

*Mongelo*₂₆





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** ignifica 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 nuova 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”.

**SAMMONTANA
ITALIA**
È UNA SOCIETÀ 
BENEFIT



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 e SG



*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/>



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.

i cornetti

Dritto Vuoto

cod.1640
con *Lievito Madre*

65 g.
75 pz.

Burro
e mandorle

cod.1266

95 g.
48 pz.

Multicereali e miele

cod.6237
decorato con zucchero di canna

75 g.
60 pz.

Burro Vuoto

cod.6211
con *lucidatura*

75 g.
45 pz.

170°/180° C 20/25 min.

Linea
CLASSICA

Bon jour

La gamma melange si rinnova in una veste ancora più francese!

- un sapore di burro più intenso
- una struttura più sfogliata, con maggiore capacità di sviluppo

NUOVA
RICETTA

i cornetti

Nocciola Cacao

cod.1615
*decorato con scaglette
di cioccolato*

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. 



 170°/180° C  20/25 min.

Roll

Golosi cornetti superfarciti
e dalla caratteristica doppia pasta.

i cornetti

Roll Nocciola Cacao

cod.1609

 75 g.
 50 pz.



Roll Frutti di Bosco

cod.1611

 75 g.
 50 pz.



 170°/180° C  20/25 min.

Linea
CLASSICA

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.

185°/190° C 25/30 min.

Tipicità locali

Dolci tipici delle tradizioni regionali italiane.

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.1941

Sfogliatella Riccia

cod.1939

130 g. 45 pz.

Baby Sfogliatella Frolla

cod.1942

Baby Sfogliatella Riccia

cod.1940

30 g. 166 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



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



* Scongelamento a temperatura ambiente (max 25°) ⌚ 4 ore per Krapfen e 2 ore per Maxi Ciambella

* Scongelamento a temperatura ambiente (max 23°) ⌚ 3 ore ⓘ può essere conservato a temperatura ambiente e consumato entro 12 ore

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

Anche la gamma midi melange si rinnova, in una veste ancora più francese!

- un sapore di burro più intenso
- una struttura più sfogliata, con maggiore capacità di sviluppo

NUOVA
RICETTA

midi croissant

Albicocca

cod.1617
decorato con
granella di
zucchero

40 g. 
80 pz. 

Nocciola
Cacao

cod.1619
decorato con
scagliette di
cioccolato

40 g. 
80 pz. 

Vuoto

cod.1616
lucidato
35 g. 
100 pz. 

Crema

cod.1618
decorato con
codette di
zucchero

40 g. 
80 pz. 

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. 

 170°/180° C  20/25 min.

Baby Mix

 170°/175° C  20/25 min.

Mini Cornetti

 170°/180° C  15/20 min.

Piccoli
FORMATI



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.

Consigli
tecnici



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

RIATTIVAZIONI 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)

È 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

Da Lievitare

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.

Croissant
Midi
Dritto
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

Da Lievitare

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.

Croissant Curvo Albicocca

cod.6221
70 g.
170 pz.

Croissant Curvo Vuoto

cod.6207
63 g.
170 pz.

Croissant Dritto Albicocca

cod.6210
70 g.
170 pz.

Croissant Dritto Vuoto

cod.6175
63 g.
182 pz.

Da Farcire post cottura

Da Farcire

Cornetto briosciato dritto.

Fragrante e friabile sfoglia dalla caratteristica forma a conchiglia.

Cornettone

cod.6304
85 g.
50 pz.

Sfoglia Vuota

cod.1607
65 g.
60 pz.

Cornettone

170°/180° C 20 min.

Sfoglia Vuota

185°/190° C 20 min.





SAMMONTANA ITALIA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT

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