



L'Arte della **Pâte à Choux**



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.

Alessandra Angelon

Amministratore Delegato

SAMMONTANA ITALIA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT





DA GENNAIO 2026 TUTTI I NOSTRI MARCHI APPARTENGONO A SAMMONTANA ITALIA SPA 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".





Da GELPAT, tutta l'équipe di pâtissiers e i suoi «pâte-à-chouteurs» si impegnano a fornire i migliori ingredienti che servono per fare creazioni di successo da centinaia di anni: la crema pasticcera più vellutata, la pasta choux dal sapore profondo e una glassa perfetta. L'equilibrio fra materie prime locali, un aspetto impeccabile e un gusto che resta ancorato alla tradizione sono il segreto dei nostri prodotti.

GELPAT nasce nel villaggio francese di Saint-Auvent, nel cuore del Parco Naturale del Périgord-Limousin dove, nel 1976, un panettiere ha creato il primo atelier dedicato ai pasticceri francesi e alle piccole imprese della regione, poi della Francia, con prodotti surgelati di qualità. Oggi, GELPAT crea quotidianamente prodotti artigianali per una varietà di clienti in tutto il mondo: dagli artigiani panettieri ai consumatori, offrendo il meglio della pasticceria francese.



Indice



L'ÉCLAIR

P.06/07



LA RELIGIEUSE

P.08



IL GLAND/SALAMBO

P.09



I MINI CHOUX

P.10/11



IL PARIS-BREST

P.12



LE CHOUQUETTES

P.13

TABELLA RIEPILOGATIVA

P.14/15

L'ÉCLAIR

L'éclair è senza dubbio il dolce preferito dai francesi. Preparato nell'atelier GELPAT secondo la ricetta tradizionale e con ingredienti locali selezionati, l'éclair signature di GELPAT è composto da pasta choux farcita con crema pasticcera e ricoperta da una glassa lucida.



ESPERIENZE DI GUSTO





LA RELIGIEUSE

La religieuse, uno dei dolci francesi più celebri, è nata in un caffè italiano a Parigi 200 anni fa. Il nome deriva dal colore che, ricoperto di glassa, ricorda la veste delle religiose nei conventi. Questa ricetta emblematica è elaborata nell'atelier con ingredienti locali selezionati. La religieuse, sorella dell'éclair, ha una composizione simile con due choux rotondi sovrapposti, farciti con crema pasticcera e ricoperti di glassa.



13 unità / collo

6h

Peso /
100g

ESPERIENZE DI GUSTO



Cioccolato



Caffè



Vaniglia

IL GLAND/ SALAMBO

Gland o Salambo? Oltre ad essere state inventate all'inizio del XIX secolo, sono tra le creazioni più celebri che ogni francese può trovare nella propria boulangerie. Il gland deve il suo nome alla somiglianza con il frutto della quercia, ed è farcito con crema pasticcera aromatizzata al Kirsch o al Grand Marnier®, e decorato con una glassa brillante. Il salambo, la variante rosa del gland, prende il nome dalla dea fenicia considerata nella mitologia greca come madre di Afrodite. Oltre ai colori, la principale differenza tra queste due specialità risiede nel liquore utilizzato per la loro preparazione: Kirsch per il salambo e Grand Marnier® per il gland.

GLAND Kirsch



 12 unità / collo

 6h

Peso /
70g

SALAMBO Grand Marnier®



 12 unità / collo

 6h

Peso /
70g



I MINI CHOUX

I nostri mini choux sono l'ultima creazione dell'atelier Gelpat e sono proposti in un'ampia varietà di gusto.



 49 unità / collo

 3h

Peso /
20g

ESPERIENZE DI GUSTO



Ribes nero



Cioccolato



Caffè



Lampone



Vaniglia



Mango-passion



Praliné



IL PARIS-BREST

Il Paris-Brest, dolce a forma di ruota di bicicletta creato nel 1909, è un omaggio alla corsa ciclistica Paris-Brest-Paris. Tra i due cerchi di pasta choux si trova una deliziosa crema di nocciole, decorata con mandorle e zucchero a velo.



PARIS-BREST Classico



 12 unità / collo

 3h

Peso /
75g

PARIS-BREST Éclair



 14 unità / collo

 8h

Peso /
90g



LE CHOUQUETTES

Le chouquettes, cosparse di zucchero in granella, si distinguono per la loro semplicità. Sono composte solo da quattro ingredienti: farina, burro, acqua e uova. Nate nel XIX secolo nella tradizione pasticceria francese, sono oggi un classico delle boulangerie. Si gustano tipicamente a colazione o a merenda, accompagnate da caffè, cioccolata calda o tè. La loro leggerezza e croccantezza le rendono perfette per una pausa dolce in qualsiasi momento della giornata.



 245 unità / collo

 30 min

 180°C

Peso /
18g



TABELLA RIEPILOGATIVA DEI PRODOTTI



Prodotto

L'ÉCLAIR

Codice

Gusti

1411 Cioccolato

1415 Caffè

1421 Vaniglia

1790 Pistacchio

1796 Mirtillo

1792 Ribes nero

1789 Lampone

1434 Mango-passion



LA RELIGIEUSE

1436 Cioccolato

1437 Caffè

1435 Vaniglia



IL GLAND /
SALAMBO

1481 Gland Kirsch

1482 Salambo Grand Marnier®



I MINI CHOUX

1789 Cioccolato

1450 Caffè

1797 Vaniglia

1451 Ribes nero

1799 Praliné

1453 Mango-passion

1454 Lampone



IL PARIS-BREST

1438 Classico

1442 Éclair



LE CHOUQUETTES

1483

Tutti i nostri prodotti da scongelare possono essere conservati fino a 48 ore a +4°C.

Unità / collo	Peso per unità	Tempo di scongelamento	Cottura
14	75g	6h	
14	75g	6h	
14	75g	6h	
14	75g	6h	
14	75g	6h	
14	75g	6h	
14	75g	6h	
14	75g	6h	
14	75g	6h	
13	100g	6h	
13	100g	6h	
13	100g	6h	
12	70g	6h	
12	70g	6h	
49	20g	3h	
49	20g	3h	
49	20g	3h	
49	20g	3h	
49	20g	3h	
49	20g	3h	
49	20g	3h	
12	75g	3h	
12	90g	8h	
245	18g		30 min a 180°C



Peso per unità



Collo



Tempo di cottura



Scongellamento



Temperatura di cottura



25 rue de la Pouge,
87310 Saint-Auvent - FRANCE

tel: +33 (0)5 55 48 11 52
fax: +33 (0)5 55 08 68 97

gelpat.fr

