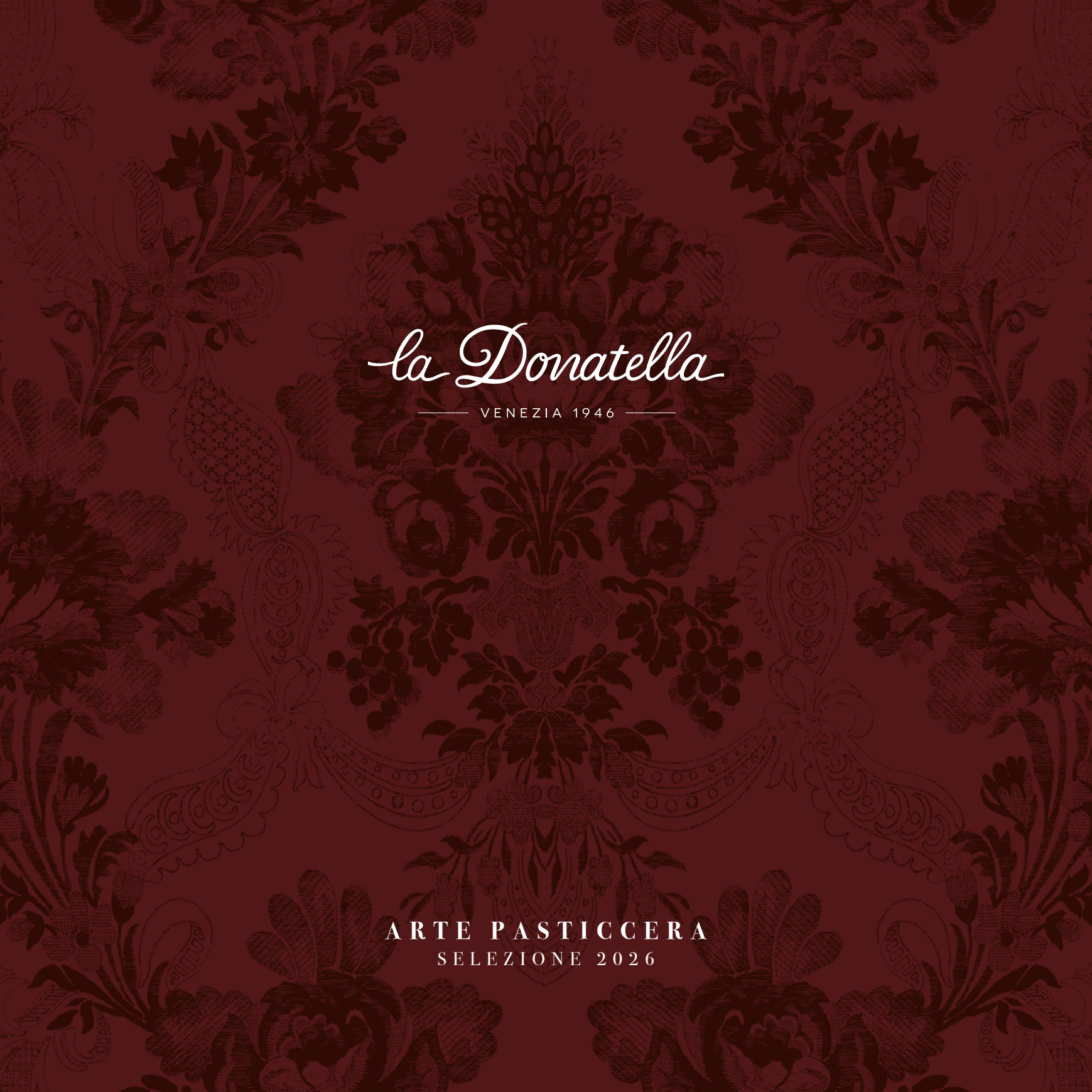




la Donatella

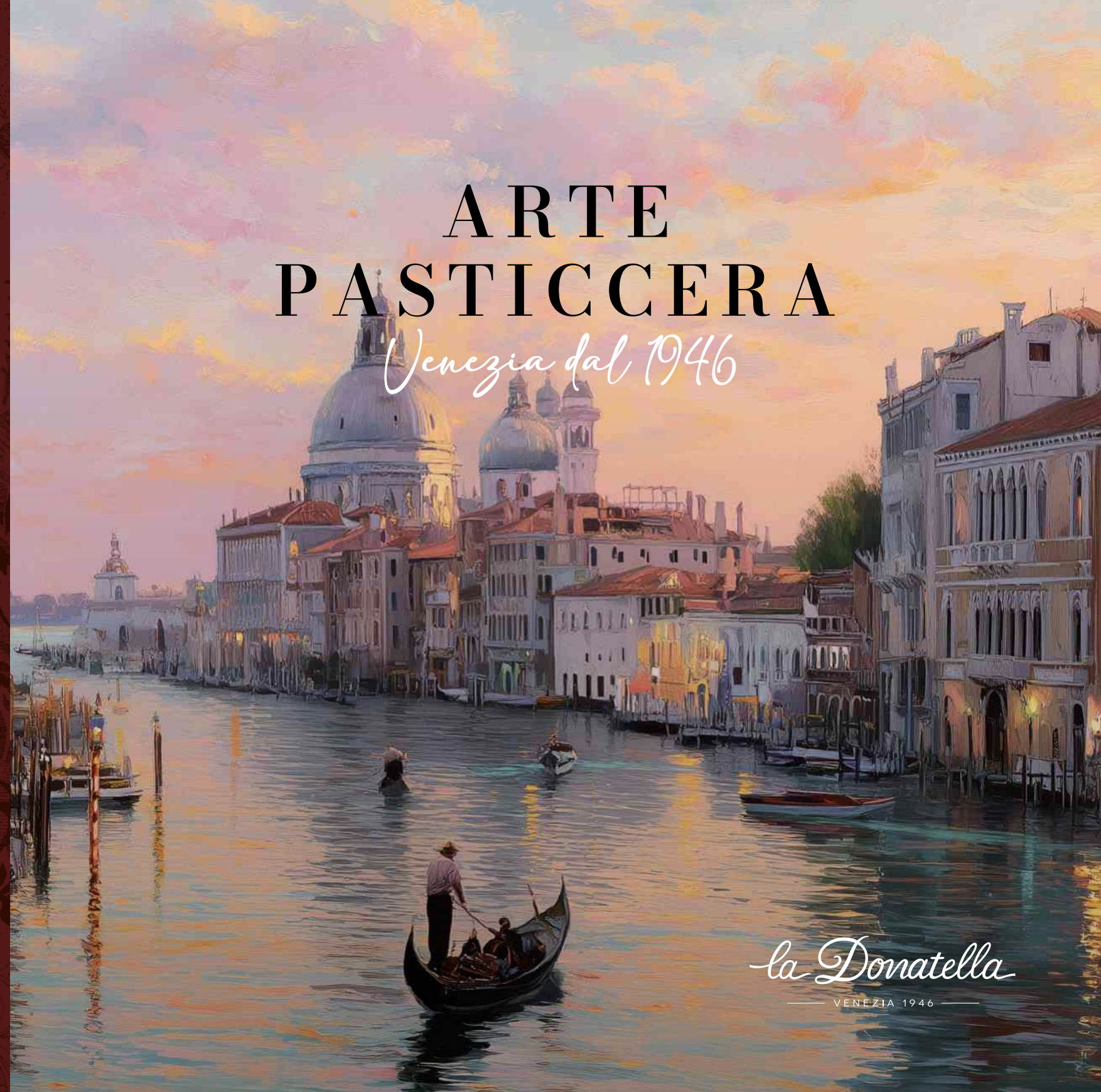
— VENEZIA 1946 —

ARTE PASTICCERA
SELEZIONE 2026



ARTE PASTICCERA

Venezia dal 1946



la Donatella
— VENEZIA 1946 —



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 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”.



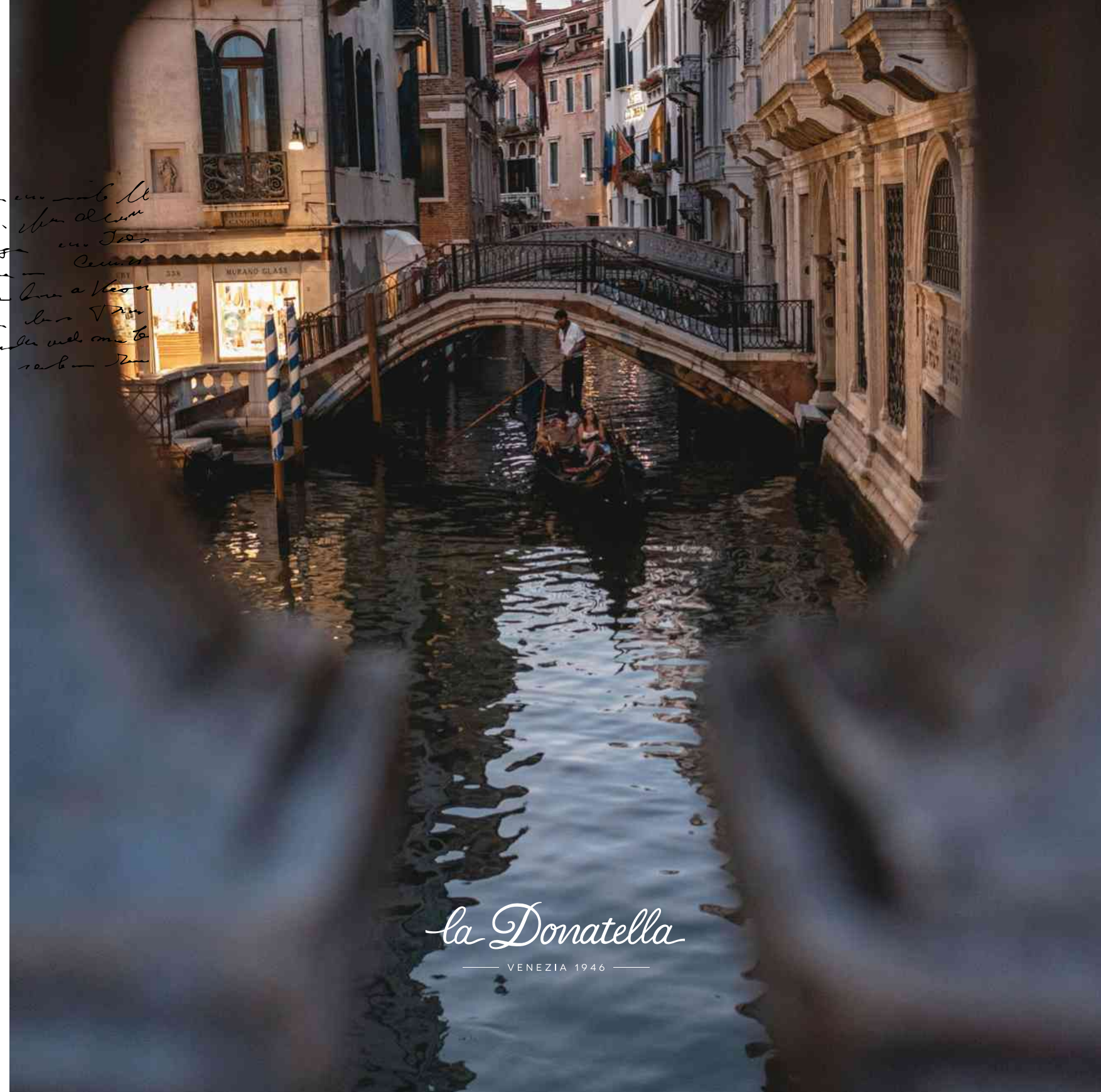
STORIA E TRADIZIONE



Dal 1946 la nostra dolcezza porta con sé la magia di una città unica: Venezia, culla di sapori e profumi che raccontano storie di passione, arte e maestria.



Tra riflessi di luce e atmosfere senza tempo, troviamo ancora oggi l'ispirazione per creare dolci che trasformano ogni momento in un piccolo rito di piacere. Ogni nostra creazione nasce da mani esperte ed è custode di una tradizione che continua a vivere, oggi come allora.



la Donatella
— VENEZIA 1946 —

RICETTE PROFUMI MEMORIA

Fare bene, fare buono. Curare ogni minimo dettaglio

La nostra storia è fatta di mani esperte, di ingredienti autentici e di un rispetto profondo per le ricette tramandate nel tempo. Dietro ogni creazione c'è la cura di un gesto antico, la pazienza di chi conosce i segreti dell'attesa e la gioia di ritrovare nei sapori la memoria di un'emozione.

Ogni dolce nasce dall'incontro tra tradizione e sensibilità contemporanea, trasformando materie semplici in esperienze che parlano al cuore.

Profumi avvolgenti e sapori sinceri accendono i ricordi, accompagnandoci in un viaggio senza tempo, dove la dolcezza diventa linguaggio, ricordo e promessa.

la Donatella
— VENEZIA 1946 —





I DOLCI SONO FIGLI DELLA MERAVIGLIA...

...riportano alle favole e vivono nella rassicurazione che solo la tradizione
sa dare e tutto questo si esprime con un'artigianalità capace di creare magia e unicità,
e di evolversi ancora e ancora, tanto da diventare arte...

la Donatella
— VENEZIA 1946 —



LE NOSTRE CREAZIONI

PAG. 13
IL TIRAMISÙ

PAG. 19
LE MONOPORZIONI DI PASTICCERIA

PAG. 25
LO STILE AMERICANO

PAG. 29
TORTE, CROSTATE E PROFITEROL

PAG. 45
DOLCI GEOMETRIE

PAG. 49
TORTE VEGAN PREMIUM

PAG. 57
TORTE MAXI

PAG. 65
CIAMBELLONI GOLOSI

La magia della tradizione, la forza dell'innovazione

IL TIRAMISÙ

Il tiramisù

la Donatella
— VENEZIA 1946 —



IL TIRAMISÙ



TIRAMISÙ
3 SAVOIARDI

Ricetta tradizionale veneta

COD. 3251047		5 pezzi		100 g/pz		1.5/2 ore
		3 gg		13x18		500 g



TIRAMISÙ
2 SAVOIARDI

Ricetta tradizionale veneta

COD. 3251071		10 pezzi		100 g/pz		1.5/2 ore
		3 gg		10x20		1000 g

IL TIRAMISÙ



TIRAMISÙ
SAVOIARDI

Ricetta tradizionale veneta

COD. 3222127		1000 g		5/6 ore
		3 gg		13x18



TIRAMISÙ
RUSTICO

Ricetta tradizionale veneta

COD. 3222145		1000 g		5/6 ore
		3 gg		13x18



TIRAMISÙ
BIG

COD. 3232179		1800 g		4/5 ore
		3 gg		8x24



ELOGIO AL TIRAMISÙ

L'origine

L'origine del Tiramisù ha dato vita a diverse storie e la più romantica è quella legata a Venezia dove nel '700 divenne popolare tra cortigiani e nobili che ne apprezzavano la squisita combinazione di sapori: crema al mascarpone, savoiardi inzuppati di caffè e spolvero di cacao. Grazie alle riconosciute proprietà “energizzanti” si diffuse l'abitudine di consumarne abbondanti porzioni prima di ogni incontro amoroso.

La Donatella nella sua lunga tradizione di pasticceria, ha mantenuto la ricetta originale di questo dolce soffice e cremoso perfetto per concludere i vostri menù.

Piccoli dessert, grandi delizie

LE MONOPORZIONI DI PASTICCERIA

Le monoporzioni di pasticceria

la Donatella
— VENEZIA 1946 —



LE MONOPORZIONI DI PASTICCERIA



SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO*

15,5% di cioccolato

COD. PP10736		12 pezzi		100 g/pz		
		2 gg		16x17		1200 g



SOUFFLÈ PISTACCHIO*

COD. 1303		12 pezzi		90 g/pz		
		2 gg		14x15		1080 g

**Istruzioni per la cottura*

In microonde: togliere il pirottino e cuocere per 55 sec a 750 W per cioccolato, 45 sec a 750 W per pistacchio.
Nel forno ventilato: scongelare a temperatura ambiente per 1h quindi cuocere in forno ventilato a 180-190°C per 8-10 min.



TIRAMISÙ GLUTEN FREE

In bicchiere con coperchio

COD. 3251072		12 pezzi		100 g/pz		1.5/2 ore
		3 gg		8x21		1200 g



LE MONOPORZIONI DI PASTICCERIA



BABÀ LIMONCELLO

COD. 3251068		10 pezzi		100 g/pz		1.5/2 ore
		3 gg		10x20		1000 g



TIRAMISÙ ROLLÉ

Crema al mascarpone

COD. 3251015		15 pezzi		55 g/pz		1.5/2 ore
		3 gg		9x20		825 g



CREMA CATALANA

Può essere flambata

COD. 3251094		12 pezzi		100 g/pz		1.5/2 ore
		3 gg		8x16		1200 g



LIMONCINI ROLLÉ

Crema chantilly al limone

COD. 3251020		15 pezzi		55 g/pz		1.5/2 ore
		3 gg		9x20		825 g

LE MONOPORZIONI DI PASTICCERIA

Le monoporzioni di pasticceria



BICCHIERE CHEESECAKE

Pronto da servire

COD. 3252280		6 pezzi		95 g/pz		1.5/2 ore
		3 gg		16x20		570 g



BICCHIERE TIRAMISU

Pronto da servire

COD. 3252278		6 pezzi		70 g/pz		1.5/2 ore
		3 gg		16x20		420 g



GOLOSE EMOZIONI CHEESECAKE

Pronto da servire, non serve scongelare

COD. 3252378		9 pezzi		100 g/pz	
		12x25		900 g	



Esplosione di gusti e consistenze

LO STILE AMERICANO

Lo stile americano

la Donatella

— VENEZIA 1946 —



LO STILE AMERICANO



CHEESECAKE COTTA
AI FRUTTI ROSSI

Ricotta e mascarpone

COD. 3212259		pret. 14		1500 g		4/5 ore		3 gg		8x20
COD. 3202560		pret. 14		1500 g		4/5ore		3 gg		8x20

LO STILE AMERICANO



CHEESECAKE
FRAGOLINE

Crema con formaggio e panna

COD. 3202331		pret. 14		1800 g		4/5 ore		3 gg		12x15
--------------	--	----------	--	--------	--	---------	--	------	--	-------



BROWNIES

Cioccolato e noci pecan

COD. 3242042		pret. 30		2500 g		4/5 ore		6 gg		8x20
--------------	--	----------	--	--------	--	---------	--	------	--	------



TORTA CIOCCOLATO
FONDENTE

Glassa specchio al cioccolato

COD. 3202336		pret. 16		1900 g		4/5 ore		3 gg		12x15
--------------	--	----------	--	--------	--	---------	--	------	--	-------



NY CHEESECAKE

Base biscotto, crema con formaggio e panna

COD. 3202329		pret. 14		1500 g		4/5 ore		3 gg		12x20
--------------	--	----------	--	--------	--	---------	--	------	--	-------



Ricordi pieni di dolcezza

TORTE, CROSTATE E PROFITEROL

Torte, crostate e profiterol

la Donatella

— VENEZIA 1946 —



TORTE, CROSTATE E PROFITEROL



TORTA
DELLA NONNA

Crema pasticcera, pinoli e mandorle

COD. 3212674		1100 g		4/5 ore		3 gg		8x28		
COD. 3212675		1400 g		4/5 ore		3 gg		8x28		
COD. 3202542		pret. 14		1400 g		4/5 ore		3 gg		8x28



CROSTATA
CIOCCOLATO

COD. 3202222		1100 g		4/5 ore
		3 gg		8x28



CROSTATA
LIMONE

COD. 3202224		1100 g		4/5 ore
		3 gg		8x28

TORTE, CROSTATE E PROFITEROL



CROSTATA
LIMONE

Crema al limone e ricoperta di plum cake

COD. 3212207			1400 g		4/5 ore		3 gg		8x28	
COD. 3202159		pret. 14		1400 g		4/5 ore		3 gg		8x28
COD. 3202557		pret. 16		1400 g		4/5 ore		3 gg		8x28



CROSTATA
CIOCCOLATO

Ricoperta di plum cake

COD. 3202168		pret. 14		1400 g		4/5 ore
		3 gg		8x28		



TORTA
MELE

COD. 3202228		1000 g		4/5 ore
		3 gg		8x28

TORTE, CROSTATE E PROFITEROL



CROSTATA
MELE

Spicchi di mele

COD. 3212219			1400 g		4/5 ore		3 gg		8x28	
COD. 3202213		pret. 14		1400 g		4/5 ore		3 gg		8x28

TORTE, CROSTATE E PROFITEROL



CROSTATA
ALBICOCCA

COD. 3211671			900 g		4/5 ore		6 gg		8x28	
COD. 3202564		pret. 16		900 g		4/5 ore		6 gg		8x28



TORTA MELE
TRADIZIONALE

Ricoperta di plum cake

COD. 3202211		pret. 14		1400 g		4/5 ore
		3 gg		8x28		



CROSTATA
RICOTTA

Impasto ricotta e uvetta

COD. 3212224		1400 g		4/5 ore
		3 gg		8x28



CROSTATA PERE
E CIOCCOLATO

Crema al cioccolato e pasta frolla al cacao

COD. 3202183		pret. 14		1400 g		4/5 ore
		3 gg		8x20		



DELIZIA
RICOTTA E PERE

Base di biscotto alla nocciola

COD. 3202269		pret. 12		1200 g		4/5 ore
		3 gg		12x20		

TORTE, CROSTATE E PROFITEROL



CROSTATA
FRUTTI DI BOSCO

Crema chantilly

COD. 3212186			1400 g		4/5 ore		3 gg		8x20	
COD. 3202175		pret. 14		1400 g		4/5 ore		3 gg		8x20



CROSTATA
FRUTTA MISTA

Crema chantily

COD. 3202206		pret. 14		1400 g		4/5 ore
		3 gg		8x20		



CROSTATA
FRAGOLE

Crema chantilly

COD. 3202167		pret. 14		1400 g		4/5 ore
		3 gg		8x20		

TORTE, CROSTATE E PROFITEROL



CROSTATA
MANDORLE

Frolla con impasto mandorle

COD. 3202218		pret. 14		1200 g		4/5 ore
		6 gg		8x28		



TORTA
DI NOCI

Impasto e decorazione con noci, farcitura con crema di noci

COD. 3202555		pret. 16		1200 g		4/5 ore
		3 gg		8x27		



RICOTTA E
CIOCCOLATO

Panna, ricotta, gocce di cioccolato e scorze di arancia candita su pasta biscottata

COD. 3202553		pret. 14		1600 g		4/5 ore
		3 gg		8x27		



MORBIDA
ALLO YOGURT

COD. 3212678		1000 g	4/5 ore	6 gg	8x27
COD. 3202554	pret. 16	1000 g	4/5 ore	6 gg	8x27

TORTE, CROSTATE E PROFITEROL



MORBIDA
ALLE MELE

COD. 3202556	pret. 16	1000 g	4/5 ore
	6 gg	8x27	



MORBIDA
PERE E CIOCCOLATO

Con per scioppate

COD. 3202558	pret. 16	1000 g	4/5 ore
	6 gg	8x27	

TORTE, CROSTATE E PROFITEROL



VIENNESE AL CACAO

Triplo strato di pan di Spagna

COD. 3202561		pret. 12		1000 g		4/5 ore		3 gg		8x28
COD. 3202159		pret. 14		1400 g		4/5 ore		3 gg		8x28



SAINT HONORÈ

Decorata con crema vaniglia e cacao e bgnè ripieni

COD. 3212244		1200 g		4/5 ore
		3 gg		12x15



MOUSSE
LIMONE

COD. 3212255		1200 g		4/5 ore
		3 gg		12x20

TORTE, CROSTATE E PROFITEROL



TORTA
CAROTE

Impasto di carote e farina di mandorle

COD. 3202541		pret. 12		1100 g		4/5 ore		6 gg		8x28
COD. 3202552		pret. 16		1100 g		4/5 ore		6 gg		8x28



CAPRESE

Farina di mandorle e cacao

COD. 3212669			1200 g		4/5 ore		6 gg		8x28	
COD. 3202538		pret. 12		1200 g		4/5 ore		6 gg		8x28
COD. 3202559		pret. 16		1400 g		4/5 ore		6 gg		8x28

TORTE, CROSTATE E PROFITEROL



CIOCCOCOA

Base biscotto

COD. 3202188		pret. 14		1300 g		4/5 ore
		3 gg		8x28		



FORESTA NERA

Crema chantilly e al cacao, con vere ciliegie

COD. 3202245		pret. 12		1300 g		4/5 ore
		3 gg		12x15		



MERINGATA
ROTONDA

Pronta da servire, non serve scongelare

COD. 3202342		pret. 12		1000 g		
		3 gg		12x15		

TORTE, CROSTATE E PROFITEROL



PROFITEROL
CIOCCOLATO

COD. PP00670		bignè 24		1200 g		4/5 ore
		3 gg		9x22		



PROFITEROL
BIANCO

COD. 3232167		bignè 24		1200 g		4/5 ore
		3 gg		10x20		



LA MAGIA *della meringata*

La meringa veneziana deve la sua fama alla consistenza leggera e soffice del suo interno e alla crosta croccante che ne determina il carattere. La Donatella ha voluto onorare la delicatezza, il profumo e la tradizione antica di questo dolce con le sue inimitabili creazioni.

I ricchi e cremosi

DOLCI GEOMETRIE

Dolci geometrie

la Donatella
— VENEZIA 1946 —



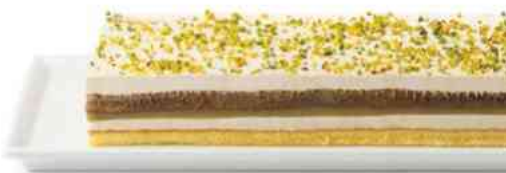
DOLCI GEOMETRIE



TORTA MILLEFOGLIE TRANCIO

Crema pasticcera

COD. 3222152		1400 g		4/5 ore
		3 gg		13x18



TRANCIO CIOCCOLATO CAREMELLO E PISTACCHIO

Cioccolato bianco caramellato e crema pistacchio

COD. 3222217		1100 g		4/5 ore
		3 gg		13x18



TORTA SAINT HONORÉ TRANCIO

Decortato con bigné farciti e granella di amaretto

COD. 3222173		1000 g		4/5 ore
		3 gg		13x18



TORTA VIENNESE AL CACAO TRANCIO

COD. 3222171		1100 g		4/5 ore
		3 gg		13x18



TORTA AMARETTO TRANCIO

COD. 3222166		1000 g		4/5 ore
		3 gg		13x18



TORTA CHANTILLY TRANCIO

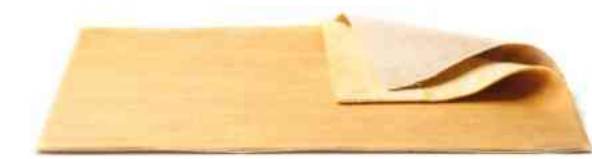
COD. 3222177		1000 g		4/5 ore
		3 gg		13x18



TRANCIO MERINGATA

Pronta da servire. Decorata con meringa e panna

COD. 3222159		1000 g		
		3 gg		13x18



PAN DI SPAGNA ROLÉ

COD. 3062056		12 pezzi		400 g
		3 gg		8x28

Straordinariamente uniche

TORTE VEGAN PREMIUM

Torte vegan premium

la Donatella
— VENEZIA 1946 —





VEGAN CREMA NOCCIOLE E ARANCIA

Pasta frolla multicereali



COD. 3202551



pret. 12



1000 g



4/5 ore



6 gg



8x28

TORTE VEGAN PREMIUM



CROSTATA CREMA NOCCIOLE E LAMPONI

Pasta frolla multicereali



COD. 3202419



pret. 12



1050 g



4/5 ore



6 gg



8x28



CROSTATA MANGO E MARACUJA

Pasta frolla multicereali



COD. 3212633



900 g



4/5 ore



6 gg



8x28



CROSTATA MULTICEREALI SAMBUCO E LAMPONE

Pasta frolla multicereali



COD. 3212287



900 g



4/5 ore



6 gg



8x28

TORTE VEGAN PREMIUM

Torte Vegan Premium



CROSTATATA MULTICEREALI LIMONE E ZENZERO

Pasta frolla multicereali



COD. 3212295



900 g



4/5 ore



6 gg



8x28



MORBIDA MELOGRANO E RIBES

Farina di mais e grano saraceno



COD. 3212302



900 g



4/5 ore



6 gg



8x28



NOVITÀ

MAXI SAMBUCO E LAMPONE

Pasta frolla multicereali



COD. 3242117



1850 g



2/3 ore



6 gg



8x20





TRADIZIONALE O VEGAN?

Scegli il tuo benessere

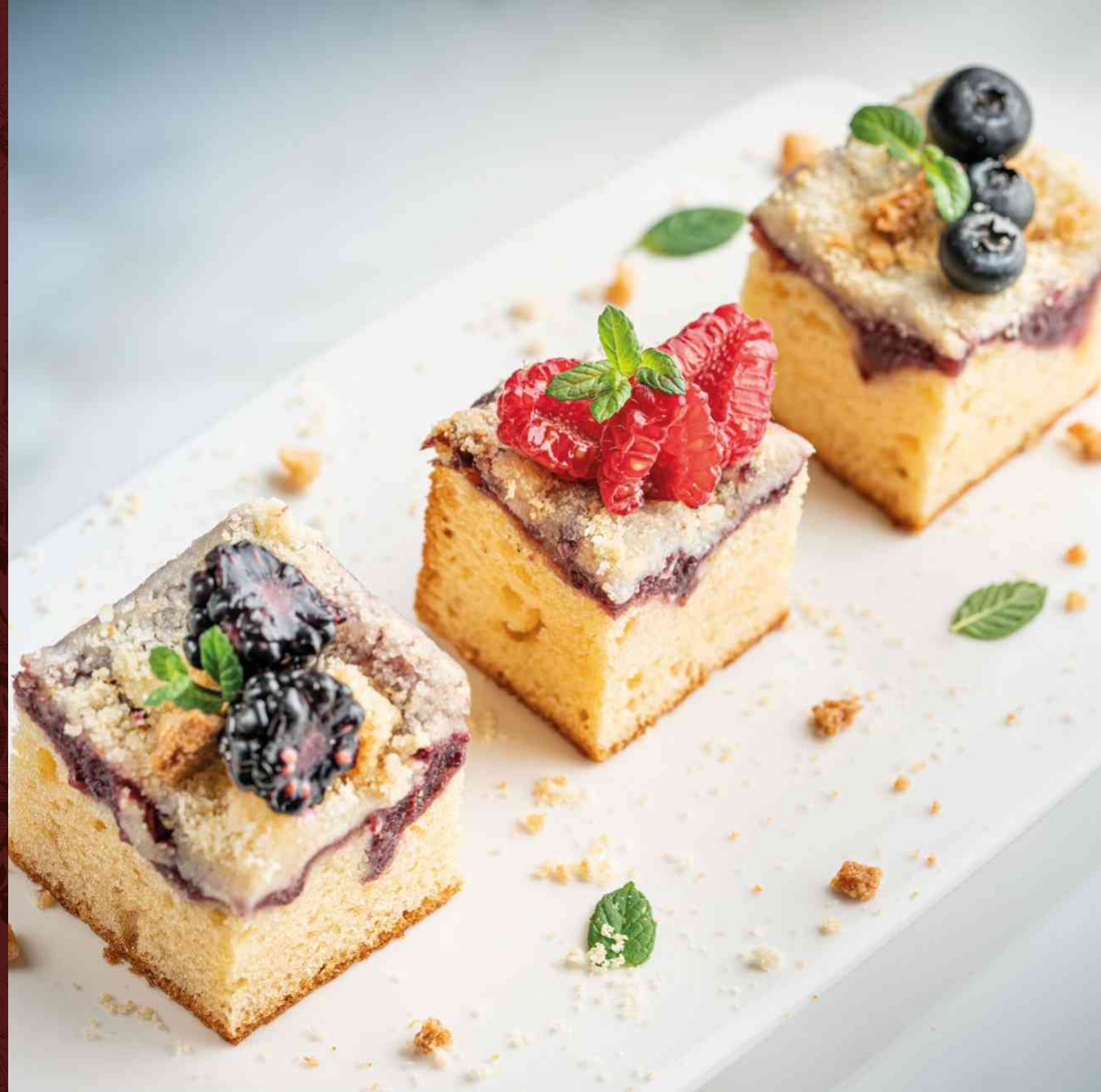
La pasta frolla La Donatella è un'eccellenza riconosciuta e ricercata da chi desidera una bontà preparata con metodo artigianale e un'esperienza di gusto esclusiva. Le nostre crostate hanno una consistenza e una fragranza uniche, frutto di una scelta attenta di ingredienti di alta qualità e di una sapiente lavorazione nel pieno rispetto della ricetta tradizionale.

Gran dolcezza

TORTE MAXI

Torte maxi

la Donatella
— VENEZIA 1946 —





MAXI LAMPONE

Crema profumata alla vaniglia

COD. 3242121			1850 g		4/5 ore		3 gg		8x14	
COD. 3202549		pret. 63		1850 g		4/5 ore		3 gg		8x14

TORTE MAXI



MAXI CREMA AMARENA

Crema pasticcera e ciliegie amarenate

COD. 3242109		pret. 48		2500 g		4/5 ore
		3 gg		8x20		



MAXI CROSTATA ALBICOCCA

Decorata con plum cake

COD. 3242031		1800 g		4/5 ore
		6 gg		8x20



MAXI CAKE CACAO

Impasto al cacao

COD. 3242037		2000 g		4/5 ore
		6 gg		8x20



MAXI FRUTTA MISTA

Ananas, kiwi, lamponi, fragole, mirtilli

COD. 3242120



3200 g



4/5 ore



3 gg



8x20

TORTE MAXI



MAXI CAKE MELE E CRUMBLE

Impasto allo yogurt

COD. 3242033



2000 g



4/5 ore



6 gg



8x20



MAXI TORTA MELE

COD. 3242019



2000 g



4/5 ore



6 gg



8x20



MAXI TORTA DELLA NONNA

Crema pasticcera al gusto di limone

COD. 3242024



2500 g



4/5 ore



3 gg



8x20

TORTE MAXI



MAXI
KÄSE SAHNE

Crema di ricotta e frutti di bosco

COD. 3242053

 2500 g  4/5 ore
 3 gg  8x20



MAXI
LIMONE

COD. 3242022

 2500 g  4/5 ore
 3 gg  8x20



MAXI
CIOCCOLATO

COD. 3242051

 2500 g  4/5 ore
 3 gg  8x20

TORTE MAXI



MAXI
TIRAMISÙ

Bagna al caffè e crema mascarpone

COD. 3242048

 2500 g  4/5 ore
 3 gg  8x20



MAXI CROSTATATA
FRUTTI DI BOSCO

COD. 3242045

 2500 g  4/5 ore
 3 gg  8x20



MAXI SAMBUCCO
E LAMPONE

Pasta frolla multicereali

COD. 3242117

 1850 g  2/3 ore
 6 gg  8x20



I sapori autentici

CIAMBELLONI GOLOSI

Ciambelloni golosi

la Donatella
— VENEZIA 1946 —



CIAMBELLONI GOLOSI



CIAMBELLONE MARMORIZZATO

Impasto bigusto, cioccolato e bianco

COD. 3202486		pret. 16		1000 g		4/5 ore
		6 gg		8X22		

CIAMBELLONE ALLE MELE

Impasto alle mele

COD. 3202487		pret. 16		1000 g		4/5 ore
		6 gg		8X22		



CIAMBELLONE YOGURT FRUTTI DI BOSCO

Impasto allo yogurt e frutti di bosco

COD. 3202488		pret. 16		1000 g		4/5 ore
		6 gg		8X22		

CIAMBELLONI GOLOSI



CIAMBELLONE BIG MARMORIZZATO

Yogurt greco, cacao e gocce di cioccolato

COD. 3202562		pret. 21		1450 g		3 ore
		7 gg		6x15		



CIAMBELLONE BIG ALLO YOGURT

Impasto allo yogurt greco

COD. 3202563		pret. 21		1450 g		3 ore
		7 gg		6x15		



BANANA BREAD

Mandorle, noci e gocce di cioccolato

COD. 3222319		1000 g		4 ore		
		4 gg		19x10		



LA TUA VETRINA SPECIALE *ogni giorno*

PER ATTIRARE L'ATTENZIONE DEL CLIENTE E STIMOLARE IL DESIDERIO DI ASSAGGIARE I PRODOTTI ESPOSTI, L'ESPOSIZIONE DEI DESSERT IN VETRINA VA CURATA IN OGNI DETTAGLIO, CREANDO UN'ATMOSFERA INDIMENTICABILE.

Per attirare l'attenzione del cliente e stimolare il desiderio di assaggiare i prodotti esposti, l'esposizione dei dessert in vetrina va curata in ogni dettaglio, creando un'atmosfera indimenticabile.

Le persone sono, infatti, alla ricerca di continui stimoli, adorano le novità ed è per questo che rinnovare spesso la vetrina è fondamentale per migliorare le vendite.

Racconta una storia, organizzando il prodotto in maniera scenografica e impeccabile per coinvolgere emotivamente i clienti nella loro esperienza di acquisto.

Decora e impiatta i nostri dessert in modo creativo, seguendo la stagionalità e le ultime tendenze.

Rinnova la vetrina periodicamente, in modo da sorprendere ogni giorno anche i clienti più affezionati.

I nostri dessert sono buoni e belli, aggiungi ogni giorno il tuo tocco creativo per offrire un'esperienza esclusiva ai tuoi clienti.

RENDI PIÙ DOLCE IL MOMENTO

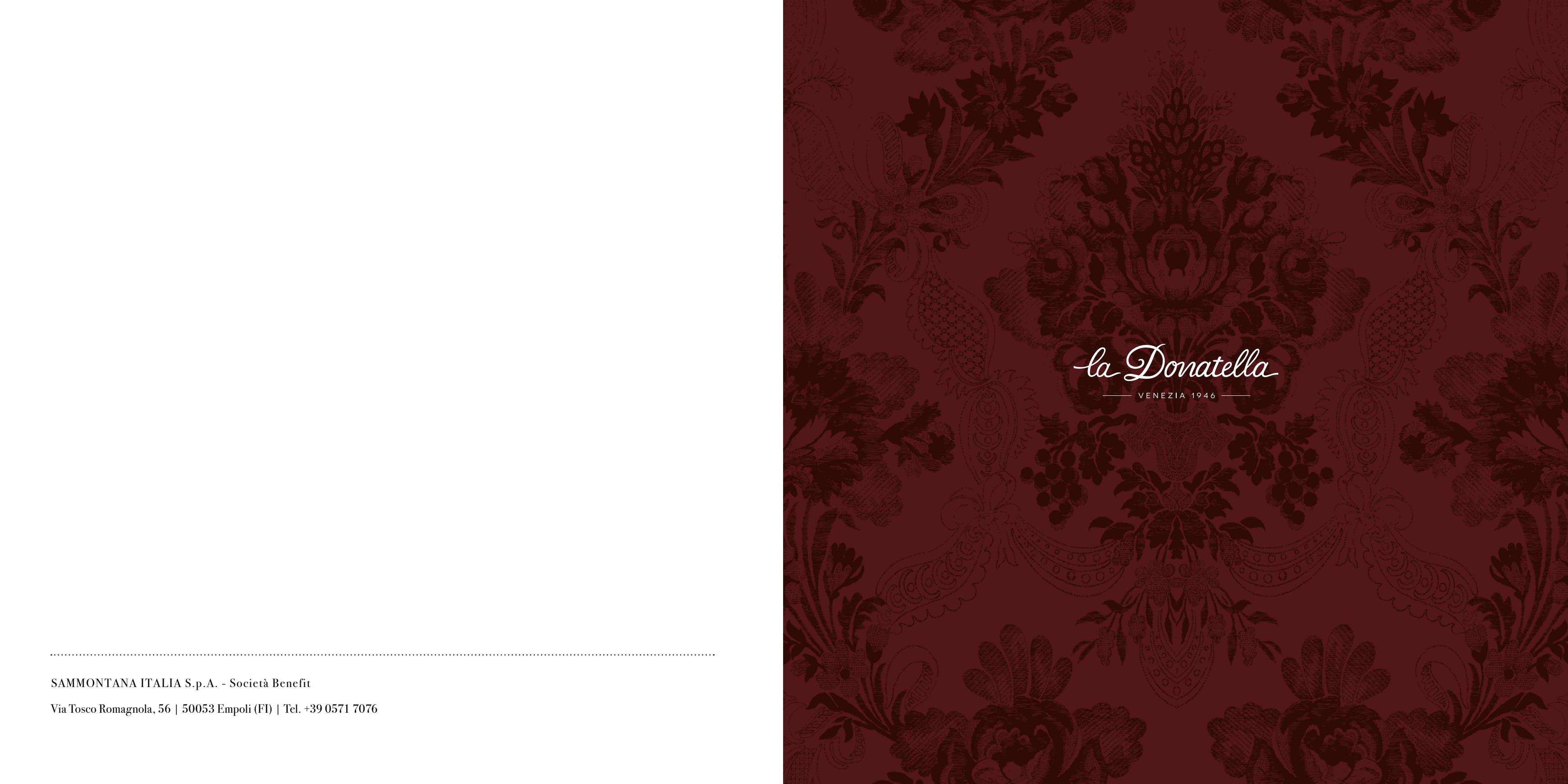
più atteso

Il dolce è il tocco finale del pasto, scelto per concedersi qualcosa di sfizioso e gratificante.

Un'esperienza che coinvolge tutti i sensi, ma prima di tutto deve appagare l'occhio. Un modo efficace di proporre il dessert è quello di avvicinare al tavolo il carrello dei dolci per stimolare “a prima vista” le papille gustative dei commensali e stuzzicare l'appetito.

Preparare un carrello dei dolci con fantasia, varietà di scelta, attenzione ai dettagli è una modalità vincente per migliorare le vendite.





la Donatella
— VENEZIA 1946 —

SAMMONTANA ITALIA S.p.A. - Società Benefit

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

la Donatella

— VENEZIA 1946 —

**SAMMONTANA
ITALIA**
È UNA SOCIETÀ 
BENEFIT

SAMMONTANA ITALIA S.p.A. - Società Benefit

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