

GELATO

2026



1946 - 2026
80 ANS
D'ONCTUOSITÉ
ET DE SOURIRES



*Le gelato
avec le sourire*

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.

Alessandro 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.



la durabilité SAMMONTANA

2016

Accord volontaire *

Sammontana signe un accord volontaire dans le cadre du Programme national d'évaluation de l'empreinte environnementale avec le ministère de l'Environnement, s'engageant à mesurer et, lorsque c'est possible, réduire l'empreinte environnementale de ses produits.

2017

Projet École Verte

Plus de 2 000 écoles primaires impliquées pendant trois ans dans un programme éducatif.

Plages propres

Plus de 50 plages italiennes nettoyées par Legambiente et Sammontana.*

2018

Conception

Un logiciel dédié évalue en amont les impacts environnementaux des différentes alternatives de conception.

Stations balnéaires durables

Points de vente sélectionnés par Sammontana en fonction de critères de durabilité environnementale :

- Réfrigérateurs à haute "efficacité énergétique"
- Compensation de la glace vendue pendant la saison *

2019

Indice de circularité

Attention à la réduction des déchets, à la fois en termes de matières premières et de matériaux d'emballage.

100% d'étuis Multipack en papier recyclé

Les endroits à sauver

Italie intacte | Tournée 2019 | Mario Tozzi.*

2020

Gamme Délices Barattolino et gamme Barattolino Spécialités

produites avec un pot et un couvercle en papier certifié FSC®.

Sammontana a choisi de valoriser son parcours de durabilité avec une stratégie organisée sur les trois piliers suivants :



SANTÉ ET BIEN-ÊTRE

L'être humain, sa santé, le droit à la nourriture, la sécurité alimentaire et sa satisfaction et son bien-être.



FILIERES DURABLES

Approvisionnement en matières premières/matériaux avec des certifications de durabilité. Respect du principe d'interdépendance le long de la chaîne de valeur.



ENVIRONNEMENT

Réduction de l'impact environnemental.



* Il marchio della gestione forestale responsabile

2021

Gamme Barattolino classiques

Fabriqué avec un pot et un couvercle en papier certifié FSC®.

Sammontana renouvelle son accord avec le ministère de la transition écologique

et l'étend à l'ensemble de son organisation.*

2022

Ligne Sorbets

Produit avec plus de 50% de plastique bio circulaire.*



*Plastique bio-circulaire : qui fait référence aux résidus et déchets d'origine biogénique provenant de l'agriculture. La fourniture de matières premières bio circulaires dans la production du plastique, pour remplacer les plastiques d'origine fossile, permet de limiter l'impact sur l'environnement. Dans la production de plastique biocirculaire, la quantité de matière première d'origine végétale peut être mélangée à de la matière première d'origine fossile, dans le respect du principe du bilan massique.

Pour plus de détails sur le bilan massique, vous pouvez consulter : <https://www.iscc-system.org/>

Fondation Société Régénérative

Sammontana rejoint en tant que membre fondateur de RSF, une organisation basée sur la synergie entre les entreprises et la science, pour accompagner la transition vers une société complètement régénératrice.

Découvrez-en plus via le lien : regenerativesocietyfoundation.com/about-us

Impact environnemental des produits

Sammontana étudie l'impact environnemental de 42% de la production de glaces.

Énergie provenant de sources renouvelables avec Garantie d'Origine

Sammontana achète 12% de son énergie en énergies renouvelables.*

* Découvrez-en plus via le lien : sammontanaitalia.com/it/impegno/certificazioni

2023

Engagement institutionnel pour la durabilité

En 2023, l'engagement institutionnel en faveur de la durabilité a été inscrit dans les statuts à travers la transformation en Société Benefit (Società Benefit). Les cinq finalités de bénéfice commun intègrent la raison d'être de l'entreprise, la stratégie des trois piliers et l'engagement concret demandé par le Green Deal européen :

- Produit et Communication
- Communautés et Nouvelles Générations
- Contribution à la durabilité de la chaîne de valeur
- Interdépendance avec les partenaires
- Décarbonation

Impact environnemental des produits – écoconception

En 2023, Sammontana a finalisé les études relatives à l'impact environnemental de l'ensemble des produits glace. Sammontana est la première entreprise en Italie à avoir obtenu le certificat LCA Systematic Approach, après avoir mis en place et certifié un Système de Gestion innovant pour la réalisation des études LCA qui, d'une part, facilite la conduite de cette analyse sur les processus et les lignes de produits et, d'autre part, réduit les délais d'étude, permettant d'élargir le périmètre d'évaluation des conséquences environnementales et le niveau de détail, tant en phase d'écoconception qu'en phase de vérification de l'impact environnemental des produits ou des processus déjà existants.

Découvrez-en plus via le lien : <https://www.csqa.it/it-it>

Énergie issue de sources renouvelables avec Garantie d'Origine

Sammontana a augmenté la part d'achat d'électricité issue de sources renouvelables, atteignant environ 20% en 2023.*

Analyse du cycle de vie

Afin de calculer les émissions de CO₂ équivalent générées sur l'ensemble du cycle de vie des produits de la ligne Amando, Sammontana a réalisé chaque année une étude selon la méthodologie LCA (Life Cycle Analysis, norme ISO 14044).

Découvrez-en plus via le lien : sammontana.it/nostri-marchi/amando

2024

Engagement institutionnel pour la durabilité

Sammontana S.P.A. Società Benefit se certifie B Corp.

Découvrez-en plus via le lien : bcorporation.net/find-a-b-corp/company/sammontana-sp-a-societa-benefit/

Décarbonation

Sammontana a réalisé et certifié une étude de Carbon Footprint d'Organisation* (CFO) conformément à la norme internationale ISO 14064.

*Il s'agit de l'évaluation de la quantité totale d'émissions de CO₂ et d'autres gaz à effet de serre (GES) générées directement et/ou indirectement par les processus mis en œuvre par l'Organisation pour mener ses activités.

Découvrez-en plus via le lien : sammontanaitalia.com/it/impegno/certificazioni

Énergie issue de sources renouvelables avec Garantie d'Origine

Pour la production de glaces, Sammontana a entièrement acheté de l'électricité renouvelable certifiée par Garantie d'Origine (GO). Sur le total des consommations énergétiques de l'Organisation, cette part correspond à environ 42%.*

Filières matières premières et matériaux

L'engagement en faveur d'un approvisionnement toujours plus respectueux des impacts sociaux, économiques et environnementaux se poursuit. À partir de 2024, la ligne Amando s'engage à promouvoir une agriculture durable dans la filière de l'amande sicilienne, à travers la certification ISCC PLUS, selon la chaîne de traçabilité MASS BALANCE.

Découvrez-en plus via le lien : sammontana.it/codice-della-mandorla

2025

Décarbonation

Sur la base de la mesure des émissions directes de CO₂ eq., Sammontana a planifié des actions visant à les réduire progressivement, en intervenant sur les processus et sur les recettes.

Découvrez-en plus via le lien : sammontanaitalia.com/it/impegno/certificazioni

Énergie issue de sources renouvelables avec Garantie d'Origine

En 2025, pour la production de glaces, Sammontana confirme sa volonté d'acheter de l'électricité renouvelable certifiée par Garantie d'Origine (GO). Sur le total des consommations énergétiques de l'Organisation, cette part correspond à environ 65%.*

Filières matières premières et matériaux



À partir de 2025, la ligne Amando renforcera l'impact positif et durable de la filière de l'amande à travers la certification ISCC PLUS, selon la chaîne de traçabilité SEGREGATED et, surtout, à travers la définition d'un Code qui contrôle les impacts sur la biodiversité, les émissions de GES, la consommation d'eau, la circularité des ressources, les personnes ainsi que le « juste prix » de l'engagement tout au long de la filière

Découvrez-en plus via le lien : sammontana.it/codice-della-mandorla

2026

Décarbonation

Sammontana mesure l'empreinte carbone de l'ensemble de l'Organisation, base fondamentale pour définir des objectifs climatiques alignés avec l'initiative SBTi. Cet engagement prévoit des objectifs à court, moyen et long terme afin d'atteindre la neutralité carbone, en intégrant la durabilité dans la stratégie de l'entreprise.

Découvrez-en plus via le lien : sammontanaitalia.com/it/impegno/certificazioni

Énergie issue de sources renouvelables avec Garantie d'Origine

L'approvisionnement en électricité certifiée par Garantie d'Origine (GO) s'étend à l'ensemble du périmètre de l'entreprise. Actuellement, plus de 50 % de l'électricité achetée provient de sources renouvelables certifiées, confirmant l'engagement concret en faveur d'une transition énergétique responsable.*

Collaborations

Sammontana a renforcé sa durabilité circulaire en collaborant avec Regusto, en donnant chaque année des dizaines de tonnes de produits alimentaires menacés de gaspillage. Grâce à la blockchain, elle a tracé chaque don, générant un impact positif et soutenant 8 organismes à but non lucratif.

Découvrez-en plus via le lien : sciencebasedtargets.org/target-dashboard

Filière et Régénération

Le projet Filière de l'Amande se poursuit.

Sammontana mesure l'impact positif à travers une analyse basée sur 5 paramètres, en collaboration avec RSF : indice de circularité des matériaux, biodiversité, émissions, diffusion des bonnes pratiques du projet et LCA du produit, santé et bien-être des consommateurs.

Découvrez-en plus via le lien : sammontana.it/codice-della-mandorla

SCANNEZ LE QR CODE
POUR EN SAVOIR PLUS



* Découvrez-en plus via le lien : www.sammontanaitalia.com/it/area-legal/sammontana-spa-societa-benefit



gelato

NOS BACS



CUPOLA

METTRE EN VALEUR LES MEILLEURES RECETTES DE GELATO

Le bac de gelato est prêt à être présenté dans la vitrine réfrigérée, sans aucune préparation supplémentaire.

Grâce à la qualité des mélanges et au profil onctueux et gourmand du gelato, la gamme CUPOLA offre une expérience visuelle et de dégustation unique et distinctive.

 4,8 L



YAOURT & MANGUE



CHOCOLAT

Aux éclats de chocolat noir
code **0902**



VANILLE

Glace à la vanille parsemée
de grains
code **2986**



FIORDILATTE

Au lait frais
code **2036**



PISTACHE

À la pâte de pistache de Sicile
code **0916**



PISTACCHIO SINCERO

Glace à la pistache marbrée à la pistache, décorée d'un nappage onctueux à la pistache et d'éclats de pistaches et biscuits
code **2094**



CAFÉ

Avec du café et des éclats de nougatine aux noisettes
code **0903**



SORBET CITRON

Avec du jus de citron de Sicile
code **0904**



CITRON

Glace au citron avec du jus de citron
code **0936**



FRUITS ROUGES

Avec fruits rouges
code **0940**



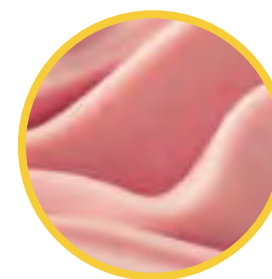
VANILLE AU CARMEL SALÉ

Marbrée au caramel salé, décorée d'éclats croquants de sucre caramélisé salé
code **0829**



CROCCANTINO

Avec des éclats de nougatine aux amandes
code **0907**



SORBET FRAISE

Avec du jus, de la purée et des morceaux de fraise
code **0905**



STRACCIATELLA

Glace vanille avec des morceaux de chocolat, marbrée au cacao, décorée d'un nappage onctueux au cacao et d'éclats de biscuit au cacao
code **2035**



YAOURT ET MANGUE

Sorbet à la mangue et glace au yaourt, marbrés à la mangue, décorés d'éclats de biscuit et de cubes de mangue
code **2209**



NOCCIOLA RISOLUTA

Glace noisette, marbrée à la noisette, décorée d'un nappage onctueux à la noisette et d'éclats de noisettes et de biscuits
code **2095**



NOISETTE

Avec de la pâte de noisettes du Piémont IGP et des morceaux de noisettes
code **0918**



CRÈME & FRAISE

Glace à la crème et sorbet à la fraise, marbrés à la fraise, décorés d'éclats de biscuit et de fruits lyophilisés
code **2984**



COMODA & PRONTA

SAVEUR ET
QUALITÉ

Les recettes de la tradition italienne du gelato dans un format pratique, prêt à l'emploi. Une gamme aux saveurs authentiques et équilibrées, synthèse de la passion et du savoir-faire de Sammontana.

 4,8 L





CACAO

code 0632



VANILLE JAUNE

code 0639



PANNA

code 0630



PISTACHE

code 0638



CAFÉ

code 0633



CITRON

code 0634



FRAISE

code 0635



STRACCIATELLA

code 0636



**PÊCHE ET
MANGUE**

code 2099



NOISETTE

code 0637



COCO

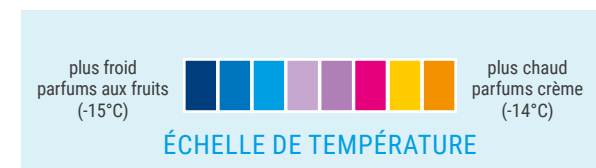
code 0642



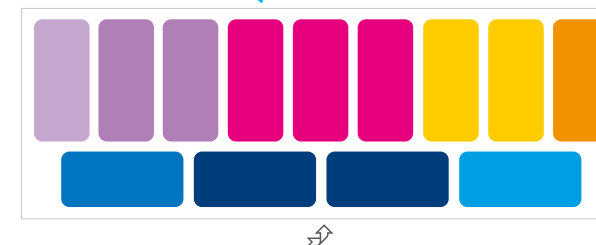


PRÉSERVATION DE LA QUALITÉ DU PRODUIT

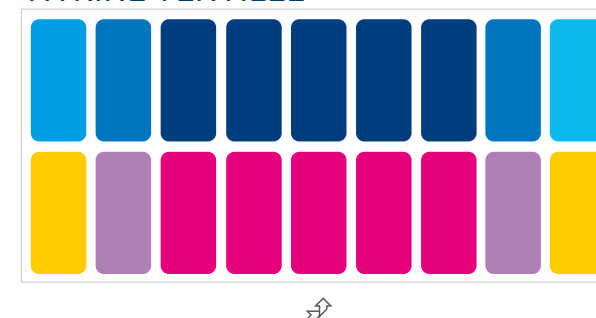
Afin de préserver la qualité et la texture des produits, il est nécessaire de conserver les parfums aux fruits à une température de -15°C et les parfums crème à une température de -14°C .



VITRINE STATIQUE



VITRINE VENTILÉE



RECOMMANDATIONS TECHNIQUES

Entretien de la vitrine

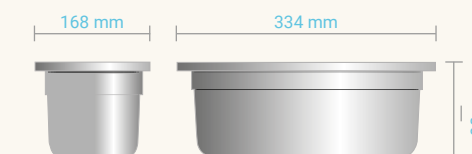
Le dégivrage de la vitrine statique s'effectue automatiquement au niveau de l'évaporateur. Afin de préserver une qualité optimale du produit, il est recommandé de procéder à un dégivrage manuel périodique (une fois par mois) : retirer le produit de la vitrine, le placer dans un autre congélateur à une température de -18°C / -20°C , puis couper l'alimentation pendant 12 heures. Pour la vitrine ventilée, il est indispensable, après la fermeture du point de vente, de retirer le produit et de le placer dans un autre congélateur à -18°C / -20°C , puis de dégivrer la vitrine en coupant l'alimentation pendant environ 12 heures.

Disposition des parfums dans la vitrine

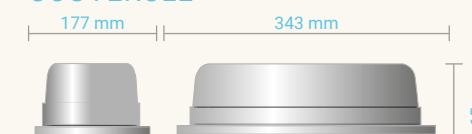
Afin de faciliter l'identification des parfums, disposer les bacs en alternant un parfum clair et un parfum foncé. Dans la vitrine statique, les parfums crème doivent être placés à droite de l'opérateur, tandis que les parfums aux fruits doivent être positionnés à gauche. Dans la vitrine ventilée, les parfums aux fruits doivent être disposés côté consommateur, tandis que les parfums crème doivent être placés côté opérateur. Installer les étiquettes parfums et afficher la liste des ingrédients.

CAPACITÉ DU BAC À GLACE

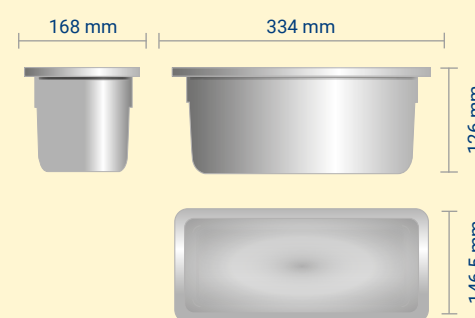
CUPOLA



COUVERCLE



4,8 litres



Emplacement de la vitrine

Afin de stimuler l'achat, il est conseillé de positionner la vitrine dans une zone à forte visibilité du point de vente. Lorsque cela est possible, la vitrine devrait être orientée vers l'extérieur du point de vente. Installer la vitrine sur une surface horizontale et la raccorder à une prise électrique dédiée. La tenir à l'abri des rayons du soleil, des sources de chaleur et des zones exposées à de forts courants d'air.

Méthode de service de la glace

Utiliser toujours une spatule par parfum. Prélever la glace dans le bac (en partant du côté opérateur) avec un mouvement droit, vertical et en profondeur. Ramener le produit prélevé sur le bord latéral, puis détacher la quantité nécessaire à l'aide de la spatule tranchante. Déposer ensuite le produit verticalement dans la coupe ou sur le cornet et servir.

Conservation du produit

Maintenir la glace dans la vitrine à une température comprise entre -14°C et -15°C . Conserver la glace dans le compartiment de stockage de la vitrine à une température comprise entre -18°C et -20°C . Ne pas recongeler le produit une fois décongelé.

Décoration de la glace

Afin de personnaliser la vitrine et de la rendre encore plus attractive, tout en optimisant la présentation du produit, il est recommandé de décorer et d'agrémenter la surface du gelato avec fruits, éclats, gaufrettes, crèmes, sauces et toppings.

GELATO À EMPORTER



SAMMONTANA
 GELATI ALL'ITALIANA
Barattolino



YAOURT & MANGUE

Glace avec yaourt et sorbet à la mangue.

Code **9158**



CAMEL SALÉ

Glace à la vanille avec éclats de croquant aux amandes de Sicile.

Code **2121**



PANNA COTTA

Glace à la panna cotta marbrée au caramel avec éclats de croquant aux amandes.

Code **9659**



WAFER

Glace au lait des Alpes, saveur gaufrette, marbrée au cacao et à la noisette, avec gaufrettes enrobées de cacao.

Code **2216**



VANILLE ET PISTACHE

Glace à la vanille marbrée à la crème de pistache, avec éclats de pistaches de Sicile.

Code **9658**



CHOCOLAT

Glace au chocolat avec copeaux de chocolat.

Code **9664**



NOISETTE

Glace à la noisette avec crème au cacao et à la noisette, décorée d'éclats de noisettes.

Code **9657**



VANILLE ET GRIOTTE

Glace à la vanille marbrée à la griotte, avec cerises et mini-meringues.

Code **9665**



FRAISE ET CITRON

Glace au citron et glace à la fraise avec morceaux de fraises.

Code **9800**



CROCCANTINO

Glace à la vanille avec éclats de croquant aux amandes de Sicile.

Code **9663**

GRUVI



À CHAQUE BOUCHÉE : UNE RÉVÉLATION !



MANGO RAMINGO

Glace au yaourt, avec marbrage et sorbet à la mangue, enrobage à la mangue avec éclats de mangue et de biscuits.

Code **9744**



ARACHIDE SAGACE

Glace saveur vanille avec farine d'arachide grillée, marbrage et enrobage à l'arachide, avec éclats de biscuits au caramel salé et d'arachide.

Code **9743**



SPLENDIDO FONDENTE

Glace saveur vanille avec éclats de chocolat noir, marbrée au chocolat, enrobage au cacao avec éclats de biscuits.

Code **9745**



PISTACCHIO SINCERO

Glace saveur vanille marbrée à la pistache, avec enrobage à la pistache et éclats de pistaches et de biscuits.

Code **2188**



SAMMONTANA
GELATI ALL'ITALIANA
il **CONO**
CINQUE
STELLE



PANNA

Crème glacée au lait, décorée de nougatine aux amandes et de morceaux de chocolat.

Code **0222**



MANGUE

Sorbet à la mangue et glace au yaourt, marbrage à la mangue, décoré d'éclats de mangue.

Code **2166**



Coppa d'Oro

INIMITABILE



CHOCOLAT

Crème glacée saveur vanille, meringues, marbrage au chocolat et éclats de chocolat 100 % « Cioccolato di Modica ».

Code **2167**



**AMARENE
FABRI**

GRIOTTE

Crème glacée saveur vanille, meringues et marbrage à la griotte.

Code **2168**



CAFÉ

Glace et marbrage au café Segafredo avec meringues, décorée avec nougatine aux noisettes.

Code **2169**

PRODUIT	CODE	POIDS (gr)	Pièces par carton
CINQUE STELLE			
Cono 5 stelle Panna	0222	75	24
Cinque 5 stelle Fresco Mango	2166	75	24
COPPA D'ORO			
Coppa d'Oro Amarena	2168	80	16
Coppa d'Oro Cioccolato	2167	80	16
Coppa d'Oro Caffè	2169	80	16
GRUVI			
Gruvi Mango Ramingo	9744	60	24
Gruvi Arachide Sagace	9743	60	24
Gruvi Pistacchio Sincero	2188	60	24
Gruvi Splendido Fondente	9745	60	24
BARATTOLINO			
Barattolino Caramel salé	2121	500	6
Barattolino Yaourt & Mangue	9158	500	6
Barattolino Wafer LOACKER	2216	500	6
Barattolino Noisette	9657	500	6
Barattolino Vanille et Pistache	9658	500	6
Barattolino Panna cotta	9659	500	6
Barattolino Croccantino	9663	500	6
Barattolino Chocolat	9664	500	6
Barattolino Vanille Griotte	9665	500	6
Barattolino Fraise Citron	9800	500	6

**LE BONHEUR
NE S'ACHÈTE PAS**

LE *gelato*, SI

ET AU FOND C'EST PRESQUE PAREIL





CLASSICO
SALMONTANA
DELATI ALTERNATIVA
Barattolino
Croccantino
con praline e cioccolato
e noccioline di Sicilia

CLASSICO
SALMONTANA
DELATI ALTERNATIVA
Barattolino
Cioccolato
con scaglie di cioccolato

CLASSICO
SALMONTANA
DELATI ALTERNATIVA
Barattolino
Yogurt e Mango
con yogurt e sottile al mango



BONONIA SAS
18, rue de la banque
75002 Paris, France
Mail : info@bononia.fr
Tél : +33 (0)1 44 50 04 50
www.sammontanaitalia.com