

SFUSO

duemilaventisei





1946 - 2026

80 ANNI DI
CREMOSITÀ
ESORRISI



Il gelato con
il sorriso dentro



NOI SIAMO SAMMONTANA ITALIA SOCIETÀ BENEFIT

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.

Siamo consapevoli del **ruolo che abbiamo nei confronti delle generazioni di oggi e di quelle che verranno**: per questo ci impegniamo a rispondere alle più grandi sfide di oggi per lasciare, domani, un Pianeta che possa continuare ad accogliere progetti e sogni.

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 molto tempo, le nostre attività e i nostri prodotti sono ideati e realizzati con attenzione alla sostenibilità con l'obiettivo di nutrire il futuro delle nuove generazioni, con il Sorriso.

Il percorso che lungo diversi sentieri ha fatto incontrare tante storie imprenditoriali diverse, accomunate dalla stessa idea di qualità e di futuro, ci unisce oggi in una nuova realtà

SAMMONTANA ITALIA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT

un grande gruppo, una **forma societaria che consolida il nostro modello etico, responsabile e trasparente di fare impresa** e al contempo rappresenta l'avvio del nostro progetto di futuro. Lavoriamo insieme per tramandare a coloro che verranno ciò che abbiamo ricevuto da chi ci ha preceduti.

Alessandro Angelon

Amministratore Delegato

SAMMONTANA ITALIA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT





DA GENNAIO 2026 TUTTI I NOSTRI MARCHI APPARTENGONO A SAMMONTANA ITALIA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT

CHE COS'È UNA SOCIETÀ BENEFIT?

Si tratta di una 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 delinei 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 Italia 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 Italia 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”.





la sostenibilità SAMMONTANA

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.

2017

Progetto Scuola

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

Punti vendita 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



Il marchio della gestione forestale responsabile

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



Il marchio della gestione forestale responsabile

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.*

**Si riferisce a plastica ottenuta da residui e scarti di origine vegetale. L'uso di queste materie prime, in sostituzione di quelle di origine fossile, consente di limitare l'impatto ambientale. Nella produzione della plastica biocircolare la quantità di materia prima di origine vegetale può essere mescolata con materia prima di origine fossile, nel rispetto del bilancio di massa. Per maggiori dettagli sul bilancio di massa puoi consultare: <https://www.iscc-system.org/certification/chain-of-custody/mass-balance/>*

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 circa il 12% di energia da fonti rinnovabili.

2023

Impegno Istituzionale per la sostenibilità

Nel 2023 l'impegno istituzionale verso la sostenibilità viene messo a Statuto attraverso la trasformazione in Società Benefit. Le cinque finalità di beneficio comune recepiscono il purpose aziendale, la strategia dei tre pilastri e l'impegno concreto chiesto dal Green Deal Europeo:

- Prodotto e Comunicazione
- Comunità e Nuove Generazioni
- Contribuire alla sostenibilità della catena del valore
- Interdipendenza con i partner
- Decarbonizzazione

Impatto ambientale dei prodotti – ecodesign

Nel 2023 Sammontana ha concluso gli studi per l'impatto ambientale di tutti i prodotti gelato. Sammontana è la prima azienda in Italia ad avere ottenuto il certificato LCA Systematic Approach, avendo implementato e certificato un innovativo Sistema di Gestione per la realizzazione degli studi LCA che, da una parte, agevola la conduzione di questa analisi su processi e linee di prodotto, dall'altra, riduce i tempi di studio, consentendo di estendere il raggio di valutazione delle conseguenze ambientali e il grado di dettaglio sia in fase di ecodesign che di verifica di impatto ambientale dei prodotti o dei processi già esistenti.

Energia da fonti rinnovabili con Garanzia d'Origine

Sammontana ha aumentato la quota di acquisto di energia elettrica da fonti rinnovabili arrivando a circa il 20% nel 2023.

Compensazione emissioni

Dal 2016 al 2023 Sammontana ha compensato più di 180.000 t di CO₂ eq. per le linee Barattolino, Fruttiamo, Amando, Prima Ricetta e GreenGo. Nel 2023 le emissioni di CO₂ equivalenti nell'intero ciclo di vita dei prodotti della linea Amando sono state compensate annualmente tramite acquisto di crediti di CO₂ certificati CDM (Clean Development Mechanism), che finanziano progetti di riduzione e rimozione della CO₂ in atmosfera su scala globale. Per calcolare le emissioni di CO₂ equivalenti generate nell'intero ciclo di vita dei prodotti della linea Amando, Sammontana ha effettuato annualmente uno studio seguendo la metodologia LCA (Life Cycle Analysis, norma ISO 14044).

2024

Impegno Istituzionale per la sostenibilità

Sammontana S.P.A. Società Benefit si certifica B Corp.

Decarbonizzazione

Sammontana ha svolto e certificato uno studio di Carbon Footprint di Organizzazione* (CFO) secondo standard internazionale ISO 14064.

*Si riferisce alla valutazione della quantità totale di emissioni di CO₂ e di altri gas serra (GHG) derivanti direttamente e/o indirettamente dai processi svolti dall'Organizzazione per condurre le proprie attività di business.

Energia da fonti rinnovabili con Garanzia d'Origine

Sammontana per la produzione di gelato ha acquistato interamente energia elettrica rinnovabile certificata da garanzia di origine (GO). Sul totale dei consumi energetici di Organizzazione, questa quota corrisponde circa al 42%.

Filiera materie prime e materiali **

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 Siciliana, attraverso la certificazione ISCC PLUS, secondo la catena di custodia MASS BALANCE.

2025

Decarbonizzazione

In base alla misurazione delle emissioni dirette di CO₂ eq., Sammontana ha pianificato attività volte a ridurle progressivamente, agendo sui processi e sulle ricette.

Energia da fonti rinnovabili con Garanzia d'Origine

Nel 2025 Sammontana per la produzione di gelato conferma la volontà di acquistare energia elettrica rinnovabile certificata da garanzia di origine (GO). Sul totale dei consumi energetici di Organizzazione, questa quota corrisponde al 65% circa.



Filiera materie prime e materiali **

Dal 2025 la linea Amando incrementerà l'impatto positivo e sostenibile della filiera della mandorla attraverso la certificazione ISCC PLUS, secondo la catena di custodia SEGREGATED e, soprattutto, attraverso la definizione di un Codice che monitora gli impatti sulla biodiversità, le emissioni di GHG, il consumo idrico, la circolarità delle risorse, le persone e il "giusto prezzo" dell'impegno lungo la filiera.

2026

Decarbonizzazione

Sammontana misura l'impronta di Carbonio per l'intera Organizzazione, base fondamentale per definire obiettivi climatici in linea con l'iniziativa SBTi. Questo impegno prevede target a breve, medio e lungo termine per raggiungere le emissioni zero, integrando sostenibilità e strategia aziendale.

Energia da fonti rinnovabili con Garanzia d'Origine

L'approvvigionamento di energia elettrica certificata tramite Garanzia di Origine (GO) si estende all'intero perimetro aziendale. Attualmente, oltre il 50% dell'energia elettrica acquistata proviene da fonti rinnovabili certificate, a conferma dell'impegno concreto verso una transizione energetica responsabile.

Collaborazioni

Sammontana ha rafforzato la sua sostenibilità circolare collaborando con Regusto, donando ogni anno decine di tonnellate di prodotti alimentari a rischio spreco. Grazie alla blockchain, ha tracciato ogni donazione, generando impatto positivo e supportando 8 enti non profit.

Filiera e Rigenerazione

Il progetto Filiera della Mandorla continua.

Sammontana misura l'impatto positivo attraverso una analisi basata su 5 parametri, in collaborazione con RSF: indice di circolarità dei materiali, biodiversità, emissioni, divulgazione buone pratiche del progetto e LCA di prodotto, salute e benessere dei consumatori.

INQUADRA IL QR CODE
E SCOPRI DI PIÙ



CUPOLA

PER ESPORRE
LE MIGLIORI RICETTE

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.





NOVITÀ

PANNA & FRAGOLA



NOVITÀ

VANIGLIA

NOVITÀ



WAFER

Gelato al gusto wafer con panna fresca e inclusions al cacao, topping di variegatura al cacao e nocciola con granella di biscotto al caramello e pezzi di nocciola
codice prodotto 2985

NOVITÀ



PANNA & FRAGOLA

Gelato alla panna e sorbetto alla fragola, con variegatura alla fragola e granelle di biscotto e frutta liofilizzata in superficie
codice prodotto 2984

NUOVA RICETTA



SPAGNOLA

Gelato al gusto vaniglia con variegatura all'amarena
codice prodotto 2983

NOVITÀ



VANIGLIA

Gelato alla vaniglia con bacche
codice prodotto 2986



COOKIES

Con polvere di biscotti e variegatura al cioccolato al latte

codice prodotto **0825**



NOCCIOLA

Con pasta di nocciole del Piemonte IGP e nocciole in pezzi

codice prodotto **0918**



VANIGLIA AL CARAMELLO SALATO

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

codice prodotto **0829**



STRACCIATELLA

Con cioccolato fondente in pezzi

codice prodotto **0906**



PANNA

Con panna fresca

codice prodotto **0900**



CROCCANTINO

Con granella di croccante di mandorle

codice prodotto **0907**



CIOCCOLATO

Con cioccolato fondente in pezzi

codice prodotto **0902**



PLASMON

Gelato al gusto vaniglia con latte fresco e polvere di biscotto

codice prodotto **2214**



CAFFÈ

Con caffè e granella di croccante di nocciole

codice prodotto **0903**



PISTACCHIO

Con pasta di pistacchi di Sicilia

codice prodotto **0916**



WAFFER



PISTACCIO SINCERO

Gelato al pistacchio variegato al pistacchio, decorato con colata morbida al pistacchio e granella di pistacchi e biscotti

codice prodotto 2094



PANNA COTTA

Con panna fresca, granella di croccante di mandorla e variegato al gusto caramello salato

codice prodotto 0935



NOCCIOLA RISOLUTA

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

codice prodotto 2095



LIMONE

Gelato gusto limone con succo di limone

codice prodotto 0936



TIRAMISÙ

Con variegato al caffè

codice prodotto 0923



COCCO BELLO

Gelato al cocco con cocco rapè, copertura al cioccolato al latte e al cacao e granella di biscotti

codice prodotto 2210



CIOCCOLATO FONDENTE SAO TOMÈ

Con Cioccolato

Fondente Sao Tomè

codice prodotto 2044



FRUTTI DI BOSCO

Con frutti di bosco

codice prodotto 0940



STRACCIATELLA MAIVISTA

Gelato al gusto vaniglia con pezzetti di cioccolato e variegato al cacao, decorato con colata morbida al cacao e granella di biscotti al cacao

codice prodotto 2035



BANANA

Con succo di banana

codice prodotto 0942



CREMA

Con panna fresca e tuorlo d'uovo
codice prodotto 2215



FIORDILATTE

Con latte fresco
codice prodotto 2036



YOGURT

Con 40% di yogurt intero
codice prodotto 0944



UNICORNO

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



MENTA

Con granella di cioccolato
codice prodotto 0943



COCCO

Con cocco rapè
codice prodotto 0937



MALAGA

Con uva sultanina
codice prodotto 0947



YOGURT E MANGO

Sorbetto al mango e gelato con yogurt, variegato al mango e decorato in superficie con granella di biscotti e cubetti di mango
codice prodotto 2209



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



SORBETTO MANGO

Sorbetto al mango

codice prodotto 0833



SORBETTO MELONE

Con pezzi di melone

codice prodotto 0939





NUOVA RICETTA

SPAGNOLA





COMODA & PRONTA

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.





MELONE

codice prodotto 2212



BANANA

codice prodotto 0641



MANDARINO

codice prodotto 2096



FRAGOLA

codice prodotto 0635



ANGURIA

codice prodotto 2098



MARACUJA

codice prodotto 2097



PESCA MANGO

codice prodotto 2099



CREMA

codice prodotto 0631



LIMONE

codice prodotto 0634



PANNA

codice prodotto 0630



MELONE



COCCO

codice prodotto 0642



CACAO

codice prodotto 0632



CAFFÈ

codice prodotto 0633



PISTACCHIO

codice prodotto 0638



STRACCIALETTA

codice prodotto 0636



VANIGLIA GIALLA

codice prodotto 0639



NOCCIOLA

codice prodotto 0637



VANIGLIA BIANCA

codice prodotto 0640

MANTENIMENTO DELLA QUALITÀ DEL PRODOTTO

Per mantenere inalterate la qualità e la spatalibilità 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.



VETRINA STATICÀ



VETRINA VENTILATA



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°/-20°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°/-20°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 segnagiusti ed esporre la lista degli ingredienti.

CAPACITÀ VASCA GELATO

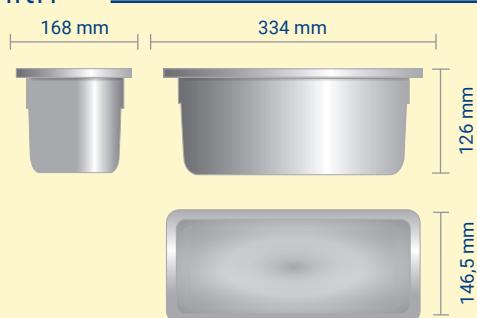
CUPOLA



COPERCHIO



5 litri



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°/-20°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, granelli, cialde, creme, salse, topping.



SAMMONTANA ITALIA S.p.A. SOCIETÀ BENEFIT

Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 - Empoli (FI) | Tel. +39 0571 7076
Numero verde 800 230340 - sammontanaprofessional.it