



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®



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®



• 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 CO₂eq. 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

Per Carbon Footprint di Organizzazione 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

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 CO₂eq., 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



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 unicorno
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**



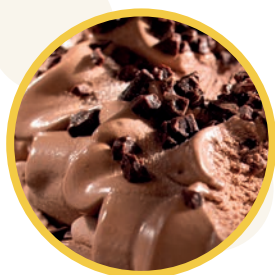
COOKIES

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



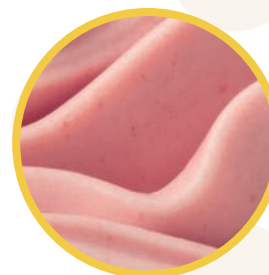
TIRAMISÙ

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**



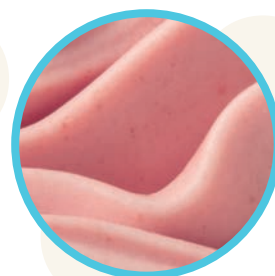
CACAO

codice prodotto **0632**



MANDARINO

codice prodotto **2096**



FRAGOLA

codice prodotto **0635**



CAFFÈ

codice prodotto **0633**



PISTACCHIO

codice prodotto **0638**



ANGURIA

codice prodotto **2098**



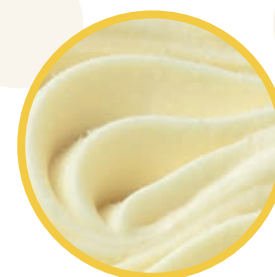
MARACUJA

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

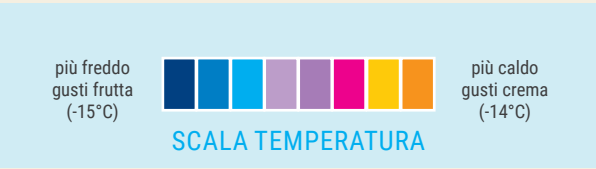


TRE CIOCCOLATI

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

MANTENIMENTO DELLA QUALITÀ DEL PRODOTTO

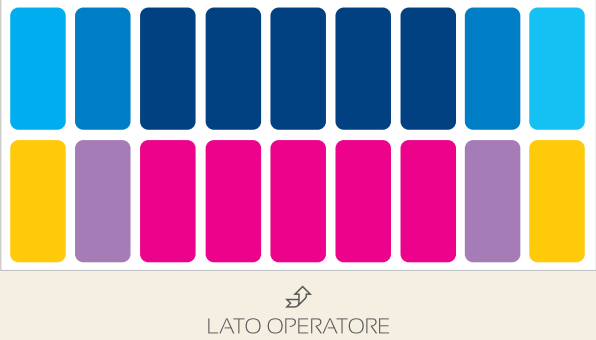
Per mantenere inalterate la qualità e la spatolabilità dei prodotti, è necessario che i gusti alla frutta siano conservati alla temperatura di -15°C ed i gusti crema ad una temperatura di -14°C.



VETRINA STATICA



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 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



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





sammontanaprofessional.it