



SFUSO | *duemilaventitre*

Il gelato con il sorriso dentro

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

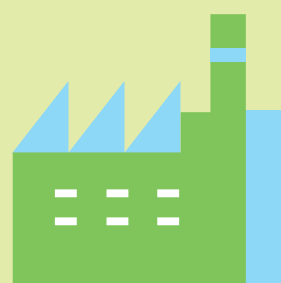
La sostenibilità Sammontana

rimani aggiornato: sostenibilita.sammontana.it



LA SOSTENIBILITÀ Sammontana

A partire dal:



2016

• Accordo volontario

Sammontana sigla un accordo con il Ministero dell'Ambiente, oggi Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica, impegnandosi a misurare e ridurre l'impronta ambientale dei propri prodotti.

Dettagli dell'accordo su sostenibilita.sammontana.it/accordo

• Approccio metodologico

In collaborazione con Spinlife, spin off dell'Università degli Studi di Padova



2017

• Compensazione emissioni

21.390 tonnellate di CO2eq. compensate per le linee Barattolino e Fruttiamo

• Progetto Scuola Green

Oltre 2.000 scuole elementari coinvolte in tre anni di programma didattico

• Spiagge pulite

Oltre 50 spiagge italiane pulite da Legambiente e Sammontana



2018

• Compensazione emissioni

23.734 tonnellate di CO2eq. compensate per le linee Barattolino, Fruttiamo, Amando e Prima Ricetta

• Progettazione

Un software dedicato stima a monte gli impatti ambientali delle diverse alternative progettuali

• Lidi Green

Punti vendita Sammontana selezionati in base a criteri di sostenibilità ambientale:

- Frigoriferi ad alta "efficienza energetica"
- Compensazione gelato venduto durante la stagione

2019

• Compensazione emissioni

27.557 tonnellate di CO2eq. compensate per le linee Barattolino, Fruttiamo, Amando e Prima Ricetta

• Indice di circolarità

Attenzione alla riduzione degli sprechi, sia in termini di materie prime che di materiali di confezionamento

• Astucci Multipack in carta 100% riciclata

• **I luoghi da salvare** Italia intatta I Tour 2019 I Mario Tozzi

• **Jova Beach Party** Il tour delle spiagge

2020

• Linea Barattolino Delizie e linea Barattolino Specialità

Prodotte con tappo e fusto in carta certificata FSC®



Il marchio della gestione forestale responsabile
FSC® N004071

• Compensazione emissioni

36.260 tonnellate di CO2eq. compensate per le linee Barattolino, Fruttiamo, Amando e GreenGo

Dal 2020 Sammontana Italia ha scelto di valorizzare l'esperienza e le competenze acquisite nelle azioni a favore della sostenibilità attraverso una strategia misurabile in tre direzioni



Salute e Benessere

Potenziando l'interesse sia verso gli aspetti nutrizionali e il benessere sia verso la soddisfazione dei consumatori.



Filiere Sostenibili

Consolidando i criteri di approvvigionamento da filiere sostenibili e certificate, secondo le direzioni sociale, economica e ambientale.



Ambiente

Sviluppando attività finalizzate alla riduzione del proprio impatto sul pianeta.

2021

• Linea Barattolino Classici



Prodotta con tappo e fusto in carta certificata FSC®

• Rinnovo accordo volontario

Sammontana rinnova l'accordo con il Ministero dell'Ambiente, estendendolo alla categoria della pasticceria surgelata

2022

• Linea Sorbettiera

Prodotta con oltre il 50% di plastica bio-circolare*

**Plastica bio-circolare: si riferisce a residui e scarti di origine biogenica provenienti da agricoltura, secondo l'approccio mass balance, processo che traccia accuratamente il flusso del materiale bio-circolare. L'approvvigionamento di materie prime bio-circolari nella produzione di plastica, in sostituzione di plastiche di origine fossile, consente di limitare l'impatto ambientale.*



• Made Green in Italy

Sammontana contribuisce al progetto LIFE MAGIS per certificare le performance ambientali dei gelati e promuovere una comunicazione sempre più trasparente sugli impatti ambientali

• Regenerative Society Foundation

Sammontana fonda assieme ad altre importanti realtà produttive italiane la fondazione RSF, un'organizzazione basata sulla sinergia tra business e scienza, per supportare la transizione verso una società completamente rigenerativa

2023

• Approccio Ecodesign

Prosegue l'impegno nell'utilizzo di un approccio di ecodesign, per ridurre nel tempo l'impatto ambientale dei prodotti



novità



GELATO CUPOLA

PISTACCHIO SINCERO

L'esaltazione di uno dei sapori più ricercati in una struttura multisensoriale piena di esplosioni di gusto e sfumature preziose. Un pistacchio autentico e sincero, che esalta gli occhi ed il palato.

Gelato al pistacchio variegato al pistacchio, decorato con colata morbida al pistacchio e granella di pistacchio e biscotto.

novità



GELATO CUPOLA

NOCCIOLA RISOLUTA

Un gusto deciso di nocciola, declinato in una ricetta esclusiva e con una combinazione di elementi che lo rende impossibile da dimenticare. Si mangia con gli occhi e con il cuore.

Gelato alla nocciola variegato alla nocciola, decorato con colata morbida alla nocciola e granella di nocciola e biscotto.

novità



GELATO CUPOLA

intrigo

CIOCCOLATO e CAFFÈ

La prestigiosa collezione INTRIGO, combinazione unica ed esclusiva di sapori, consistenze e sensazioni diverse, si arricchisce con un nuovo gusto intenso ed avvolgente.

Gelato al cioccolato ed al caffè con variegatura al mokaccino, decorato con scagliette di cioccolato.



novità



GELATO CUPOLA

Sa di Bonèt!

EDIZIONE LIMITATA

Il viaggio dei sapori ed emozioni tra le eccellenze del territorio italiano continua con una nuova edizione limitata, dedicata alle prestigiose tradizioni dolciarie del Piemonte

Gelato al cioccolato variegato al caramello, decorato con granella di amaretti e impreziosito con note di rum.

DISPONIBILE IN 36 ORIGINALI ED ESCLUSIVE RICETTE:



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.**

novità



PISTACCHIO SINCERO

Gelato al pistacchio variegato al pistacchio, decorato con colata morbida al pistacchio e granella di pistacchio e biscotto.

COD. 2094

novità



NOCCIOLA RISOLUTA

Gelato alla nocciola variegato alla nocciola, decorato con colata morbida alla nocciola e granella di nocciola e biscotto.

COD. 2095

novità



INTRIGO

CIOCCOLATO e CAFFÈ

Gelato al cioccolato ed al caffè con variegatura al mokaccino, decorato con scagliette di cioccolato.

COD. 2069

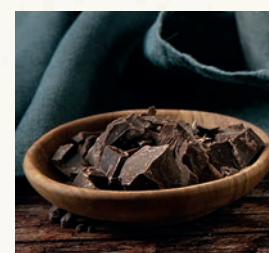
novità



Sa di Bonèt!

Gelato al cioccolato variegato al caramello, decorato con granella di amaretti e impreziosito con note di rum.

COD. 2070



STRACCIATELLA MAIVISTA

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

COD. 2035



INTRIGO

di CREMA e FRAGOLA

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

COD. 2033



UNICORNO

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

COD. 0822



FIORDILATTE

Con latte fresco

COD. 2036



VANIGLIA AL CARMELLO SALATO

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

COD. 0829



COOKIES

Con granella di biscotti e variegatura al cioccolato al latte

COD. 0825



CIOCCOLATO

Con cioccolato fondente in pezzi

COD. 0902



PANNA

Con panna fresca

COD. 0900



STRACCIATELLA

Con cioccolato
fondente in pezzi
COD. 0906



CAFFÈ

Con caffè e granella
di croccante di nocciole
COD. 0903



SPAGNOLA

Con succo di amarena
e meringhe
COD. 0933



MALAGA

Con uva sultanina
COD. 0947



NOCE

Con granella di
noci pralinata
COD. 0908



CROCCANTINO

Con croccante di mandorle
COD. 0907



LIMONE

Gelato al limone con succo di
limone
COD. 0936



COCCO

Con latte di cocco e cocco rapè
COD. 0937



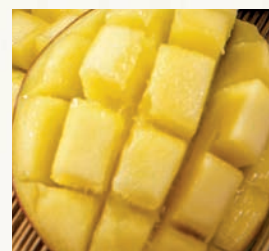
NOCCIOLA

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



PISTACCHIO

Con pasta di
pistacchi di Sicilia
COD. 0916



SORBETTO MANGO

Sorbetto al mango
COD. 0833



SORBETTO FRAGOLA

Con succo, purea e
pezzi di fragola
COD. 0905



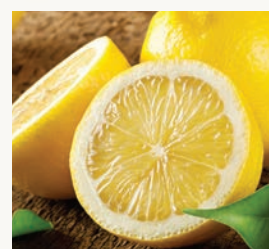
TIRAMISÙ

Con variegato al Caffè
COD. 0923



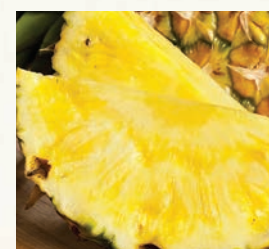
CREMA

Con panna fresca
e tuorlo d'uovo
COD. 0922



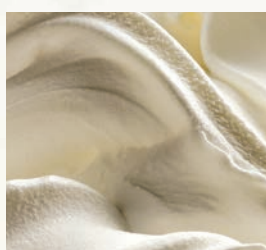
SORBETTO LIMONE

Con succo di Limone di Sicilia
COD. 0904



SORBETTO ANANAS

Con succo e pezzi di ananas
COD. 0938



**PANNA VARIEGATO
GIANDUIA**

Con panna fresca
e variegatura al gianduia
COD. 0934



PANNA COTTA

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



SORBETTO MELONE

Con pezzi di melone
COD. 0939



FRUTTI DI BOSCO

Con frutti di bosco
COD. 0940



YOGURT

Con 40% di yogurt intero
COD. 0944



**CIOCCOLATO FONDENTE
SAO TOMÈ**

Con Cioccolato Fondente Sao Tomè
COD. 2044



BANANA

Con succo di banana
COD. 0942



MENTA

Con granella di cioccolato
COD. 0943

DISPONIBILE IN 17 ORIGINALI ED ESCLUSIVE RICETTE:



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. Da quest'anno la gamma si arricchisce di sei deliziosi gusti frutta a base latte, dalla struttura fine e vellutata, adatti ad essere esposti in qualsiasi vetrina, ventilata o statica.

novità



MANDARINO
COD. 2096

novità



MARACUJA
COD. 2097

novità



PESCA MANGO
COD. 2099

novità



ANGURIA
COD. 2098

novità

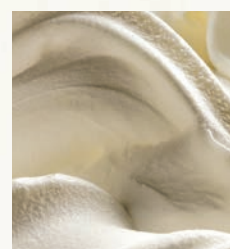


COCCO
COD. 0642

novità



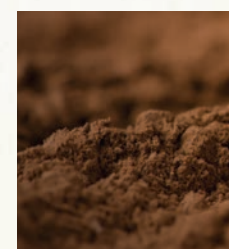
BANANA
COD. 0641



PANNA
COD. 0630



CREMA
COD. 0631



CACAO
COD. 0632



CAFFÉ
COD. 0633



LIMONE
COD. 0634



FRAGOLA
COD. 0635



STRACCIATELLA
COD. 0636



NOCCIOLA
COD. 0637



PISTACCHIO
COD. 0638



VANIGLIA GIALLA
COD. 0639



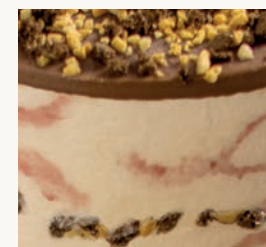
VANIGLIA BIANCA
COD. 0640



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.**

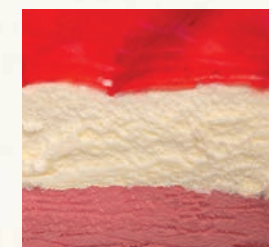
DISPONIBILE IN 5 ORIGINALI ED ESCLUSIVE RICETTE:



Granulato

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

COD. 0821



PANNA / FRAGOLA

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

COD. 0812



TRE CIOCCOLATI

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

COD. 0819



PANNA / CIOCCOLATO

Gelato alla panna e al cioccolato decorato con variegatura al gianduia

COD. 0811



CREMA / NOCCIOLA

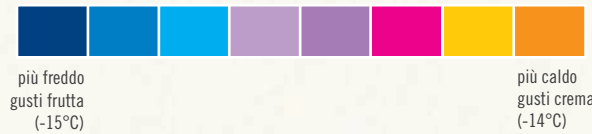
Gelato alla crema e alla nocciola decorato con variegatura alla nocciola

COD. 0815

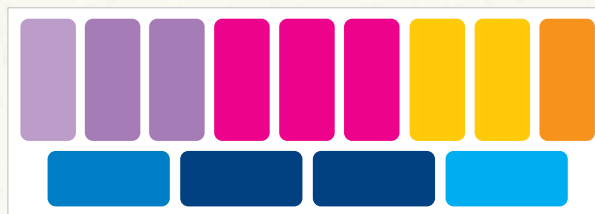
MANTENIMENTO DELLA QUALITÀ DEL PRODOTTO

Per mantenere inalterate la qualità e la spatolabilità dei prodotti, è necessario che i gusti alla frutta siano conservati alla temperatura di -15°C ed i gusti crema ad una temperatura di -14°C .

SCALA TEMPERATURA

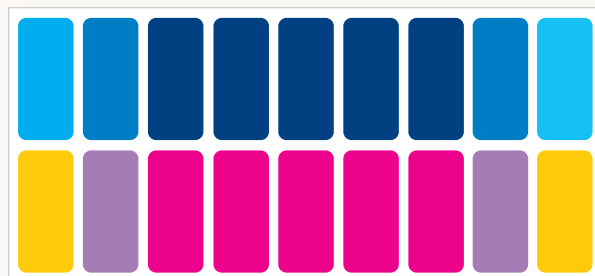


VETRINA STATICA



LATO OPERATORE

VETRINA VENTILATA



LATO OPERATORE

CAPACITÀ VASCA GELATO

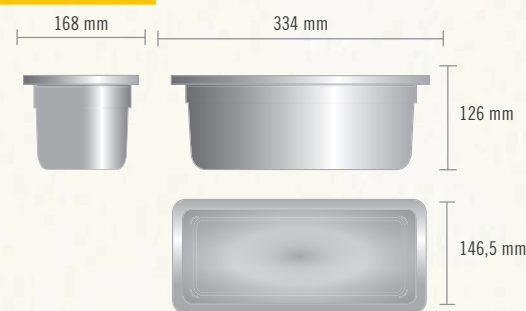
CUPOLA



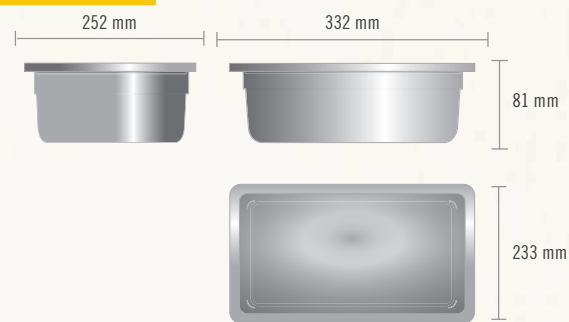
COPERCHIO



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°C e -15°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



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