



**SFUSO**

**2025**



## 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.

### Certified



Corporation

“ 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

## 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 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®



Il marchio della gestione forestale responsabile

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®



Il marchio della gestione forestale responsabile

### • 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 bio-circolare 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 di Sammontana 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 eco-design 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 tonnellate di CO<sub>2</sub>,eq. per le linee Barattolino, Fruttiamo, Amando, Prima Ricetta e GreenGo. Nel 2023 le emissioni di CO<sub>2</sub> equivalenti nell'intero ciclo di vita dei prodotti della linea Amando sono state compensate annualmente tramite acquisto di crediti di CO<sub>2</sub> certificati CDM (Clean Development Mechanism), 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 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

Per Carbon Footprint di Organizzazione si riferisce alla valutazione della quantità totale di emissioni di CO<sub>2</sub> 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%

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



## 2025

## • Decarbonizzazione

In base alla misurazione delle emissioni dirette di CO<sub>2</sub>,eq., Sammontana ha pianificato attività volte a ridurre 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

## • Filiere 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



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**

### **ARACHIDE SAGACE**

Gelato gusto vaniglia con variegatura anidra all'arachide, decorato con copertura all'arachide, granella di arachidi e biscotti



**NOVITÀ**

**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

**NOVITÀ**

**ARACHIDE SAGACE**

Gelato gusto vaniglia con variegatura anidra all'arachide, decorato con copertura all'arachide, granella di arachidi e biscotti  
codice prodotto **2211**

**NOVITÀ**

**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**

**NOVITÀ**

**COCCO BELLO**

Gelato al cocco con cocco rapè, copertura al cioccolato al latte e al cacao e granella di biscotti  
codice prodotto **2210**

**NOVITÀ**

**PLASMON**

Gelato al gusto vaniglia con latte fresco e polvere di biscotti  
codice prodotto **2214**

**NUOVA RICETTA**

**CREMA**

con panna fresca e tuorlo d'uovo  
codice prodotto **2215**

**PISTACCHIO SINCERO**

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

**NOCCIOLA RISOLUTA**

Gelato alla nocciola variegato alla nocciola, decorato con colata morbida alla nocciola e granella di nocciole 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 biscotti al cacao  
codice prodotto **2035**

**UNICORNO**

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

**VANIGLIA AL CARMELLO SALATO**

Con variegatura al caramello salato e decorazione di granella di zucchero caramellizzato salato  
codice prodotto **0829**



### PANNA

Con panna fresca  
codice prodotto **0900**



### CAFFÈ

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



### COOKIES

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



### NOCE

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



### CIOCCOLATO

Con cioccolato fondente in pezzi  
codice prodotto **0902**



### CROCCANTINO

Con granella di croccante di  
mandorle  
codice prodotto **0907**



### FIORDILATTE

Con latte fresco  
codice prodotto **2036**



### NOCCIOLA

Con pasta di nocciole  
del Piemonte IGP  
e nocciole in pezzi  
codice prodotto **0918**



### STRACCIATELLA

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



### PISTACCHIO

Con pasta di  
pistacchi di Sicilia  
codice prodotto **0916**



**NOVITÀ**

### COCCO BELLO

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



### TIRAMISÙ

Con variegato al Caffè  
codice prodotto **0923**



### SPAGNOLA

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



### SORBETTO FRAGOLA

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



### COCCO

Con cocco rapè  
codice prodotto **0937**



### PANNA VARIEGATO GIANDUIA

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



### LIMONE

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



### SORBETTO ANANAS

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



### SORBETTO GUSTO MELONE

Con pezzi di melone  
codice prodotto **0939**



### PANNA COTTA

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



### MALAGA

Con uva sultanina  
codice prodotto **0947**



### SORBETTO LIMONE

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



### MENTA

Con granella di cioccolato  
codice prodotto **0943**



### YOGURT

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



### FRUTTI DI BOSCO

Con frutti di bosco  
codice prodotto **0940**



### BANANA

Con succo di banana  
codice prodotto **0942**



### CIOCCOLATO FONDENTE SAO TOMÈ

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



### SORBETTO MANGO

Sorbetto al mango  
codice prodotto **0833**



**NOVITÀ**

**PLASMON**  
Gelato al gusto vaniglia con  
latte fresco e polvere di  
biscotti

**Plasmon®**

Per rendere la vaschetta  
Plasmon **più distintiva**  
**all'interno del banco frigo,**



decorala con **biscotti**  
**interi Plasmon** oppure  
triturali per ottenere  
la **granella di biscotto**  
**Plasmon.**

Non dimenticare di esporre  
anche il **segnagusto**  
dedicato.



# 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.



**NOVITÀ**

**MELONE**



**NOVITÀ**

**MELONE**

codice prodotto **2212**



**BANANA**

codice prodotto **0641**



**COCCO**

codice prodotto **0642**



**CACAO**

codice prodotto **0632**



**MANDARINO**

codice prodotto **2096**



**FRAGOLA**

codice prodotto **0635**



**CAFFÈ**

codice prodotto **0633**



**PISTACCHIO**

codice prodotto **0638**



**ANGURIA**

codice prodotto **2098**



**MARACUJA**

codice prodotto **2097**



**STRACCIATELLA**

codice prodotto **0636**



**VANIGLIA GIALLA**

codice prodotto **0639**



**PESCA MANGO**

codice prodotto **2099**



**CREMA**

codice prodotto **0631**



**NOCCIOLA**

codice prodotto **0637**



**VANIGLIA BIANCA**

codice prodotto **0640**



**LIMONE**

codice prodotto **0634**



**PANNA**

codice prodotto **0630**



# A STRATI

## 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.



### GRANULATO

Gelato al gusto vaniglia variegato all'amarena decorato con topping di cioccolato al latte e granella di biscotti, nocciole e amaretti  
codice prodotto **2208**



### GIANDUIA | PANNA | CIOCCOLATO

Gelato alla panna e al cioccolato decorato con variegatura al gianduia  
codice prodotto **2206**



### PANNA | FRAGOLA

Gelato alla panna e sorbetto alla fragola decorato con variegatura alla fragola  
codice prodotto **2207**



### CREMA | NOCCIOLA

Gelato alla crema e alla nocciola decorato con variegatura alla nocciola  
codice prodotto **2205**



### TRE CIOCCOLATI

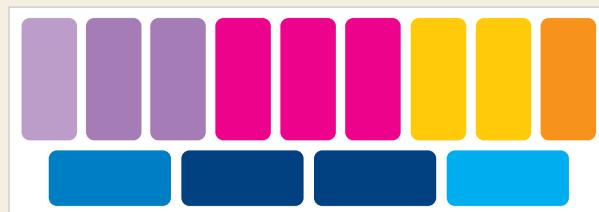
Gelato al cioccolato fondente e al cioccolato decorato con variegatura al cioccolato bianco  
codice prodotto **2204**

## 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.

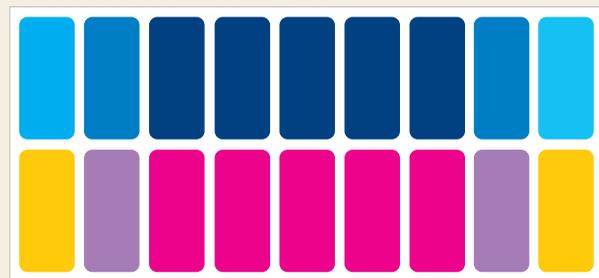


## VETRINA STATICA



LATO OPERATORE

## VETRINA VENTILATA



LATO OPERATORE

## 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 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

## CAPACITÀ VASCA GELATO

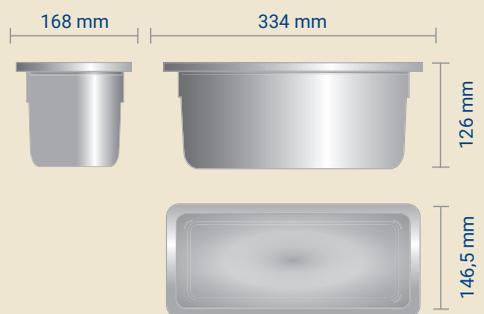
### CUPOLA



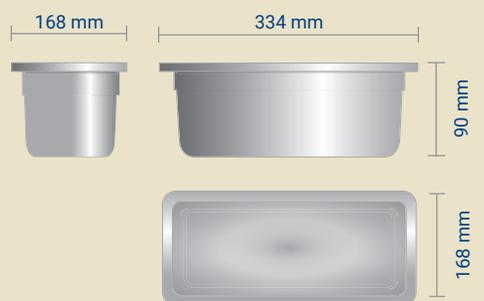
### COPERCHIO



### 5 litri



### 3 litri nuovo formato gelato a strati



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, granelle, cialde, creme, salse, topping.

**SAMMONTANA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT**

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





Certified



Corporation

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