



**SFUSO**  
2022

# SFUSO 2022

Un'accurata selezione di materie prime di alta qualità, ricette originali e bilanciate, lenta maturazione delle miscele e scrupolosi controlli lungo tutta la filiera produttiva. Tutto questo per offrire un gelato dal gusto pieno e naturale e dalla struttura fine e vellutata.

## QUALITÀ SENZA COMPROMESSI

Il gelato come lo sappiamo fare noi, nati come maestri artigiani in una piccola gelateria di provincia e oggi moderna azienda leader nel mercato del gelato sfuso industriale.

GELATO CUPOLA / COMODA E PRONTA / GELATO A STRATI

*Il gelato con il sorriso dentro*

novità



## STRACCIATELLA MAIVISTA

Stracciatella con scaglette di cioccolato e variegatura al cacao, impreziosita con una strepitosa colata di cioccolato e pezzi di biscotto al cacao.

Un nuovo livello di eccellenza, un gusto tradizionale rivive in un'interpretazione innovativa che esalta gli occhi e il palato. Una stracciatella che non si era mai vista prima.

novità



## S'ORU DE SARDIGNA EDIZIONE LIMITATA

Sammontana ti accompagna alla scoperta dei profumi, dei sapori e delle emozioni italiane. Viviamo in un paese meraviglioso e vogliamo celebrarlo con una linea di gelati, in edizione limitata, ispirata alle eccellenze del nostro territorio.

**Gelato con Ricotta Sarda, variegatura al Miele Millefiori e granella di Biscotti.**  
Riscopri la gioia autentica del vero gelato italiano.

novità



## intrigo

di CREMA e FRAGOLA

Con pezzi di fragola e variegatura alla fragola, finemente decorato con granello di pasta frolla.

Una combinazione unica di sapori, sensazioni, consistenze.

Un nuovo inimitabile gusto per arricchire la gamma INTRIGO di

nuove possibilità espressive. Un'esclusiva assoluta di Sammontana.



novità



## FIORDILATTE

Con latte fresco.

Tutto il sapore del latte in una miscela gelato cremosa e piena di gusto. Una proposta che non può mancare nell'assortimento di qualsiasi gelateria.



## GELATO CUPOLA

### UNA FORMA ENTUSIASMANTE PER ESPORRE LE MIGLIORI RICETTE DI GELATO

Il gelato sembra uscire dalla vaschetta per andare incontro al consumatore, con il suo profilo morbido e invitante. La vetrina diventa più bella, e la voglia di gelato esplode. Una vaschetta già pronta per essere esposta nel banco frigo, senza ulteriori lavorazioni, per distinguersi subito dai concorrenti. **Qualità delle miscele e immagine si sposano con tecnologia e servizio: un'esperienza visiva e di consumo mai vista prima.**

DISPONIBILE IN 35 ORIGINALI ED ESCLUSIVE RICETTE:

novità



#### STRACCIATELLA MAIVISTA

Con pezzetti di cioccolato e  
variegatura al cacao, con pezzi  
di biscotto al cacao

**COD. 2035**

novità



#### FIORDILATTE

Con latte fresco

**COD. 2036**

novità



#### S'ORU DE SARDIGNA

Con Ricotta Sarda, Miele  
Millefiori e granella di Biscotto

**COD. 2034**

novità



#### intrigo di CREMA e FRAGOLA

Con pezzi di fragola e pasta frolla,  
con variegatura alla fragola

**COD. 2033**



#### intrigo di PANNA e CAFFÈ

Variegato al gusto di  
Cioccolato Bianco

**COD. 0843**



#### intrigo di VANIGLIA e "CIOCCOLATO di MODICA IGP"

Variegato all'Amarena e decorato con  
pezzetti di "Cioccolato di Modica IGP"

**COD. 0839**



#### UNICORNO

Gelato al gusto vaniglia  
variegato al caramello e  
decorato con granella di  
zucchero a forma di unicorno

**COD. 0822**



#### COOKIES

Con granella di biscotti  
e variegatura al cioccolato  
al latte

**COD. 0825**



#### VANIGLIA AL CARMELLO SALATO

Con variegatura al caramello  
salato e decorazione di granella di  
zucchero caramellizzato salato

**COD. 0829**



#### PANNA

Con panna fresca

**COD. 0900**



#### CIOCCOLATO

Con cioccolato fondente  
in pezzi

**COD. 0902**



#### CAFFÈ

Con caffè e granella  
di croccante di nocchie

**COD. 0903**



### STRACCIATELLA

Con cioccolato  
fondente in pezzi  
**COD. 0906**



### CROCCANTINO

Con croccante di mandorle  
**COD. 0907**



### MALAGA

Con uva sultanina  
**COD. 0947**



### SORBETTO MANGO

Sorbetto al mango  
**COD. 0833**



### NOCE

Con granella di  
noci pralinata  
**COD. 0908**



### PISTACCHIO

Con pasta di  
pistacchi di Sicilia  
**COD. 0916**



### COCCO

Con latte di cocco e cocco rapè  
**COD. 0937**



### SORBETTO LIMONE

Con succo di Limone di Sicilia  
**COD. 0904**



### NOCCIOLA

Con pasta di nocciole del  
Piemonte IGP  
e nocciole in pezzi  
**COD. 0918**



### CREMA

Con panna fresca  
e tuorlo d'uovo  
**COD. 0922**



### LIMONE

Gelato al limone con succo di  
limone  
**COD. 0936**



### SORBETTO FRAGOLA

Con succo, purea e  
pezzi di fragola  
**COD. 0905**



### TIRAMISÙ

Con variegato al Caffè  
**COD. 0923**



### SPAGNOLA

Con succo di amarena  
e meringhe  
**COD. 0933**



### BANANA

Con succo di banana  
**COD. 09422**



### SORBETTO ANANAS

Con succo e pezzi di ananas  
**COD. 0938**



### PANNA VARIEGATO GIANDUIA

Con panna fresca  
e variegatura al gianduaia  
**COD. 0934**



### PANNA COTTA

Con panna fresca, croccante di  
mandorla e variegatura  
al caramello  
**COD. 0935**



### MENTA

Con granella di cioccolato  
**COD. 0943**



### SORBETTO MELONE

Con pezzi di melone  
**COD. 0839**



### YOGURT

Con 40% di yogurt intero  
**COD. 0944**



### CIOCCOLATO FONDENTE SAO TOMÈ

Con Cioccolato Fondente Sao Tomè  
**COD. 0945**

nuova ricetta



### FRUTTI DI BOSCO

Con frutti di bosco  
**COD. 0940**



## COMODA E PRONTA

### GUSTO E QUALITÀ

Una gamma che abbraccia le classiche ricette della tradizione gelatiera italiana in un pratico formato pronto all'uso. **Un gelato dai sapori autentici ed equilibrati, sintesi della passione e dell'esperienza Sammontana.**

DISPONIBILE IN 12 ORIGINALI ED ESCLUSIVE RICETTE:



**PANNA**  
COD. 0630



**CREMA**  
COD. 0631



**CACAO**  
COD. 0632



**CAFFÈ**  
COD. 0633



**LIMONE**  
COD. 0634



**FRAGOLA**  
COD. 0635



**STRACCIATELLA**  
COD. 0636



**NOCCIOLA**  
COD. 0637



**PISTACCHIO**  
COD. 0638



**VANIGLIA GIALLA**  
COD. 0639



**VANIGLIA BIANCA**  
COD. 0640



## GELATO A STRATI

Due cremosi strati di gelato interamente ricoperti da un goloso topping morbido. Tre entusiasmanti sensazioni di gusto in una. **La soluzione migliore per rendere la vetrina unica e inconfondibile, distinguersi dai concorrenti e fidelizzare il consumatore.**

DISPONIBILE IN 5 ORIGINALI ED ESCLUSIVE RICETTE:



### PANNA / FRAGOLA

Gelato alla panna e al sorbetto di fragola decorato con variegatura alla fragola

**COD. 0812**



### Granulato

Gelato alla vaniglia variegato all'amarena decorato con topping di cioccolato al latte e granella di biscotto e nocciola

**COD. 0821**



### PANNA / CIOCCOLATO

Gelato alla panna e al cioccolato decorato con variegatura al gianduia

**COD. 0811**



### TRE CIOCCOLATI

Gelato al cioccolato fondente e al cioccolato decorato con variegatura al cioccolato bianco

**COD. 0819**



### CREMA / NOCCIOLA

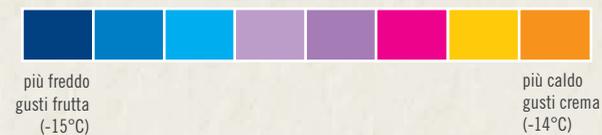
Gelato alla crema e alla nocciola decorato con variegatura alla nocciola

**COD. 0815**

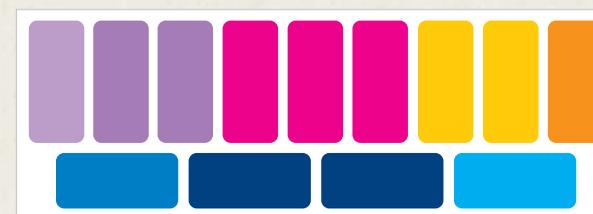
## MANTENIMENTO DELLA QUALITÀ DEL PRODOTTO

Per mantenere inalterate la qualità e la spatolabilità dei prodotti, è necessario che i gusti alla frutta siano conservati alla temperatura di  $-15^{\circ}\text{C}$  ed i gusti crema ad una temperatura di  $-14^{\circ}\text{C}$ .

### SCALA TEMPERATURA

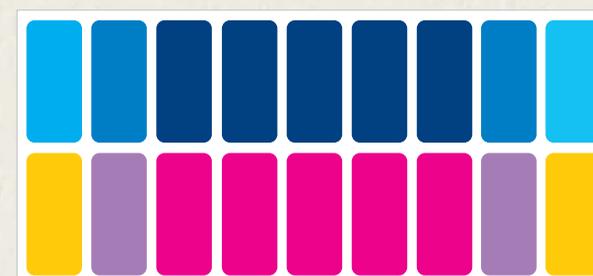


### VETRINA STATICA



LATO OPERATORE

### VETRINA VENTILATA



LATO OPERATORE

## CAPACITÀ VASCA GELATO

### CUPOLA



### COPERCHIO



### 5 LITRI



### 6 LITRI



## CONSIGLI TECNICI

### Manutenzione della vetrina

Lo sbrinamento della vetrina statica avviene automaticamente sull'evaporatore. Per mantenere una qualità elevata del prodotto, si consiglia di procedere ad uno sbrinamento manuale periodico (una volta al mese): togliere il prodotto dalla vetrina, collocarlo in un altro frigorifero alla temperatura di  $-18^{\circ}\text{C}$ / $-20^{\circ}\text{C}$ , staccare l'alimentazione per 12 ore. Per la vetrina ventilata, è indispensabile, dopo la chiusura del punto vendita, togliere il prodotto e collocarlo in un altro frigorifero alla temperatura di  $-18^{\circ}\text{C}$ / $-20^{\circ}\text{C}$ , sbrinare la vetrina staccando l'alimentazione per circa 12 ore.

### Collocazione dei gusti nella vetrina

Per facilitare l'identificazione dei gusti, disporre le vaschette alternando un gusto chiaro ad uno scuro. Nella vetrina statica i gusti crema vanno disposti a destra dell'operatore mentre quelli frutta a sinistra. Nella vetrina ventilata i gusti frutta vanno disposti sul lato del consumatore mentre i gusti crema devono essere collocati sul lato dell'operatore. Sistemare i segnaposti ed esporre la lista degli ingredienti.

### Posizionamento della vetrina

Al fine di stimolare l'acquisto d'impulso è consigliabile posizionare la vetrina in una zona di elevata visibilità del punto vendita. Ove consentito,

la vetrina dovrebbe affacciarsi verso l'esterno del punto vendita. Sistemare la vetrina sempre in piano e collegarla ad una presa di alimentazione elettrica riservata, riparata dai raggi del sole, da fonti di calore e da zone con elevate correnti d'aria.

### Metodo di dosatura del gelato

Usare sempre una spatola per gusto. Raccogliere il gelato dalla vaschetta (partendo dal lato dell'operatore) con un movimento dritto e verticale ed in profondità. Riportare il prodotto raccolto sul bordo laterale ed asportare il gelato necessario utilizzando la spatola a taglio. Posizionare quindi il prodotto sulla coppa o sul cono in modo verticale e servire.

### Conservazione del prodotto

Mantenere il gelato all'interno della vetrina ad una temperatura compresa tra  $-14^{\circ}\text{C}$  e  $-15^{\circ}\text{C}$ . Conservare il gelato nel vano stoccaggio della vetrina ad una temperatura compresa tra  $-18^{\circ}\text{C}$ / $-20^{\circ}\text{C}$ . Non ricongelare il prodotto, una volta scongelato.

### Decorazioni del gelato

Al fine di personalizzare e rendere la vetrina ancora più invitante e per una migliore esposizione del prodotto, si consiglia di decorare e arricchire con fantasia la superficie del gelato con guarnizioni di frutta, granelle, cialde, creme, salse, topping.

[www.sammontanaprofessional.it](http://www.sammontanaprofessional.it)



Sammontana S.p.A.  
Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 - Empoli (FI) - tel. 0571 7076 - fax 0571 707447