



**SFUSSO**

*duemilaventiquattro*



## DA MAGGIO 2023 SAMMONTANA SPA È DIVENTATA SAMMONTANA SPA SOCIETÀ BENEFIT

### CHE COS'È UNA SOCIETÀ BENEFIT?

Si tratta di una nuova forma giuridica di impresa introdotta in Italia nel gennaio 2016 (primo Paese in Europa).

È un modello che impone di inserire nel proprio Statuto, oltre alle finalità di business, anche quelle di **beneficio comune** con l'obiettivo di **creare valore** per la Comunità, le Persone, l'Ambiente e i Territori in maniera **responsabile, sostenibile e trasparente**.

### COME SI DIVENTA SOCIETÀ BENEFIT?

Cambiando forma allo statuto della società evidenziando gli impegni a condurre il business secondo un modello responsabile, etico e trasparente.

### COSA SIGNIFICA ESSERE SOCIETÀ BENEFIT?

Significa impegnarsi concretamente per avere **un impatto positivo sulla Società e sul Pianeta**. Le Società Benefit sono tenute a redigere ogni anno una relazione d'impatto che delinea i progressi rispetto agli obiettivi specifici inclusi nello Statuto e che descriva sia le azioni svolte sia i piani e gli impegni per il futuro.

### PERCHÉ ABBIAMO SCELTO DI ESSERE SOCIETÀ BENEFIT?

Perché crediamo che il nostro ruolo di impresa debba essere anche e soprattutto sociale oltre che economico.

### IL NOSTRO IMPEGNO

In qualità di Società Benefit, Sammontana si pone **l'obiettivo di operare con profitto per perseguire finalità di beneficio per la società e di operare in modo responsabile, sostenibile e trasparente nei confronti di persone, territorio, ambiente e altri portatori di interesse**.

Assicurare un futuro all'impresa non può certamente prescindere dalla sostenibilità economica ma questa è vana se non sostenuta da quella ambientale e sociale. Essere società benefit è un percorso fatto di impegni quotidiani, impegni verso i quali lo sforzo di Sammontana è un piccolo ingranaggio che, per funzionare e portare risultati concreti, necessita del supporto e della collaborazione di tutti, nella consapevolezza che l'impatto positivo può essere massimizzato solo collettivamente".



“ Di questo siamo fatti.  
Di cuore e di ragione.  
Di storia e di progetti.  
Di tradizione e di sviluppo.  
Di Lavoro Quotidiano.

Così intendiamo proseguire nella nostra  
impresa di fare ogni giorno impresa. ”

*Famiglia Bagnoli*

# LA SOSTENIBILITÀ Sammontana



A partire dal:

## 2016

### • Accordo volontario

Sammontana sigla un Accordo volontario all'interno del Programma nazionale per la valutazione dell'impronta ambientale con il Ministero dell'Ambiente, impegnandosi a misurare e, dove possibile, ridurre l'impronta ambientale dei propri prodotti

### • Approccio metodologico

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



## 2017

### • 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

### • 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

### • Indice di circolarità

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

### • 100% astucci Multipack in carta riciclata

### • I luoghi da salvare

Italia intatta | Tour 2019 | Mario Tozzi

## 2020

### • Linea Barattolino Delizie e linea Barattolino Specialità

Prodotte con tappo e fusto in carta certificata FSC®



Dal 2020 Sammontana 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

L'essere umano, la sua salute, il diritto al cibo, la sicurezza alimentare e la sua soddisfazione e benessere



### FILIERE SOSTENIBILI

Approvvigionamenti di materie prime/materiali con certificazioni di sostenibilità. Rispetto del principio di interdipendenza lungo la catena del valore



### AMBIENTE

Riduzione dell'impatto ambientale

## 2021

### • Linea Barattolino Classici

Prodotta con tappo e fusto in carta certificata FSC®



### • Sammontana rinnova l'Accordo con il Ministero della Transizione Ecologica

estendendolo all'intera organizzazione

## 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*



### • Regenerative Society Foundation

Sammontana entra come membro fondatore in RSF, un'organizzazione basata sulla sinergia tra business e scienza, per supportare la transizione verso una società completamente rigenerativa

### • Impatto ambientale dei prodotti

Sammontana studia l'impatto ambientale del 42% della produzione gelato

### • Energia da fonti rinnovabili con Garanzia d'Origine

Sammontana acquista il 12% di energia da fonti rinnovabili

## 2023/24

### • Compensazione emissioni

Dal 2016 Sammontana ha compensato più di 180.000 tonnellate di CO<sub>2</sub>eq. per le linee Barattolino, Fruttiamo, Amando, Prima Ricetta e GreenGo

### • Impatto ambientale dei prodotti

Nel 2023 Sammontana conclude gli studi per l'impatto ambientale di tutti i prodotti gelato

### • Energia da fonti rinnovabili con Garanzia d'Origine

Sammontana aumenta la quota di acquisto di energia elettrica da fonti rinnovabili arrivando a circa il 20% nel 2023 e stimando di arrivare a una quota di circa il 38% nel 2024

### • Decarbonizzazione

In base alla misurazione delle emissioni dirette di CO<sub>2</sub>eq., Sammontana pianifica attività volte a ridurle progressivamente

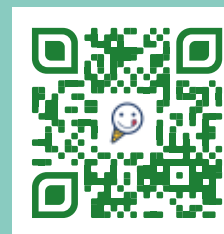
Dal 2023 i gelati della linea Amando diventano carbon neutral

Per Carbon Neutral intendiamo che le emissioni di CO<sub>2</sub> equivalenti nell'intero ciclo di vita dei prodotti della linea Amando sono compensate annualmente tramite acquisto di crediti di CO<sub>2</sub> certificati che finanziano progetti di riduzione e rimozione della CO<sub>2</sub> in atmosfera su scala globale. Per calcolare le emissioni di CO<sub>2</sub> equivalenti generate nell'intero ciclo di vita dei prodotti della linea Amando, Sammontana effettua annualmente uno studio seguendo la metodologia LCA (Life Cycle Analysis, norma ISO 14044)

### • Filiere materie prime e materiali

Sammontana prosegue l'impegno nell'approvvigionamento sempre più rispettoso degli impatti sociali, economici ed ambientali

Dal 2024 la linea Amando si impegna a promuovere l'agricoltura sostenibile della filiera della mandorla



Inquadra il QR code e scopri di più

## PER ESPORRE LE MIGLIORI RICETTE DEL GELATO

La vaschetta di gelato è pronta per essere esposta nel banco frigo, senza ulteriori lavorazioni. Grazie alla qualità delle miscele e al profilo morbido e invitante del gelato, la gamma CUPOLA regala un'esperienza visiva e di consumo unica e distintiva.



# GELATO CUPOLA

**NOVITÀ**

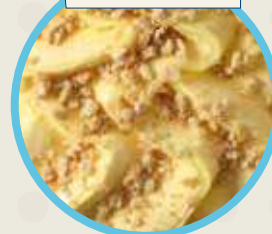
**intrigo**  
*Crema al limone*

Gelato alla crema di limone e sorbetto al limone, con variegatura al limone e decorazione di granella di biscotto al burro

codice prodotto **2203**



**NOVITÀ**



**intrigo**  
*di crema al limone*

Gelato alla crema di limone e sorbetto al limone, con variegatura al limone e decorazione di granella di biscotto al burro  
*codice prodotto 2203*

**NOVITÀ**



*Mirtillo e kefir*

Gelato al kefir e sorbetto al mirtillo, con variegatura anidra al mirtillo e decorazione di granella di frutti di bosco e biscotto  
*codice prodotto 2202*



*Pistacchio sincero*

Gelato al pistacchio variegato al pistacchio, decorato con colata morbida al pistacchio e granella di pistacchio e biscotto  
*codice prodotto 2094*



*Nocciola risoluta*

Gelato alla nocciola variegato alla nocciola, decorato con colata morbida alla nocciola e granella di nocciola e biscotto  
*codice prodotto 2095*



*Stracciatella maivista*

Gelato al gusto vaniglia con pezzetti di cioccolato e variegato al cacao, decorato con colata morbida al cacao e granella di biscotto al cacao  
*codice prodotto 2035*



**intrigo**  
*Cioccolato e caffè*

Gelato al cioccolato ed al caffè con variegatura al mokaccino, decorato con scagliette di cioccolato  
*codice prodotto 2069*



*Unicornio*

Gelato al gusto vaniglia variegato al caramello e decorato con granella di zucchero a forma di unicornio  
*codice prodotto 0822*



*Fiordilatte*

Con latte fresco  
*codice prodotto 2036*

**NOVITÀ**

*Mirtillo & Kefir*

Gelato al kefir e sorbetto al mirtillo, con variegatura anidra al mirtillo e decorazione di granella di frutti di bosco e biscotto

*codice prodotto 2202*



*Vaniglia al caramello salato*

Con latte fresco  
*codice prodotto 0829*



*Panna*

Con panna fresca  
*codice prodotto 0900*



*Cookies*

Con granella di biscotti e variegatura al cioccolato al latte  
*codice prodotto 0825*



*Cioccolato*

Con cioccolato fondente in pezzi  
*codice prodotto 0902*



### *Stracciatella*

Con cioccolato  
fondente in pezzi  
codice prodotto **0906**



### *Caffè*

Con caffè e granella  
di croccante di nocciole  
codice prodotto **0903**



### *Noce*

Con granella di  
noci pralinata  
codice prodotto **0908**



### *Croccantino*

Con croccante di mandorle  
codice prodotto **0907**



### *Spagnola*

Con succo di amarena  
e meringhe  
codice prodotto **0933**



### *Limone*

Gelato al limone  
con succo di limone  
codice prodotto **0936**



### *Malaga*

Con uva sultanina  
codice prodotto **0947**



### *Frutti di bosco*

Con frutti di bosco  
codice prodotto **0940**



### *Nocciola*

Con pasta di nocciole del  
Piemonte IGP  
e nocciole in pezzi  
codice prodotto **0906**



### *Pistacchio*

Con pasta di  
pistacchi di Sicilia  
codice prodotto **0907**



### *Crema*

Con panna fresca  
e tuorlo d'uovo  
codice prodotto **0922**



### *Tiramisù*

Con variegato al Caffè  
codice prodotto **0923**



### *Sorbetto mango*

Sorbetto al mango  
codice prodotto **0833**



### *Sorbetto fragola*

Con succo, purea e  
pezzi di fragola  
codice prodotto **0905**



### *Sorbetto ananas*

Con succo e  
pezzi di ananas  
codice prodotto **0938**



### *Sorbetto limone*

Con succo di Limone  
di Sicilia  
codice prodotto **0904**



### *Panna variegato gianduia*

Con panna fresca  
e variegatura al gianduia  
codice prodotto **0934**



### *Panna cotta*

Con panna fresca, croccante  
di mandorla e variegatura  
al caramello  
codice prodotto **0935**



### *Yogurt*

Con 40% di yogurt intero  
codice prodotto **0944**



### *Cioccolato fondente Sao Tomè*

Con Cioccolato Fondente Sao  
Tomè  
codice prodotto **2044**



### *Banana*

Con succo di banana  
codice prodotto **0942**



### *Cocco*

Con latte di cocco  
e cocco rapè  
codice prodotto **0937**



### *Sorbetto melone*

Con pezzi di melone  
codice prodotto **0939**



### *Menta*

Con granella di cioccolato  
codice prodotto **0943**



### GUSTO E QUALITÀ

Le ricette della tradizione gelatiera italiana in un pratico formato pronto all'uso. Una gamma dai sapori autentici ed equilibrati, sintesi della passione e dell'esperienza di Sammontana.



# COMODA E PRONTA



*Mandarino*

codice prodotto 0922



*Anguria*

codice prodotto 2098



*Pesca mango*

codice prodotto 2099



*Limone*

codice prodotto 0634



*Cocco*

codice prodotto 0642



*Banana*

codice prodotto 0641



*Fragola*

codice prodotto 0635



*Maracuja*

codice prodotto 2097



*Crema*

codice prodotto 0631



*Panna*

codice prodotto 0630



*Cacao*

codice prodotto 0632



*Caffè*

codice prodotto 0633



*Stracciatella*

codice prodotto 0636



*Nocciola*

codice prodotto 0637



*Pistacchio*

codice prodotto 0638



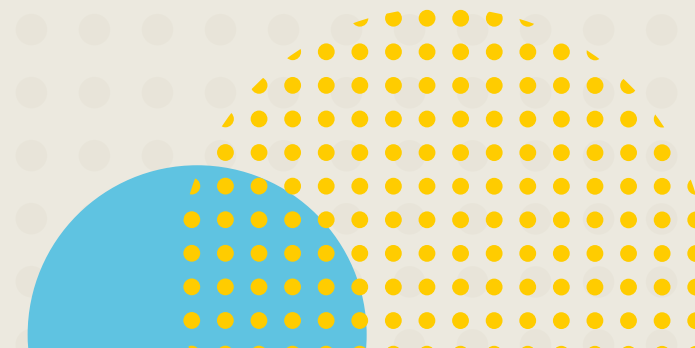
*Vaniglia gialla*

codice prodotto 0639



*Vaniglia bianca*

codice prodotto 0640



## IRRESISTIBILI COMBINAZIONI DI GUSTO

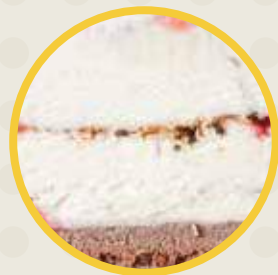
Due cremosi strati di gelato interamente ricoperti da un goloso topping morbido per un'esperienza di gusto che appaga la vista e il palato.

Da quest'anno la gamma A Strati è disponibile nel nuovo e pratico formato da 5 litri



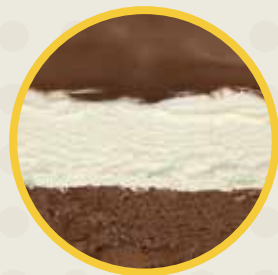
# GELATO A STRATI





## Granulato

Gelato alla vaniglia variegato all'amarena decorato con topping di cioccolato al latte e granella di biscotto e nocciola  
codice prodotto **0821**



## Panna / cioccolato

Gelato alla panna e al cioccolato decorato con variegatura al gianduia  
codice prodotto **0811**



## Panna / fragola

Gelato alla panna e al sorbetto di fragola decorato con variegatura alla fragola  
codice prodotto **0812**



## Crema / nocciola

Gelato alla crema e alla nocciola decorato con variegatura alla nocciola  
codice prodotto **0815**

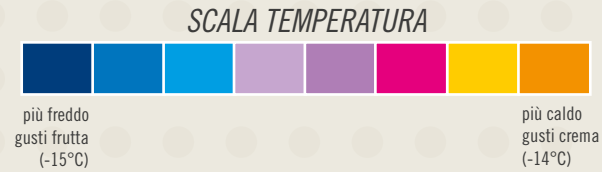


## Tre cioccolati

Gelato al cioccolato fondente e al cioccolato decorato con variegatura al cioccolato bianco  
codice prodotto **0819**

## 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  $-14^{\circ}\text{C}$ .



## 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 segnagusti 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,

## CAPACITÀ VASCA GELATO

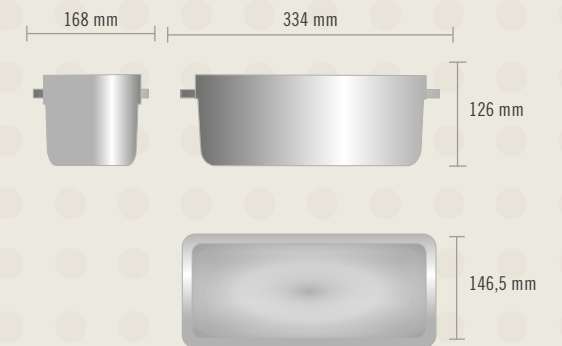
### CUPOLA



### COPERCHIO



### 5 LITRI



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. Ripartire 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.



**SAMMONTANA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT**

Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 - Empoli (FI) | Tel. +39 0571 7076 - Fax +39 0571 707447

**Numero verde 800 230340**

[info@sammontana.it](mailto:info@sammontana.it) - [sammontana.it](http://sammontana.it)





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