

Mongelo
25





SAMMONTANA È DIVENTATA B CORP

La nostra impresa è nata ed è cresciuta grazie alla tenacia e alla passione di coloro che hanno creduto nel sogno di poter cambiare le proprie vite e di dare una direzione diversa e migliore al futuro di chi sarebbe arrivato dopo. Proprio con la consapevolezza del **ruolo che abbiamo nei confronti delle generazioni di oggi e di quelle che verranno**, abbiamo avviato un percorso di impegno volto a rispondere alle più grandi sfide di oggi per lasciare, domani, un Pianeta che possa continuare a sorridere.

Costruire **il buono di domani** significa infatti impegnarsi fin da oggi a generare valore per le comunità, le persone, l'ambiente e i territori cui ci rivolgiamo ogni giorno. Da anni, le nostre attività e i nostri prodotti sono ideati e realizzati con attenzione alla sostenibilità ambientale, alla salute e al benessere, con l'obiettivo di accendere il Futuro delle giovani generazioni con quel Sorriso che caratterizza Sammontana.

Coerenti con questo percorso, nel 2023 abbiamo **cambiato la nostra forma societaria in Società Benefit**, consolidando il nostro modello etico, responsabile e trasparente di fare impresa.

Da novembre 2024, **Sammontana SpA Società Benefit è diventata un'azienda B Corp Certificata™**, per gli elevati standard raggiunti nel promuovere modelli inclusivi, equi e rigenerativi. Questo risultato non rappresenta un punto di arrivo, ma l'inizio di un viaggio verso un miglioramento continuo del nostro agire per creare beneficio per tutti.

QUALI SONO LE AZIENDE CERTIFICATE B CORP™?

Le B Corp sono imprese verificate da B Lab - rete non profit che lavora per trasformare l'economia globale a beneficio di tutte le persone, le comunità e il pianeta diffondendo politiche, strumenti e programmi volti a modificare il comportamento, la cultura e la struttura del sistema economico così come lo conosciamo adesso.

A seguito di un processo di valutazione basato **su cinque aree di impatto** (Governance, Lavoratori, Comunità, Ambiente e Clienti), le aziende valutate positivamente vengono riconosciute come conformi agli standard di impatto sociale e ambientale di B Lab e come realtà che hanno assunto un impegno concreto nel creare valore non solo per gli azionisti, ma per tutti gli stakeholder: persone, clienti, comunità e ambiente.

COSA SIGNIFICA ESSERE PARTE DEL MOVIMENTO B CORP™?

Ogni B Corp è parte di un movimento globale di persone e imprese che utilizzano il **business come forza positiva** di trasformazione del sistema economico, passando da una Shareholder Economy a una Stakeholder Economy, fondata sull'equità, sulla rigenerazione e sull'interdipendenza.



“ 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

CI IMPEGNIAMO COSTANTEMENTE PER MIGLIORARE
I NOSTRI PRODOTTI prestando particolare attenzione
alla composizione della lista ingredienti
mantenendone sempre la bontà.

TUTTI I PRODOTTI SONO FATTI CON:

100% uova da galline allevate a terra
100% Olio di Palma Certificato RSPO MB



*Tutti i prodotti Mongelo utilizzano olio di palma certificato RSPO ad eccezione dei prodotti Pasticciotti

DAL 1 GENNAIO 2022 MONGELO SI IMPEGNA
A PROMUOVERE L'AGRICOLTURA SOSTENIBILE DELLA
FILIERA DEL GRANO TENERO SECONDO LA CATENA DI CUSTODIA
MASS BALANCE*



* Per ogni tonnellata di farina di grano utilizzata nelle sue proprie produzioni, assicura che pari quantitativo sia coltivato nel rispetto dei requisiti dello standard. Per maggiori dettagli sul bilancio di massa puoi consultare <https://www.iscc-system.org/certification/chain-of-custody/mass-balance/>

Mongelo, è impegnato nella riduzione di plastica

Nel corso del 2022 Sammontana SpA Società Benefit ha risparmiato
**3.400 Kg di plastica per tutte le referenze di pasticceria prodotte
nei propri stabilimenti tramite l'utilizzo di packaging primario con
contenuto di plastica ridotto rispetto all'anno precedente.**
**Tale risparmio consente di evitare emissioni pari a 12.389 Kg di CO₂ eq.^[1]
considerando l'intero ciclo di vita, che corrispondono alla
CO₂ assorbita in un anno da 1.650 Alberi equivalenti.^[2]**

¹ Considerando gli stessi volumi di produzione del 2021.

² I dati provengono da studio LCA condotto sul packaging primario (bobina neutra) in conformità ai requisiti delle norme UNI EN ISO della serie 14040. Per maggiori informazioni inquadra:



³ Elaborazione su "Life Cycle Communication tool" Progetto Effige (lifeeffige.eu/stumenti/) secondo cui un albero equivalente assorbe in media 7.5 kg di CO₂ all'anno.



Croissant
Bonjour





Linea CLASSICA

Speciale Bar

*Una gamma ampia e
completa per rispondere
sempre meglio alle esigenze
dei tuoi clienti*



Gran croissant

Cornetti sfogliati al profumo di fior di latte con un tocco di zucchero semolato in decorazione.

i cornetti



Crema

cod.1632

90 g.
60 pz.



Vuoto

cod.1630

75 g.
60 pz.



Albicocca

cod.1631

90 g.
60 pz.



170°/180° C



20/25 min.

Sfiziosi

Morbidi cornetti dal croccante topping.
Massima garanzia di resa in cottura.

Cornetto con pasta ai multicereali.

Linea
CLASSICA

i cornetti

Diritto Vuoto

cod.1640
con Lievito Madre

65 g. 
75 pz. 



Burro e mandorle

cod.1266
95 g. 
48 pz. 



Burro Vuoto

cod.6211
con lucidatura

75 g. 
45 pz. 



Multicereali e miele

cod.6237
decorato con zucchero di canna

75 g. 
60 pz. 



Bonjour

L'interpretazione del croissant alla francese realizzato con ricetta mélange burro e margarina.

i cornetti

Nocciola Cacao

cod.1615
decorato con scagliette

70 g. 
60 pz. 



Vuoto

cod.1612
lucidato

60 g. 
60 pz. 



Crema

cod.1614
decorato con codette di zucchero

70 g. 
60 pz. 



Albicocca

cod.1613
decorato con granelle di zucchero

70 g. 
60 pz. 



Roll

Golosi cornetti superfarcati
e dalla caratteristica doppia pasta.

Linea
CLASSICA

i cornetti

Roll Nocciola Cacao

cod.1609

 75 g.

 50 pz.



Roll Frutti di Bosco

cod.1611

 75 g.

 50 pz.

Sfoglie

Golose sfoglie a conchiglia superfarcite in due varianti di gusto: crema cacao e latte.

le specialità



Dolce Cacao

cod.1524
con farcitura
al cacao

90 g.



60 pz.



Dolce Latte

cod.1633
con farcitura
al latte



90 g.



60 pz.

Sfoglie



190°/200° C



20/25 min.

le specialità

Pasticciotto Crema

cod.8039

Pasticciotto Crema Cioccolato

cod.8040

Pasticciotto Crema Amarena

cod.8041

 110 g.  30 pz.



Cannolo alla Siciliana

cod.1264

 120 g.

 10 pz.

TMC: 18 mesi

Sfogliatella Frolla cod.1672

Sfogliatella Riccia cod.1670

130 g.  45 pz. 

Baby Sfogliatella Frolla cod.1673

Baby Sfogliatella Riccia cod.1671

35 g.  200 pz. 

Pasticciotto

 180° C  15/20 min.

Sfogliatelle e Frolle

 200° C  20/25 min.

Cannolo

 Scongellare in frigo  5/6 ore

 conservare in frigo e consumare entro 48 ore

Krapfen & Ciambella

Il tipico Krapfen disponibile in 3 varianti di gusto e la classica ciambella in versione Maxi.
Ideali per colazione o merenda.

già cotti



Krapfen Nocciola Cacao

cod.2295
*con bustina contenente
cacao in polvere*

 85 g.
 24 pz.



Krapfen Crema

cod.2296

85 g. 
24 pz. 



Krapfen Vuoto

cod.2283

70 g. 
48 pz. 



Maxi Ciambella

cod.2292

100 g. 
35 pz. 

Bombolone

Golosi bomboloni realizzati secondo la ricetta tradizionale disponibili in due versioni: vuoto, ideale per essere farcito; alla crema, per una pausa di gusto in ogni momento della giornata.

già cotti



Bombolone Vuoto

cod.2285
con zucchero
in superficie

 55 g.

 36 pz.

TMC: 12 mesi



Bombolone Crema

cod.2286
con zucchero
in superficie

85 g. 

36 pz. 

TMC: 12 mesi



 Scongellamento a temperatura ambiente (max 23°)

 3 ore

 può essere conservato a temperatura ambiente e consumato entro 12 ore



Mini Cornetti



Baby Mix

Piccoli FORMATI

Speciale Hotellerie

*Un assortimento studiato
per soddisfare le esigenze
dell'hotellerie: formati
ridotti e differenziazione
di prodotti per offrire una
colazione ricca e variegata*



Bonjour

L'interpretazione del croissant alla francese realizzato con ricetta mélange burro e margarina, in un formato midi.

midi croissant

Albicocca

cod.1617
decorato con
granella di
zucchero

40 g.

80 pz.

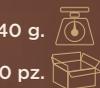


Nocciola Cacao

cod.1619
decorato con
scagliette

40 g.

80 pz.



Vuoto

cod.1616
lucidato

35 g.

100 pz.



Crema

cod.1618
decorato con
codette di
zucchero

40 g.

80 pz.



170°/180° C



20/25 min.

Mini& Babymix

Cornetti dalle piccole dimensioni in cartoni maxi formato per il massimo della convenienza.

Mix di sfoglie e paste lievite dal formato baby in un unico cartone assortito.

piccoli formati

Mini Vuoto

cod.6345
lucidato

35 g.



110 pz.



Mini Albicocca

cod.6346
*con topping di
zucchero*

40 g.



110 pz.



Baby Mix

cod.1645

Cartone assortito:

25 Baby Bombolo Cioccolato

25 Baby Bombolo Crema

25 Baby Strudel

25 Baby Idillio Cereali Frutti di Bosco

25 Baby Idillio Albicocca



40 g.



125 pz.

Baby Mix



170°/175° C



20/25 min.

Mini Cornetti



170°/180° C



15/20 min.



Speciale FORNI& PASTICCERIE

Da Lievitare

*Un ampio assortimento di
prodotti da lievitare*

Da Farcire

*Ideali per essere farciti
post cottura*

Perché utilizzare prodotti

Da Lievitare

I prodotti da lievitare offrono l'opportunità di realizzare croissant di vari tipi e gusti, garantendo ottimi margini e riducendo la complessità di gestione del prodotto in laboratorio.

Presentano un ingombro contenuto e cuociono in media più velocemente rispetto ai prelievitati, con guadagni in termini di tempo e costi.





TEMPI DI LIEVITAZIONE

Lievitare a temperatura ambiente per 8-10 ore



COTTURA

	Temperatura (C°)	Tempo (minuti)
Midi	170-180 C°	13-16 min
Maxi	170-180 C°	20-25 min
Premium	170-180 C°	20-25 min



RAPIDE

Per riattivazioni molto rapide è possibile impostare il lievitatore alla temperatura di:

Temperatura (C°)	Tempo (minuti)
35 C°	2-3 h
30 C°	3-4 h

(a seconda della grammatura del prodotto)

É comunque necessario monitorare attentamente lo sviluppo dei prodotti e ricordare che a temperature superiori ai 25°C è opportuno scongelare i prodotti a temperatura ambiente almeno un'ora prima di riporli in cella di lievitazione.



TEMPERATURA AMBIENTE

È consigliato lasciare il prodotto in un ambiente chiuso e lontano da correnti d'aria.

Premium & altri formati

Croissant Premium briosciati con impasto dai profumi agrumati, presentano la tipica forma curva e granchiata.

Croissant briosciati con leggera nota vanigliata in formati diversi: Maxi e Midi.

Da Lievitare

Croissant
Midi
Diritto
Vuoto

cod.6300



45 g.



150 pz.

Maxi Croissant
Curvo Vuoto

cod.6277

maxi formato

85 g.

110 pz.

Croissant
Premium
Curvo
Albicocca

cod.6260



65 g.



100 pz.

Croissant
Premium
Curvo Vuoto

cod.6261

60 g.

100 pz.



Croissant

Facili da lavorare grazie alla forma che permette un perfetto ancoraggio di glasse e topping.
Sono perfetti per essere reinterpretati grazie al sapore e profumo alla vaniglia che si adatta a qualsiasi decorazione e farcitura.
Questa gamma offre il massimo della versatilità.

Da Lievitare

Croissant Curvo Albicocca

cod.6221



70 g.



170 pz.

Croissant Diritto Albicocca

cod.6210

70 g.



170 pz.



Croissant Curvo Vuoto

cod.6207



63 g.



170 pz.

Croissant Diritto Vuoto

cod.6175

63 g.



182 pz.





Da
Farcire
post cottura

Cornetto briosciato dritto.

Fragrante e friabile sfoglia dalla caratteristica forma a conchiglia.

Da Farcire



Cornettone

cod.6304

85 g. 

50 pz. 



Sfoglia Vuota

cod.1607

 65 g.

 60 pz.



Cornettone

 170°/180° C  20 min.

Sfoglia Vuota

 190°/200° C  20/25 min.

Mongelo





Mongelo è orgoglioso di fare parte di
Sammontana S.p.A. Società Benefit,
una B Corp Certificata™



SAMMONTANA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT

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