TOTALE DI 10.000 mq E 130 COLLABORATORI

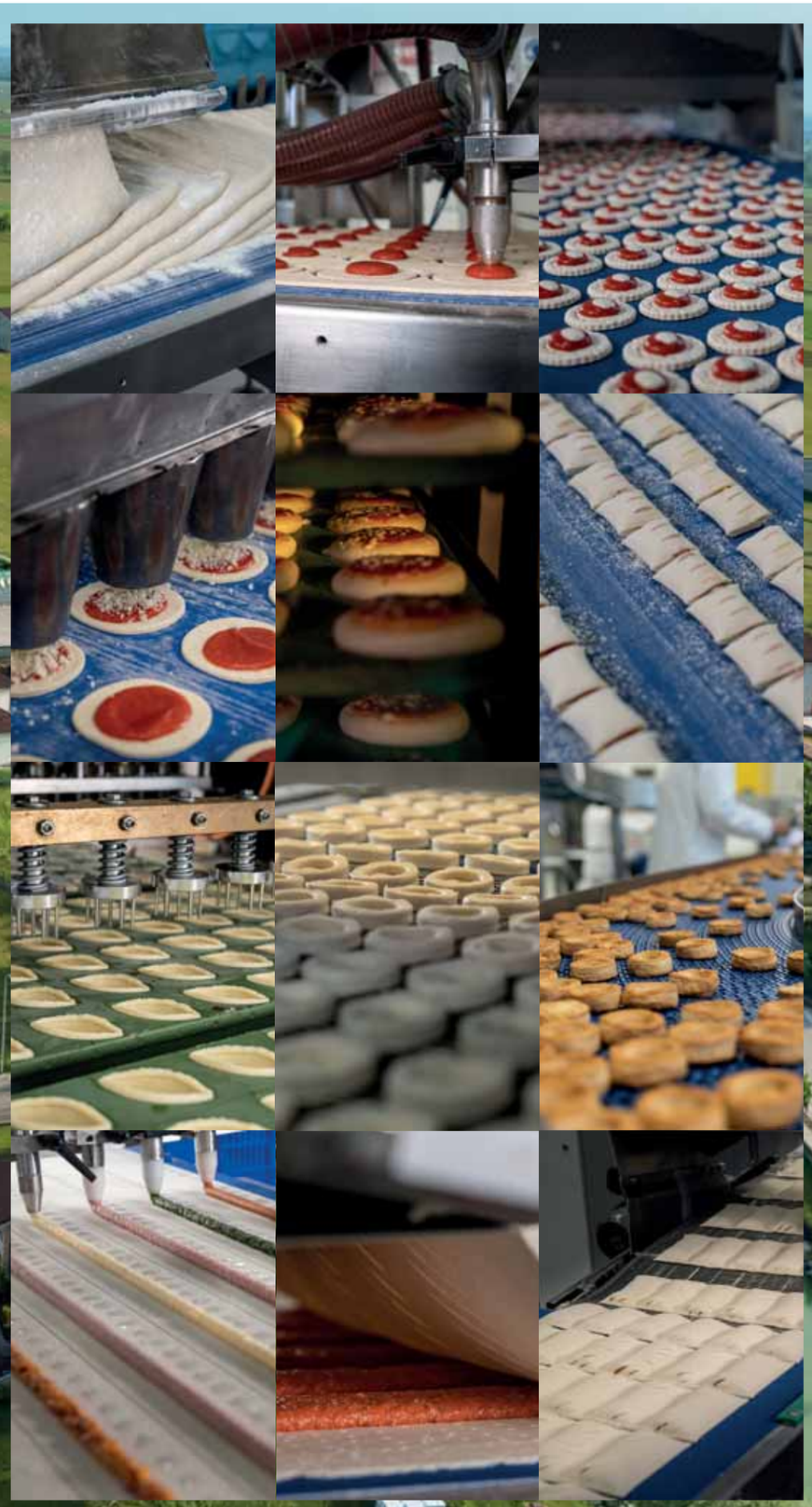
PLANT GROWTH CONTINUING, TOTALLING 10,000m²
AND 130 EMPLOYEES

IL NOSTRO MONDO.

OUR WORLD, A GREEN WORLD.

TUTTI I GIORNI CI IMPEGNAMO
A RIDURRE IL NOSTRO IMPATTO AMBIENTALE
ATTUANDO PROGETTI PER FARE
UN USO CONSAPEVOLE E SOSTENIBILE DELLE
RISORSE AMBIENTALI, RIDUCENDO GLI SPRECHI.

DAILY COMMITMENT IN CUTTING
ENVIRONMENTAL IMPACT, REALIZING NEW SUSTAINABILITY
AND WASTE REDUCING PROJECTS.



DI BUONO, IN MEGLIO.

FROM GOOD, TO BETTER.

IL FONDAMENTO DELLA NOSTRA CUCINA È UN'ACCURATA SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME:
DIAMO PRECEDENZA A PRODOTTI PROVENIENTI DA FORNITORI CHE CONOSCIAMO PERSONALMENTE.
GRAZIE A QUESTA PRECISA SCELTA, LAVORIAMO SOLO ALIMENTI DI ALTA QUALITÀ CHE DANNO UN GUSTO INCONFONDIBILE AL RISULTATO FINALE.

OUR CAREFUL SELECTION OF INGREDIENTS IS THE STARTING POINT FOR ALL OUR PRODUCTS:
WE GIVE PRIORITY TO PRODUCE FROM SUPPLIERS WE KNOW PERSONALLY.
THIS CAREFUL SELECTION ENSURES WE USE ONLY HIGH-QUALITY INGREDIENTS, SO THE END RESULT HAS THAT UNMISTAKABLE FLAVOUR.

Certificazione BRC e IFS

BRC and IFS certification

Dolci o salati, cotti o crudi,
in monoporzioni o formato famiglia.
I nostri prodotti sono tutti diversi,
ma anche tutti uguali:
accomunati dal gusto sfizioso e dalla
facilità di preparazione.

Le nostre meraviglie

HORECA P. 13

I CRUDI SURGELATI FROZEN UNCOOKED PRODUCTS
- PIZZETTE PIZZAS P. 16
- SALATINI APPETIZERS P. 18
- PASTE PASTRIES P. 22
- TORTE SALATE SAVOURY PIES P. 26

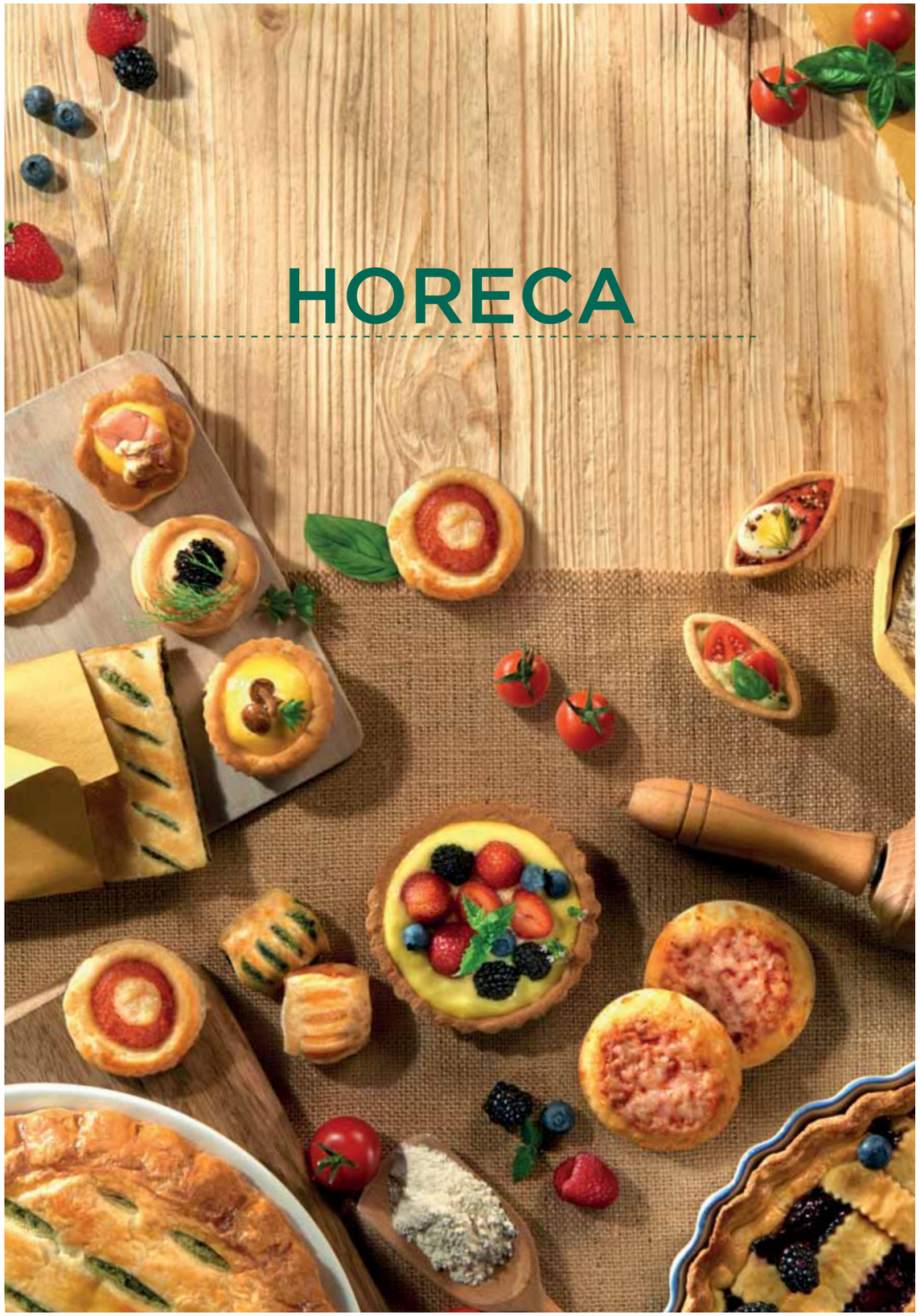
I GIÀ COTTI SURGELATI FROZEN PRECOOKED P. 32

I COTTI COOKED P. 34
- VOL AU VENT PUFF PASTRY P. 36
- PASTA BRISÈ SHORTCRUST PASTRY P. 38
- PASTA FROLLA SHORTBREAD P. 40
- PASTICCERIA CONFECTIONERY PRODUCTS P. 42

RETAIL P. 49
- HAPPY HOUR P. 54
- GRAN FESTA PARTY LINE P. 56
- PASTE SURGELATE CRUDE SURGELATE FROZEN UNCOOKED PASTRIES P. 58
- TORTE SALATE CRUDE SURGELATE FROZEN UNCOOKED SAVOURY PIES P. 60
- COTTI DA FARCIRE COOKED TO STUFF P. 64

Da sempre, Sfoglia Torino rappresenta una grande risorsa per i professionisti del settore Ho.Re.Ca.
L'ampia gamma, l'alta qualità e la praticità dei nostri prodotti risulta fondamentale nella proposta gastronomica quotidiana di molti esercizi commerciali, garantendo soluzioni capaci di accrescere il business.

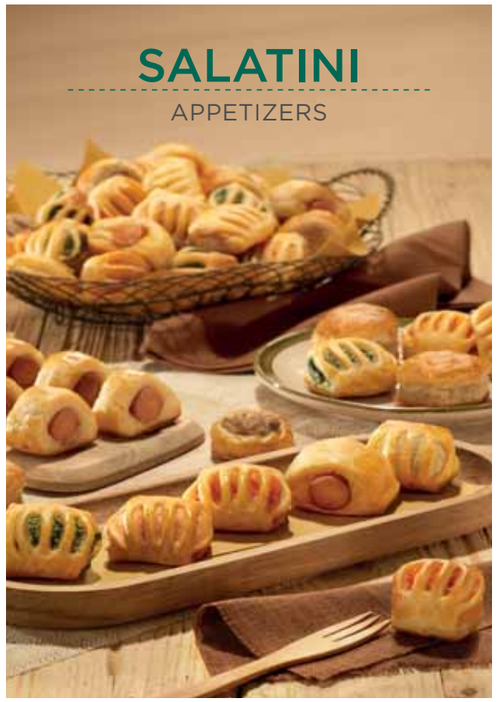
Sfoglia Torino has always been a great supplier to HoReCa professionals. The wide range, high quality and versatility of our products is essential for many retail establishments to create the quality goods they offer their customers on a daily basis, which can help grow their business.

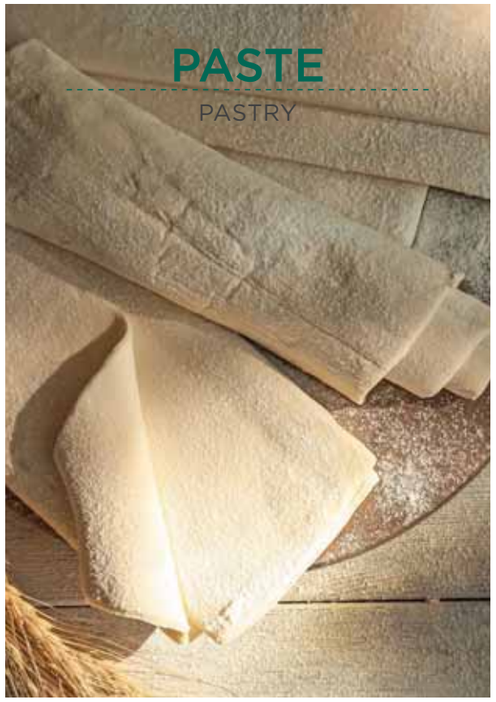


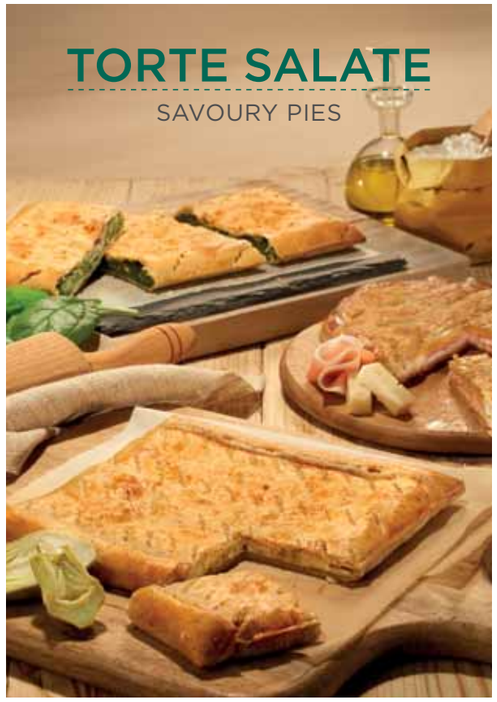
HORECA

I CRUDI SURGELATI

FROZEN UNCOOKED PRODUCTS







PIZZETTE

PIZZAS

ART.
ST-402

PIZZETTE SMILE CON POMODORO E MOZZARELLA

SMILE-SHAPED TOMATO AND MOZZARELLA MINI PIZZAS

26g	55	4x1250g	5000g	9	220°C	15/18'

ART.
ST-385/L

PIZZETTE A CUORE CON MOZZARELLA

TOMATO AND MOZZARELLA HEART-SHAPED MINI PIZZAS

30g	65	4x1100g	4400g	9	170°C	19'

ART.
ST-305

PIZZETTE MICRO CON MOZZARELLA

MINI PIZZAS WITH MOZZARELLA

18g	48	4x1000g	4000g	12	220°C	15/18'

ART.
ST-302

PIZZETTE CON MOZZARELLA

PIZZAS WITH MOZZARELLA

26g	60	4x1000g	4000g	12	220°C	15/18'

ART.
ST-324

PIZZETTE POMODORO

TOMATO PIZZAS

25g	60	4x1000g	4000g	12	220°C	15/18'

ART.
IQ-0602/BU

PIZZETTE AL BURRO CON MOZZARELLA

BUTTER PIZZAS WITH MOZZARELLA

23g	60	4x1000g	4000g	12	220°C	15/18'

PIZZETTE ESAGONALI POMODORO

HEXAGONAL TOMATO PIZZAS

ART. IQ-0602	21g	60	4x1000g	4000g	12	210°C	15'
ART. IQ-0602/2	21g	60	2x1000g	2000g	22	210°C	15'

ART.
ST-327

FONDO PIZZETTE

MINI PIZZA BASE

19g	60	4x1000g	4000g	12	220°C	15/18'

SALATINI

APPETIZERS

ART.
IQ-0506/4

4 GUSTI (ricotta spinaci, wurstel, peperoni, prosciutto cotto)

4 FLAVORS (ricotta spinach, frankfurter, peppers, ham)

25g	4x1000g	4000g	9	12	220°C	15/18'

ART.
ST-322

6 GUSTI (spinaci, wurstel, peperoni, prosciutto cotto, formaggi, pizzaiola)

6 FLAVORS (spinach, frankfurter, peppers, ham, cheese, tomato sauce)

21g	4x1000g	4000g	9	12	220°C	15/18'

7 GUSTI (wurstel, prosciutto cotto, formaggi, ricotta e spinaci, olive nere, carciofi, pizzaiola)

7 FLAVORS (frankfurter, ham, cheese, ricotta and spinach, black olives, artichokes, tomato sauce)

ART. IQ-0502	17-25g	4x1000g	4000g	9	12	210°C	18'
ART. IQ-0502/2	17-25g	2x1000g	2000g	9	22	210°C	18'

ART.
ST-304

9 GUSTI (spinaci, wurstel, peperoni, pizzaiola, prosciutto cotto, formaggi, tonno, olive e pesto di basilico, funghi)

9 FLAVORS (spinach, frankfurter, peppers, pizza flavour, ham, cheese, tuna, olives and pesto, mushrooms)

13g	4x1000g	4000g	9	12	220°C	15/18'

ART.
IQ-0503/BU

8 GUSTI AL BURRO (wurstel, tonno, peperoni, formaggi, ricotta spinaci, olive nere, prosciutto cotto, salmone aff.)

8 FLAVORS BUTTER (frankfurter, tuna, peppers, cheese, ricotta and spinach, black olives, cooked ham, salmon)

17-34g				
4x1000g	4000g	9	220°C	15/18'

ART.
ST-388

SALATINI TRIS DI PRIMI (cacio e pepe, alla carbonara, al pesto di basilico, decorati con semi di papavero)

PUFF PARTY APPETIZERS FIRST COURSE FLAVOURS (cacio e pepe, carbonara and pesto, poppy seeds)

26g				
4x1200g	4800g	9	220°C	15/18'

ART.
ST-383/M

SALATINO TUTTO WURSTEL GRIGLIATO CON SENAPE

MINI HOT DOG WITH MUSTARD

25g				
6x1000g	6000g	9	170°C	19'

ART.
ST-384

PANZEROTTO TEX MEX MANZO SPEZIATO da friggere

TEX MEX SPICED BEEF to fry

30g				
4x1000g	4000g	9	OLIO BOLLENTE	POCHI MINUTI

UNA FANTASIA DI SAPORI
CHE ABBRACCIA TUTTI I GUSTI:
DALLE VERDURE AL FORMAGGIO,
DAL TONNO AI FUNGHI,
DAI WURSTEL AL SALMONE.

PASTE

PASTRY

FANTASIA AL POTERE

Se c'è un ambito che valorizza la creatività è certamente la cucina. Prendete ad esempio le nostre Paste, che offrono lo spunto per migliaia di idee deliziose. Dolci o salate, sono le basi perfette per quiche, crostate, torte salate o cestini ripieni di frutta, crema o marmellata.

PASTE

PASTRY

ART. ST-315C

VOL AU VENT ROTONDO
ROUND VOL AU VENT

25g	∅			12		
	60	4x1000g	4000g	9	220°C	15/18'

ART. ST-314

SFOGLIA CRUDA PANETTI
FROZEN UNCOOKED PUFF PASTRY BLOCKS

1000g				10		
	240x170x20	10x1000g	10000g	9	200-220°C	15/30'

ART. ST-329

SFOGLIA CRUDA LAMINATA BURRO
FROZEN UNCOOKED BUTTER PUFF PASTRY

1000g				18		
	545x375	10x1000g	10000g	4	200-220°C	15/30'

ART. ST-330

SFOGLIA CRUDA LAMINATA
FROZEN UNCOOKED PUFF PASTRY

1000g				18		
	545x375	10x1000g	10000g	4	200-220°C	15/30'

ART. ST-337

SFOGLIA CRUDA LAMINATA
FROZEN UNCOOKED PUFF PASTRY

500g				16		
	370x270	10x500g	5000g	8	200-220°C	15/30'

ART. ST-519

FROLLA CRUDA PANETTI BURRO
BUTTER UNCOOKED SHORTBREAD BLOCK

1000g				10		
	240x170x20	10x1000g	10000g	9	200-220°C	15/30'

ART. RF-0217

GNOCCO DA FRIGGERE
DUMPLINGS TO FRY

500g				9		
	110x70	10x500g	5000g	12	OLIO BOLLENTE	POCHI MINUTI

ART. IQ-FP450/12

PASTA FILLO ROTOLO
PHYLLO PASTA ROLL

450g				12
	380x180	12x450g	5400g	12

ART. IQ-KATAIF/20

PASTA KATAIFI
KATAIFI PASTRY

450g				7
	280x115	20x450g	9000g	9

TORTE SALATE

SAVOURY PIES

ART.
RF-0001

ERBAZZONE

1000g	260x300x18	6x1000g	6000g	3+ 12 / 28	200°C	25/30'

ART.
RF-0007

ERBAZZONE

500g	230x130x18	6x500g	3000g	11 / 18	200°C	25'

ART.
RF-0011

ERBAZZONE DEL FORNAIO

1100g	260x300x19	6x1100g	6600g	3+ 12 / 28	210°C	25/30'

ART.
RF-0002

ERBAZZONE IN PASTA SFOGLIA

PUFF PASTRY ERBAZZONE

1000g	250x130x18	6x1000g	6000g	3+ 12 / 28	200°C	25/30'

ART.
RF-0039

QUADRATA GRIGLIATA RICOTTA E SPINACI

GRILLED RICOTTA AND SPINACH SQUARE

1500g	260x350x15	4x1500g	6000g	16 / 8	220°C	25/30'

ART.
RF-0038

QUADRATA GRIGLIATA CARCIOFI

GRILLED ARTICHOKES SQUARE

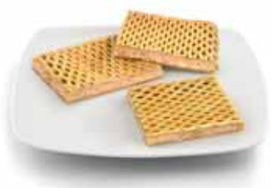
1500g	260x350x15	4x1500g	6000g	16 / 8	220°C	25/30'

Verdure, verdure, verdure.
è anche il gustoso segreto nella farcitura di tante nostre torte salate.

ART.
RF-1091

QUADRATA GRIGLIATA FUNGHI
MUSHROOMS SQUARE

1500g	260x350x15	4x1500g	6000g	8	16	220°C	30’



ART.
RF-0024

QUADRATA GRIGLIATA PROSCIUTTO E FORMAGGIO
GRILLED HAM AND CHEESE SQUARE

1500g	260x350x15	4x1500g	6000g	8	16	200°C	25/30’

ART.
IQ-0301

ROTONDA RICOTTA E SPINACI
RICOTTA AND SPINACH ROUND

700g	∅ 220	6x700g	4200g	12	9	220°C	30’

ART.
IQ-0302

ROTONDA CARCIOFI E FORMAGGIO
ARTICHOKES AND CHEESE ROUND

700g	∅ 220	6x700g	4200g	12	9	220°C	30’

ART.
IQ-0309

ROTONDA PROSCIUTTO E ZUCCHINE
HAM AND ZUCCHINI ROUND

700g	∅ 220	6x700g	4200g	12	9	220°C	30’

ART.
RF-1068

ROTONDA SALSICCIA E FRIARIELLI
SAUSAGE AND FRIARIELLI ROUND

700g	∅ 250	6x700g	4200g	12	10	220°C	30’

ART.
RF-0189

ROTONDA PROSCIUTTO E FORMAGGIO
HAM AND CHEESE ROUND

700g	∅ 250	6x700g	4200g	12	10	220°C	30’

MONOPORZIONI

MONOPORTION

ART.
RF-0041

STRUDELINO MEDITERRANEO POMODORO MOZZARELLA

TOMATO AND MOZZARELLA CHEESE PIE

125g				
1x24	3000g	12	220°C	15/18'

ART.
RF-0022

BELLAVISTA RICOTTA E SPINACI

BELLAVISTA WITH RICOTTA AND SPINACH

125g				
1x24	3000g	12	220°C	15/18'

ART.
RF-0028

BELLAVISTA ZUCCHINE

BELLAVISTA ZUCCHINI

125g				
1x24	3000g	12	220°C	15'

ART.
RF-0087

TORTINO ALLE VERDURE

TORTINO WITH VEGETABLES

125g				
1x24	3000g	12	220°C	15/18'

ART.
RF-0077

TORTINO PROSCIUTTO E FORMAGGIO

TORTINO WITH HAM AND CHEESE

125g				
1x24	3000g	12	170°C	19'

ART.
RF-0080

TORTINO RICOTTA E SPINACI

TORTINO WITH RICOTTA AND SPINACH

125g				
1x24	3000g	12	220°C	15/18'

I GIÀ COTTI SURGELATI

FROZEN PRECOOKED

ART.
IQ-5701

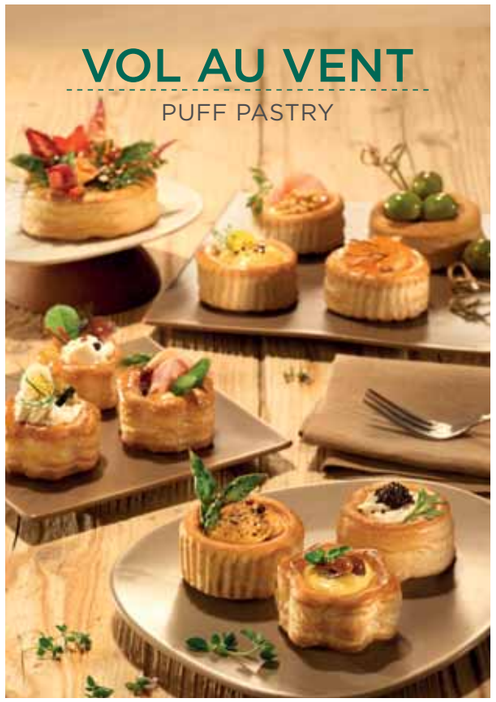
PIZZETTE MARGHERITA

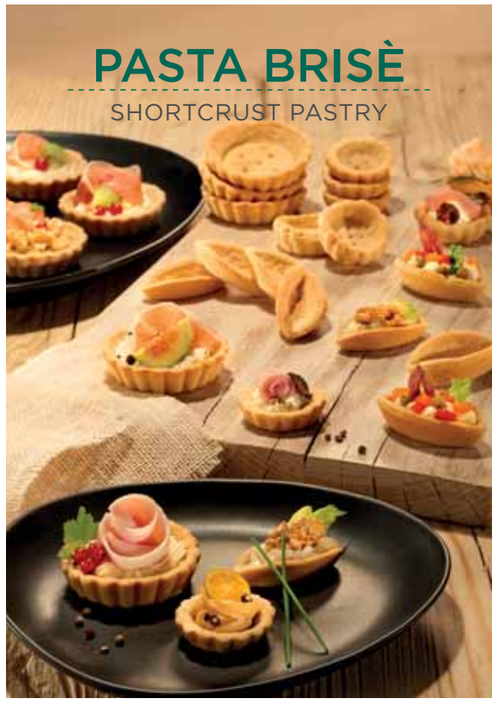
PIZZAS MARGHERITA

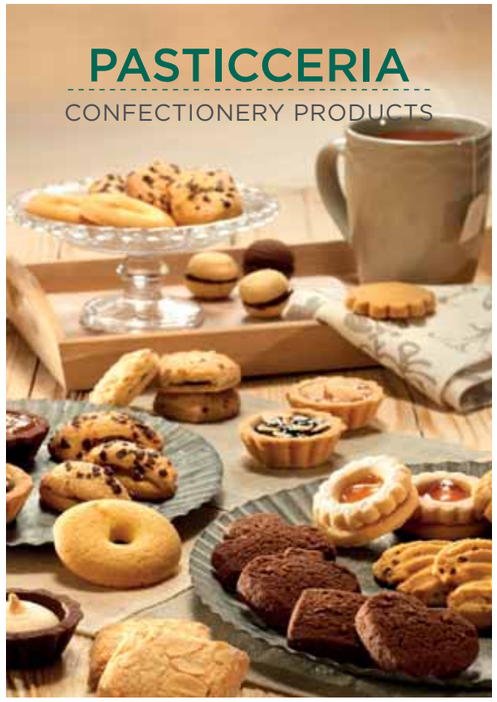
30g	∅			13		
	75	4x500g	2000g	8	190°C	5'

I COTTI

COOKED PRODUCTS







ART.
ST-91

VOL AU VENT ROTONDO
ROUND VOL AU VENT

8-11g	∅			16
	38	120	1080g	8

ART.
ST-92

VOL AU VENT FIORELLINO
FLOWER VOL AU VENT

11-14g	∅			16
	48	90	1110g	8

ART.
ST-92B

VOL AU VENT ROTONDO
ROUND VOL AU VENT

16-19g	∅			16
	60	72	1200g	8

ART.
ST-93

VOL AU VENT ROTONDO
ROUND VOL AU VENT

22-25g	∅			16
	68	36	840g	8

ART.
ST-937

VOL AU VENT POKER D'ASSI MIGNON
SMALL POKER VOL AU VENT

9-12g	∅			16
	45	90	840g	8

PASTA BRISÈ

SHORTCRUST PASTRY

ART.
ST-100/SF

BARCHETTA BRISÈ MIGNON

SMALL SHORTCRUST PASTRY BOAT

7g				26
60x30	70 c.a.	550g	10	

ART.
ST-102

BARCHETTA BRISÈ

SHORTCRUST PASTRY BOAT

10g				26
65x30	95 c.a.	1000g	10	

ART.
ST-101M/SF

CESTINO BRISÈ

SHORTCRUST PASTRY TARTLET

7g				26
40	70 c.a.	550g	10	

ART.
ST-101

CESTINO BRISÈ

SHORTCRUST PASTRY TARTLET

11g				26
50	85 c.a.	1000g	10	

PASTA FROLLA

SHORTBREAD

ART. ST-122/CA

CESTINI BURRO
BUTTER TARTLETS

8g	∅ 40	180 c.a.	1600g	16 / 10

ART. ST-112M/CA

CESTINI MIGNON BURRO
BUTTER SMALL TARTLETS

12g	∅ 45	150 c.a.	1800g	16 / 10

ART. ST-112/CA

CESTINI GRANDI BURRO
BUTTER LARGE TARTLETS

12,5g	∅ 55	120 c.a.	1500g	16 / 10

ART. ST-125

CESTINI MIGNON MARGARINA
MARGARINE SMALL TARTLETS

12g	∅ 45	150 c.a.	1800g	16 / 10

ART. ST-125C

CESTINI MIGNON MARGARINA
MARGARINE SMALL TARTLETS

12g	∅ 45	150 c.a.	1500g	16 / 10

CESTINI BURRO
BUTTER TARTLETS

ART. ST-114/CA	22g	∅ 75	90 c.a.	2000g	16 / 8
ART. ST-115/CA	37g	∅ 95	54 c.a.	2000g	16 / 8

ART. ST-4115V/CA

CESTINI GRANDI BURRO
BUTTER LARGE TARTLETS

38g	∅ 85	55 c.a.	2100g	16 / 10

FONDI TORTA BURRO
BUTTER BASE FOR TART

ART. ST-418/CA	180-190g	∅ 180	12	2200g	10 / 7
ART. ST-420/CA	200g	∅ 200	12	2400g	10 / 7

PASTICCERIA

CONFECTIONERY

SEMILAVORATI

SEMI-FINISHED PRODUCTS

ART. ST-109

CESTELLI SFOGLIA

PUFF PASTRY BASKET

40g	110	54	2000g	8

GUSCI BIGNÈ

MINI CHOUX BUN

ART. ST-650A	2g	37	750	1500g	7	6
ART. ST-650B	4g	45	375	1500g	7	6
ART. ST-650C	8g	60	180	1500g	7	6

CANNOLI SFOGLIA

MINI PUFF CANNOLO

ART. ST-50020	10g	25	50	150 c.a.	1500g	9	13
ART. ST-50021	9g	35	65	120	1100g	9	13
ART. ST-50023	28g	50	130	60	1700g	9	8

CANNOLI SICILIANI

SICILIAN CANNOLO

ART. ST-SCP3	10g	30	65	300	3000g	8	10
ART. ST-SCM/L	16g	35	75	180	3000g	8	10
ART. ST-SCG100	26g	35	135	100	2600g	8	10

ART. ST-799728

DOBUS ROLL FRANCESE

FRENCH SPONGE CAKE

400g	580x380	14x400g	5600g	4

MONOPORZIONE

MONOPORTION CONFECIONERY

ART.
ST-610MME

BISCOTTO DELLA NONNA
BREAKFAST CORN BISCUIT

50g | 100 | 24 | 1200g | 10 | 26

ART.
ST-610CRA

CROSTATINA ALBICOCCA
APRICOT BREAKFAST TARTS

50g | 75 | 24 | 1200g | 10 | 26

ART.
ST-610CRO

CROSTATINA CACAO
CHOCOLATE BREAKFAST TARTS

50g | 75 | 24 | 1200g | 10 | 26

ART.
ST-610OBA

OCCHIO DI BUE ALBICOCCA
APRICOT FILLED BREAKFAST BISCUIT

50g | 75 | 24 | 1200g | 10 | 26

ART.
ST-610OBL

OCCHIO DI BUE AL LATTE
MILK CREAM FILLED BREAKFAST BISCUIT

50g | 75 | 24 | 1200g | 10 | 26

ART.
ST-610RC

MONODOSE CIOCCOLATO
CHOCOLATE BREAKFAST MONOPORTION

58g | 75 | 24 | 1400g | 10 | 26

ART.
ST-610OFM

OCCHI DI BUE MISTI E FACCINE
FILLED BREAKFAST BISCUITS AND SMILES

50g | 75 | 24 | 1200g | 8 | 20

ART.
ST-610TRIS

TRIS MONODOSE
MIXED BREAKFAST MONOPORTION

50g | 24 | 1200g | 10 | 26

MIGNON

MIGNON PRODUCTS

ART. ST-1610BN

BACI DI DAMA NOCCIOLA

HAZELNUT LADY'S KISSES

11g | ∅ 32 | sfusi/bulk | 1000g | 26 | 10

ART. ST-1610BM

BACI DI DAMA MANDORLA

ALMOND LADY'S KISSES

11g | ∅ 32 | sfusi/bulk | 1000g | 26 | 10

ART. ST-1610BC

BACI DI DAMA CACAO

COCOA LADY'S KISSES

11g | ∅ 32 | sfusi/bulk | 1000g | 26 | 10

ART. ST-1610CC

CESTINI AL CIOCCOLATO

CHOCOLATE TARTLES

25g | ∅ 50 | sfusi/bulk | 1000g | 26 | 10

ART. ST-1610CM

CESTINI ALBICOCCA

APRICOT TARTLES

20g | ∅ 50 | sfusi/bulk | 1000g | 26 | 10

ART. ST-1610LN

LINGUE DI GATTO

CAT TONGUES

8g | 80x45 | sfusi/bulk | 1000g | 26 | 10

ART. ST-1610FNA

FIORELLINI ALBICOCCA

APRICOT FLOWER

20g | ∅ 40 | sfusi/bulk | 1000g | 26 | 10

ART. ST-1610FNL

FIORELLINI CREMA AL LATTE

MILKFLOWER

20g | ∅ 40 | sfusi/bulk | 1000g | 26 | 10

ART. ST-1610CN

CANESTRELLI

10g | ∅ 40 | sfusi/bulk | 1000g | 26 | 10

ART. ST-1610ME

PASTE DI MELIGA

CORN BISCUIT

12g | ∅ 55/60 | sfusi/bulk | 1000g | 26 | 10

ART. ST-1610PC

POKERINI CACAO

COCOA POKER

10g | ∅ 45 | sfusi/bulk | 1000g | 26 | 10

ART. ST-1610FE

FERRI DI CAVALLO

HORSESHOE BISCUITS

15g | 40x45 | sfusi/bulk | 1000g | 26 | 10

Sfoglia Torino propone una selezione
di prodotti per il commercio al dettaglio.
La clientela ama scegliere piatti sfiziosi e golosità,
pronte in pochi minuti.

Sfoglia Torino offers a selection
of products for the retail trade.
Customers love the choice of tasty treats,
ready to eat in just a few minutes.

RETAIL

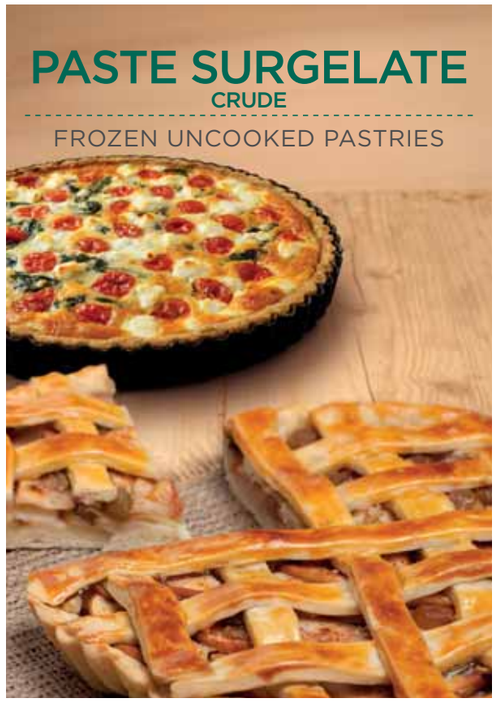
UNA PROPOSTA SEMPLICE. SEMPLICEMENTE IRRESISTIBILE.

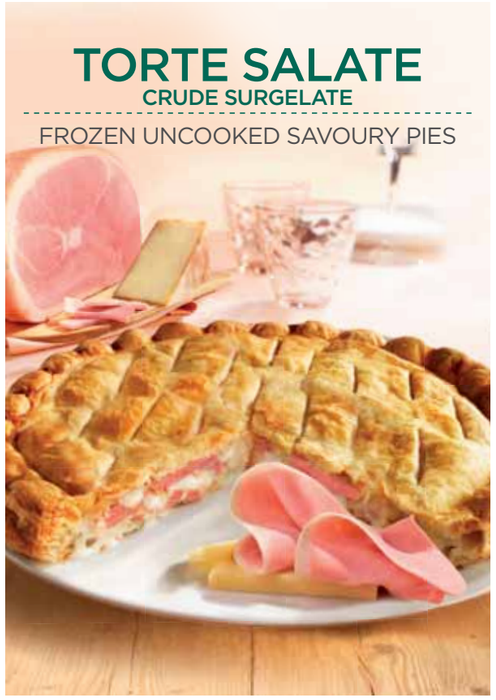
LA SELEZIONE PENSATA PER IL RETAIL METTE INSIEME
I GRANDI CLASSICI DEL NOSTRO REPERTORIO.
VOL AU VENT E PIZZETTE, QUICHE, SALATINI E TORTE.
PRODOTTI IDEALI PER FESTE, APERITIVI, CENE IMPROVVISATE,
MA ANCHE PER PICCOLE CONCESSIONI QUOTIDIANE
DA GUSTARE IN PRIMA PERSONA.

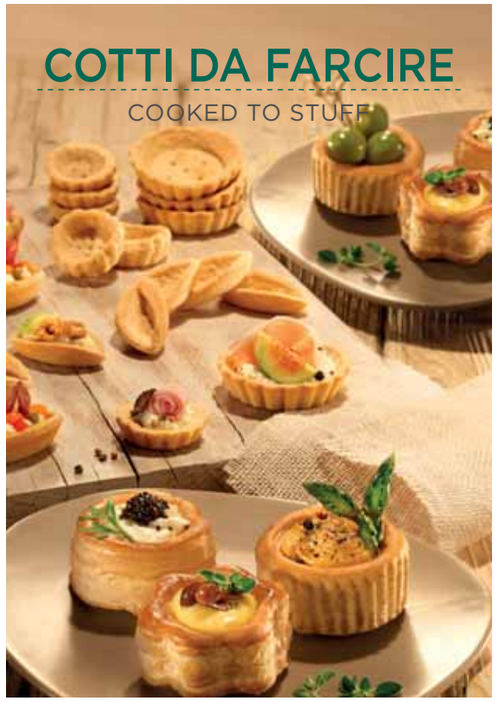
Certificazione BRC e IFS

LINEA RETAIL

RETAIL LINE







HAPPY HOUR

ART.
RF-0381

MINI PIZZA MARGHERITA PASTA LIEVITO GIÀ COTTE

MINI PIZZAS MARGHERITA YEAST DOUGH PRECOOKED

270g	1x10	2700g	9 / 8	190°C	5’

ART.
RF-0501

MINI PIZZA FORMAGGIO PASTA LIEVITO GIÀ COTTE

MINI PIZZAS CHEESE YEAST DOUGH PRECOOKED

270g	1x10	2700g	9 / 8	190°C	5’

ART.
RF-0502

MINI PIZZA DIAVOLA PASTA LIEVITO GIÀ COTTE

MINI PIZZAS DIAVOLA YEAST DOUGH PRECOOKED

270g	1x10	2700g	9 / 8	190°C	5’

ART.
RF-0392

PIZZETTE POMODORO E MOZZARELLA

PIZZAS WITH TOMATO AND MOZZARELLA

250g	1x12	3000g	11 / 9	220°C	15/18’

ART.
IQ0601/A8

PIZZETTE POMODORO E MOZZARELLA

PIZZAS WITH TOMATO AND MOZZARELLA

500g	1x8	4000g	11 / 9	220°C	15/18’

ART.
RF-0393

SALATINI MISTI
MIXED PUFF PASTRY APPETIZER

250g			11		
	1x12	3000g	9	220°C	15/18'

ART.
IQ0501/A8

SALATINI MISTI
MIXED PUFF PASTRY APPETIZER

500g			11		
	1x8	4000g	9	200°C	15/18'

ART.
RF-0394

HAPPY WURSTEL

250g			11		
	1x12	3000g	9	220°C	15/18'

ART.
RF-0386

VOL AU VENT PASTA SFOGLIA DA FARCIRE
PUFF PASTRY VOL AU VENT TO STUFF

250g			11		
	1x12	3000g	9	200°C	15'

GRAN FESTA

PARTY LINE

ART.
RF-0495

PRONTO VOL AU VENT CON FONDUTA ALLA VALDOSTANA
READY CHEESE VOL AU VENT WITH VALLE D'AOSTA FONDUE

250g			11		
	1x12	3000g	9	200°C	15/18'

ART.
RF-0511

PIZZETTE SMILE POMODORO E MOZZARELLA
SMILE-SHAPED MINI PIZZAS WITH TOMATO AND MOZZARELLA

250g			11		
	1x12	3000g	9	220°C	15/18'

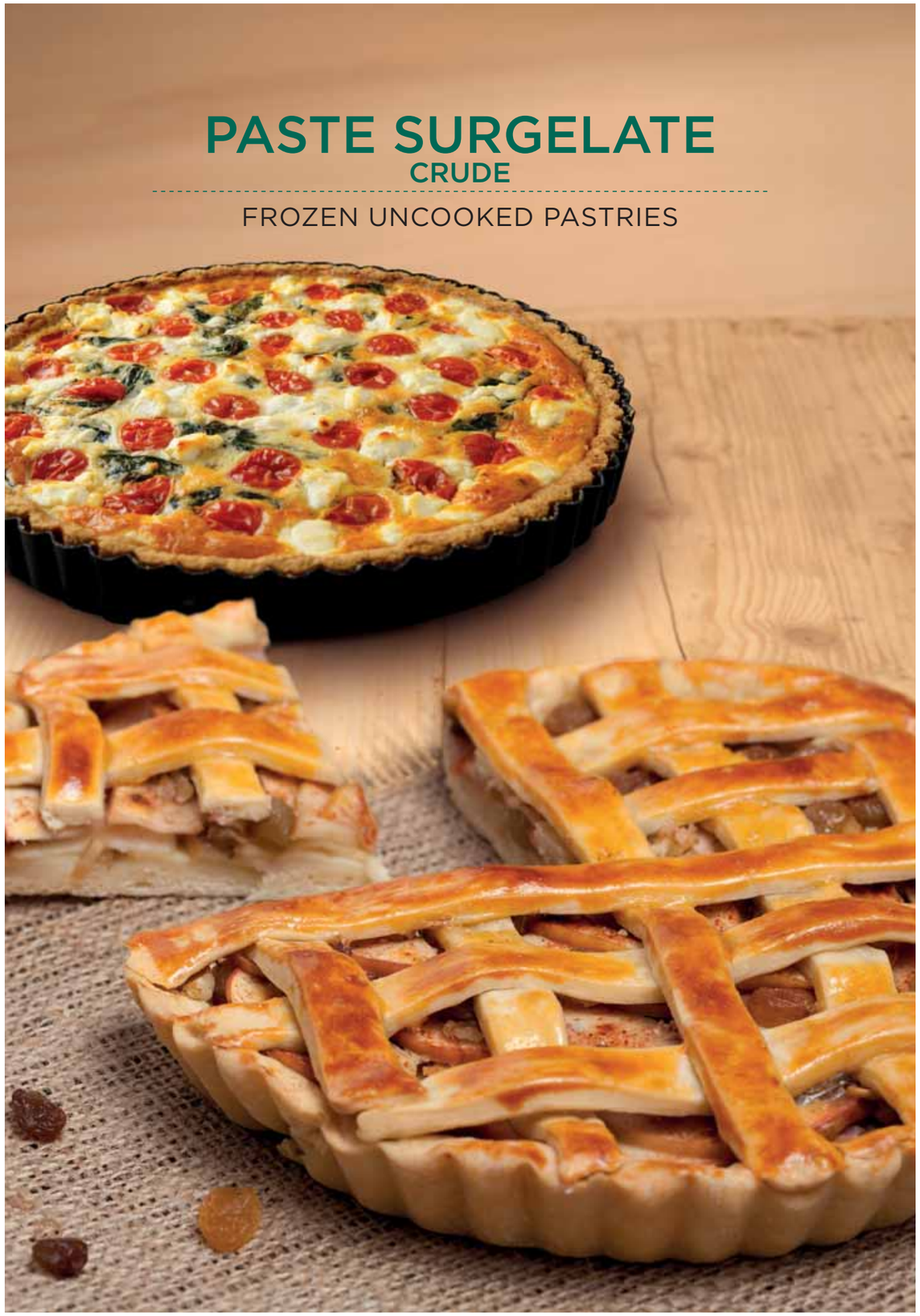
ART.
RF-0403

PIZZETTE HALLOWEEN POMODORO E MOZZARELLA
HALLOWEEN MINI PIZZAS WITH TOMATO AND MOZZARELLA

250g			11		
	1x12	3240g	9	220°C	15/18'

PASTE SURGELATE
CRUDE

FROZEN UNCOOKED PASTRIES



ART.
RF-0380/18

PASTA FROLLA PANETTO
SHORTBREAD BLOCK

500g | 1x18 | 9000g | 9 | 180-200°C | 20'

ART.
RF-0217

GNOCCO DA FRIGGERE
DUMPLINGS TO FRY

500g | 1x10 | 5000g | 9 | 12 | OLIO BOLLENTE | POCHI MINUTI

ART.
IQ-FP450/12

PASTA FILLO ROTOLO
PHYLLO PASTA ROLL

450g | 1x12 | 5400g | 12

ART.
IQ-KATAIF/20

PASTA KATAIFI
KATAIFI PASTRY

450g | 1x20 | 9000g | 9 | 7

TORTE SALATE
CRUDE SURGELATE

FROZEN UNCOOKED SAVOURY PIES

ART.
RF-0512

PIZZA SFOGLIA
PIZZA PUFF PASTRY

330g	1x12	3960g	9	7	230°C	15’

ART.
RF-0389

TORTA PASQUALINA IN PASTA SFOGLIA ROTONDA
PASQUALINA PIE IN ROUND PUFF PASTRY

400g	1x12	4800g	9	7	180°C	25’

ART.
RF-0388

TORTA ALLA VALDOSTANA IN PASTA SFOGLIA ROTONDA
VALDOSTANA PIE IN ROUND PUFF PASTRY

400g	1x12	4800g	9	7	180°C	25’

ART.
RF-0201

ERBAZZONE RETTANGOLARE
RECTANGULAR ERBAZZONE

500g	1x10	5000g	17	5+ 8	200°C	25’

ART.
RF-0202

ERBAZZONE RETTANGOLARE PORZIONATO
RECTANGULAR ERBAZZONE PORTIONED

500g	1x10	5000g	17	5+ 8	200°C	25’

TORTE ALLA PALA CRUDE SURGELATE

FROZEN UNKOOKED CAKE "PALA"

ART. RF-0266

POMODORO E MOZZARELLA

TOMATO AND MOZZARELLA

300g	1x10	3000g	13 / 10	220°C	20'

ART. RF-0268

SALSICCIA E FRIARIELLI

SAUSAGE AND FRIARIELLI

300g	1x10	3000g	13 / 10	220°C	20'

ART. RF-0269

RICOTTA E SPINACI

RICOTTA AND SPINACH

300g	1x10	3000g	13 / 10	220°C	20'

ART. RF-0497

PROSCIUTTO E FORMAGGIO

HAM AND CHEESE

300g	1x10	3000g	13 / 10	220°C	20'

ART. RF-0282

ERBAZZONE

300g	1x10	3000g	13 / 10	200-220°C	25'

COTTI DA FARCIRE

COOKED TO STUFF

ART.
ST-2012

12 VOL AU VENT ROTONDO

12 ROUND VOL AU VENT

110g	∅			13
	38	1x24	2640g	4

ART.
ST-2002

12 VOL AU VENT FIORELLINO

12 FLOWER VOL AU VENT

150g	∅			8
	48	1x12	1800g	8

ART.
ST-2009

12 VOL AU VENT ROTONDO

12 ROUND VOL AU VENT

180g	∅			8
	50	1x12	2160g	8

ART.
ST-2002B

12 VOL AU VENT ROTONDO

12 ROUND VOL AU VENT

200g	∅			8
	60	1x12	2400g	8

INDICE ILLUSTRATO

ILLUSTRATED DIRECTORY

P. 16

P. 18

P. 22

P. 26

P. 32

P. 36

P. 38

P. 40

P. 42

P. 49

IL CATALOGO DELLE BELLEZZE

Da mangiare con gli occhi.

Per cominciare.

teoadv.it

SFOGLIA TORINO S.r.l.

Via Nevizzano, 8
14021 Buttigliera d'Asti AT
Tel. +39 011 9921723 - fax +39 011 9921777

info@sfogliatorino.it
www.sfogliatorino.it

Righi Food
righi_food
Sfoglia Torino