



L'Art de la **Pâte à Choux**



NOUS SOMMES SAMMONTANA ITALIA SOCIETÀ BENEFIT

Notre entreprise a vu le jour et s'est construite sur la ténacité et la passion de celles et ceux qui ont cru en la possibilité de transformer leur vie et d'ouvrir la voie à un avenir meilleur.

Nous sommes conscients du **rôle que nous avons envers les générations d'aujourd'hui et celles de demain**: c'est pourquoi nous nous engageons à relever les grands défis d'aujourd'hui, afin de laisser aux générations de demain une planète encore capable d'accueillir des projets et des rêves.

Construire **le meilleur de demain** implique de s'engager dès aujourd'hui à créer de la valeur pour les communautés, les individus, l'environnement et les territoires avec lesquels nous interagissons chaque jour.

Depuis longtemps, nous concevons et réalisons nos activités et produits dans le respect de la durabilité, afin de préparer un avenir prospère pour les nouvelles générations, avec le sourire.

Le chemin parcouru qui, à travers différentes expériences, a réuni de nombreuses histoires entrepreneuriales – toutes guidées par la même vision de qualité et d'avenir – nous unit aujourd'hui au sein d'une nouvelle réalité :

SAMMONTANA ITALIA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT

un grand groupe, une **forme sociétaire qui consolide notre modèle d'entreprise éthique, responsable et transparente** et qui représente en même temps le début de notre projet pour le futur.

Nous travaillons ensemble pour transmettre aux générations futures ce que nous avons reçu de celles qui nous ont précédés.

Alessandra Angelon

Directeur Général de
SAMMONTANA ITALIA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT





À COMPTER DE JANVIER 2026, TOUTES NOS MARQUES APPARTIENNENT À SAMMONTANA ITALIA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT

QU'EST-CE QU'UNE SOCIETÀ BENEFIT ?

Il s'agit d'une forme juridique d'entreprise introduite en Italie en janvier 2016 (premier pays en Europe).

C'est un modèle qui impose d'inscrire dans ses Statuts, en plus des objectifs commerciaux, des objectifs de **bénéfice commun**, avec l'ambition de **créer de la valeur** pour la Communauté, les Individus, l'Environnement et les Territoires, de manière **responsable, durable et transparente**.

COMMENT DEVIENT-ON SOCIETÀ BENEFIT ?

En modifiant la forme juridique et les Statuts de l'entreprise afin d'y faire apparaître les engagements à conduire les activités selon un modèle responsable, éthique et transparent.

QUE SIGNIFIE ÊTRE UNE SOCIETÀ BENEFIT ?

Cela signifie s'engager concrètement à avoir **un impact positif sur la Société et sur la Planète**.

Les SocietÀ Benefit sont tenues de rédiger chaque année un rapport d'impact qui présente les progrès réalisés par rapport aux objectifs spécifiques inscrits dans les Statuts, et qui décrit à la fois les actions menées et les plans, ainsi que les engagements pour l'avenir.

POURQUOI AVONS-NOUS CHOISI D'ÊTRE UNE SOCIETÀ BENEFIT ?

Parce que nous pensons que notre rôle, en tant qu'entreprise, doit être non seulement économique, mais aussi et surtout social.

NOTRE ENGAGEMENT

En tant que SocietÀ Benefit, Sammontana Italia se donne pour objectif de fonctionner avec profit, tout en poursuivant des finalités de bénéfice pour la société, et d'agir de manière responsable, durable et transparente envers les individus, le territoire, l'environnement et l'ensemble des parties prenantes.

Assurer un avenir à l'entreprise ne peut évidemment pas se faire sans durabilité économique, mais celle-ci est vaine si elle n'est pas soutenue par la durabilité environnementale et sociale. Être une SocietÀ Benefit est un chemin fait d'engagements quotidiens. L'effort de Sammontana Italia n'est qu'une partie d'un tout qui, pour être efficace et produire des résultats tangibles, nécessite le soutien et la collaboration de chacun, en ayant conscience que l'impact positif ne se construit qu'ensemble.





Chez GELPAT, toute l'équipe de pâtissiers et ses spécialistes de la pâte à choux s'attachent à fournir les meilleurs composants de ce qui fait le succès de ces pâtisseries depuis des centaines d'années : la crème pâtissière la plus onctueuse, la pâte à choux la plus savoureuse et un glaçage parfait. Cet équilibre entre des ingrédients locaux, une apparence impeccable et un goût traditionnel sont les caractéristiques de nos produits.

GELPAT est ancrée dans le village français de Saint-Auvent, au cœur du Parc naturel du Périgord-Limousin où, en 1976, un boulanger a créé le tout premier atelier dédié aux pâtissiers français et aux petites entreprises de la région, puis de France, avec des produits surgelés de qualités.

Aujourd'hui, GELPAT crée quotidiennement des produits artisanaux pour une grande variété de clients à travers le monde : des artisans boulangers aux consommateurs, en proposant le meilleur de la pâtisserie française.





Index



L'ÉCLAIR

—
P.06/07



LA RELIGIEUSE

—
P.08



LE GLAND/SALAMBO

—
P.09



LES MINI CHOUX

—
P.10/11



LE PARIS-BREST

—
P.12



LES CHOUQUETTES

—
P.13

TABLEAU RÉCAPITULATIF

—
P.14/15



L'ÉCLAIR

L'éclair est sans aucun doute le gâteau préféré des Français. Préparé dans les ateliers GELPAT selon la recette traditionnelle et avec des ingrédients locaux sélectionnés, l'éclair, signature de GELPAT, est composé de pâte à choux garnie d'une crème pâtissière et recouverte d'un glaçage brillant.



PALETTE DE SAVEURS







LA RELIGIEUSE

Bien que la religieuse soit l'une des pâtisseries françaises les plus célèbres, elle a été créée dans un café italien à Paris il y a 200 ans. Elle est ainsi nommée en raison de sa couleur qui, recouverte d'un glaçage, rappelle la robe des religieuses dans les couvents.

Cette recette emblématique est élaborée dans les laboratoires de GELPAT avec des ingrédients locaux sélectionnés. La religieuse, sœur de l'éclair, a une composition similaire faite de deux choux ronds posés l'un sur l'autre, garnis d'une crème pâtissière et recouverts d'un glaçage.



 13 unités / colis

 6h

Poids /
100g

PALETTE DE SAVEURS



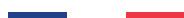
Chocolat



Café



Vanille



LE GLAND/ SALAMBO

Gland ou Salambo ? Inventée au début du XIX^e siècle, c'est l'une des pâtisseries les plus célèbres que tout Français peut trouver dans leur boulangerie. Le gland tire son nom de sa ressemblance avec le fruit du chêne, garni de crème pâtissière aromatisée au Kirsch ou au Grand Marnier®, et décoré d'un glaçage brillant. Le salambo, la variante rose du gland, doit son nom à la déesse phénicienne considérée dans la mythologie grecque comme la mère d'Aphrodite. Outre les couleurs, la principale différence entre ces deux pâtisseries réside dans la liqueur utilisée pour leur préparation : Kirsch pour le gland et au Grand Marnier® pour le salambo.

GLAND Kirsch



📦 12 unités / colis

⌚ 6h

Poids /
70g

SALAMBO Grand Marnier®



📦 12 unités / colis

⌚ 6h


Poids /
70g



LES MINI CHOUX

Nos minichoux sont la dernière création des ateliers Gelpat et sont offerts dans une variété de saveurs.



 49 unités / colis

 3h

Poids /
20g

PALETTE DE SAVEURS








LE PARIS- BREST

Le Paris-Brest, un gâteau en forme de roue de vélo, créé en 1909, est un hommage à la course de cyclisme Paris-Brest-Paris. Entre ces deux cercles de pâte à choux se trouve une succulente crème de noisette, décorée d'amandes et de sucre glace.



PARIS-BREST Classique



 12 unités / colis

 3h

Poids /
75g

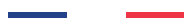
PARIS-BREST Éclair



 12 unités / colis

 8h

Poids /
90g






LES CHOUQUETTES

Les chouquettes, parsemées de sucre perlé, se distinguent par leur simplicité. En effet, elles ne sont constituées que de quatre ingrédients : de la farine, du beurre, de l'eau et des œufs. Apparues au XIX^e siècle dans la tradition pâtisnière française, elles sont devenues un incontournable des boulangeries. Les chouquettes se dégustent généralement au petit-déjeuner ou au goûter, accompagnées d'un café, d'un chocolat chaud ou d'un thé. Leur légèreté et leur croustillant en font une gourmandise idéale pour une pause sucrée à tout moment de la journée.



 245 unités / colis







 30 min

 180°C

Poids /
18g



TABLEAU RÉCAPITULATIF DES PRODUITS

	Produit	Code	Saveurs
	L'ÉCLAIR	1411	Chocolat
		1415	Café
		1421	Vanille
		1790	Pistache
		1796	Myrtille
		1792	Cassis
		1789	Framboise
		1434	Mangue passion
	LA RELIGIEUSE	1436	Chocolat
		1437	Café
		1435	Vanille
	LE GLAND / SALAMBO	1481	Gland Kirsch
		1482	Salambo Grand Marnier®
	LES MINI CHOUX	1789	Chocolat
		1450	Café
		1797	Vanille
		1451	Cassis
		1799	Praliné
		1453	Mangue passion
	LE PARIS-BREST	1438	Classique
		1442	Éclair
	LES CHOUQUETTES	1483	

Tous nos produits à décongeler peuvent être conservés jusqu'à 48 heures à +4°C.



Unités / colis	Poids par unité	Temps de décongélation	Cuisson
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	
49	20g	3h	
12	75g	3h	
12	90g	8h	
245	18g		30 min à 180°C



Poids par unité



Colis



Temps de cuisson



Décongélation



Température de cuisson



GELPAT
PÂTISSERIES DE TRADITION



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

