SAMMONTANA

GELATI ALL'ITALIANA

SFUSO

2022

SFUSO 2022

GELATO CUPOLA / COMODA E PRONTA / GELATO A STRATI

Un’accurata selezione di materie prime di alta qualità, ricette originali e bilanciate, lenta maturazione delle miscele e scrupolosi controlli lungo tutta la filiera produttiva.
Tutto questo per offrire un gelato dal gusto pieno e naturale e dalla struttura fine e vellutata.

QUALITÀ SENZA COMPROMESSI

Il gelato come lo sappiamo fare noi, nati come maestri artigiani in una piccola gelateria di provincia e oggi moderna azienda leader nel mercato del gelato sfuso industriale.

Il gelato con il sorriso dentro

novità

STRACCIATELLA MAIVISTA

Stracciatella con scagliette di cioccolato e variegatura al cacao, impreziosita con una strepitosa colata di cioccolato e pezzi di biscotto al cacao.
Un nuovo livello di eccellenza, un gusto tradizionale rivive in un'interpretazione innovativa che esalta gli occhi e il palato. Una stracciatella che non si era mai vista prima.

GELATO **CUPOLA**

novità

S'ORU DE SARDIGNA EDIZIONE LIMITATA

Sammontana ti accompagna alla scoperta dei profumi, dei sapori e delle emozioni italiane.
Viviamo in un paese meraviglioso e vogliamo celebrarlo con una linea di gelati,
in edizione limitata, ispirata alle eccellenze del nostro territorio.
Gelato con Ricotta Sarda, variegatura al Miele Millefiori e granella di Biscotti.
Riscopri la gioia autentica del vero gelato italiano.

novità

intrigo

di CREMA e FRAGOLA

Con pezzi di fragola e variegatura alla fragola, finemente decorato con granella di pasta frolla.
Una combinazione unica di sapori, sensazioni, consistenze.
Un nuovo inimitabile gusto per arricchire la gamma INTRIGO di nuove possibilità espressive. Un'esclusiva assoluta di Sammontana.

GELATO **CUPOLA**

novità

FIORDILATTE

Con latte fresco.
Tutto il sapore del latte in una miscela gelato cremosa e piena di gusto. Una proposta che non può mancare nell'assortimento di qualsiasi gelateria.

GELATO **CUPOLA**

UNA FORMA ENTUSIASMANTE PER ESPORRE LE MIGLIORI RICETTE DI GELATO

Il gelato sembra uscire dalla vaschetta per andare incontro al consumatore, con il suo profilo morbido e invitante. La vetrina diventa più bella, e la voglia di gelato esplode.
Una vaschetta già pronta per essere esposta nel banco frigo, senza ulteriori lavorazioni, per distinguersi subito dai concorrenti.**Qualità delle miscele e immagine si sposano con tecnologia e servizio: un'esperienza visiva e di consumo mai vista prima.**

DISPONIBILE IN 35 ORIGINALI ED ESCLUSIVE RICETTE:

novità

STRACCIATELLA MAIVISTA
Con pezzetti di cioccolato e variegatura al cacao, con pezzi di biscotto al cacao
COD. 2035

novità

FIORDILATTE
Con latte fresco
COD. 2036

novità

S'ORU DE SARDIGNA
Con Ricotta Sarda, Miele Millefiori e granella di Biscotto
COD. 2034

novità

intrigo
di CREMA e FRAGOLA
Con pezzi di fragola e pasta frolla, con variegatura alla fragola
COD. 2033

intrigo
di PANNA e CAFFÈ
Variegato al gusto di Cioccolato Bianco
COD. 0843

intrigo
di VANIGLIA e "CIOCCOLATO di MODICA IGP"
Variegato all'Amarena e decorato con pezzetti di "Cioccolato di Modica IGP"
COD. 0839

UNICORNO
Gelato al gusto vaniglia variegato al caramello e decorato con granella di zucchero a forma di unicorno
COD. 0822

COOKIES
Con granella di biscotti e variegatura al cioccolato al latte
COD. 0825

VANIGLIA AL CARAMELLO SALATO
Con variegatura al caramello salato e decorazione di granella di zucchero caramellizzato salato
COD. 0829

PANNA
Con panna fresca
COD. 0900

CIOCCOLATO
Con cioccolato fondente in pezzi
COD. 0902

CAFFÉ
Con caffè e granella di croccante di nocciole
COD. 0903

STRACCIATELLA
Con cioccolato fondente in pezzi
COD. 0906

CROCCANTINO
Con croccante di mandorle
COD. 0907

NOCE
Con granella di noci pralinata
COD. 0908

PISTACCHIO
Con pasta di pistacchi di Sicilia
COD. 0916

NOCCIOLA
Con pasta di nocciole del Piemonte IGP e nocciole in pezzi
COD. 0918

CREMA
Con panna fresca e tuorlo d'uovo
COD. 0922

TIRAMISÙ
Con variegato al Caffè
COD. 0923

SPAGNOLA
Con succo di amarena e meringhe
COD. 0933

PANNA VARIEGATO GIANDUIA
Con panna fresca e variegatura al gianduia
COD. 0934

PANNA COTTA
Con panna fresca, croccante di mandorla e variegatura al caramello
COD. 0935

YOGURT
Con 40% di yogurt intero
COD. 0944

CIOCCOLATO FONDENTE SAO TOMÈ
Con Cioccolato Fondente Sao Tomè
COD. 2044

nuova ricetta

MALAGA
Con uva sultanina
COD. 0947

SORBETTO MANGO
Sorbetto al mango
COD. 0833

COCCO
Con latte di cocco e cocco rapè
COD. 0937

SORBETTO LIMONE
Con succo di Limone di Sicilia
COD. 0904

LIMONE
Gelato al limone con succo di limone
COD. 0936

SORBETTO FRAGOLA
Con succo, purea e pezzi di fragola
COD. 0905

BANANA
Con succo di banana
COD. 0942

SORBETTO ANANAS
Con succo e pezzi di ananas
COD. 0938

MENTA
Con granella di cioccolato
COD. 0943

SORBETTO MELONE
Con pezzi di melone
COD. 0939

FRUTTI DI BOSCO
Con frutti di bosco
COD. 0940

COMODA E **PRONTA**

GUSTO E QUALITÀ

Una gamma che abbraccia le classiche ricette della tradizione gelatiera italiana in un pratico formato pronto all'uso. **Un gelato dai sapori autentici ed equilibrati, sintesi della passione e dell'esperienza Sammontana.**

DISPONIBILE IN 11 ORIGINALI ED ESCLUSIVE RICETTE:

PANNA
COD. 0630

CREMA
COD. 0631

CACAO
COD. 0632

CAFFÉ
COD. 0633

LIMONE
COD. 0634

FRAGOLA
COD. 0635

STRACCIATELLA
COD. 0636

NOCCIOLA
COD. 0637

PISTACCHIO
COD. 0638

VANIGLIA GIALLA
COD. 0639

VANIGLIA BIANCA
COD. 0640

GELATO A **STRATI**

Due cremosi strati di gelato interamente ricoperti da un goloso topping morbido. Tre entusiasmanti sensazioni di gusto in una. **La soluzione migliore per rendere la vetrina unica e inconfondibile, distinguersi dai concorrenti e fidelizzare il consumatore.**

DISPONIBILE IN 5 ORIGINALI ED ESCLUSIVE RICETTE:

PANNA / FRAGOLA

Gelato alla panna e al sorbetto di fragola decorato con variegatura alla fragola

COD. 0812

Granulato

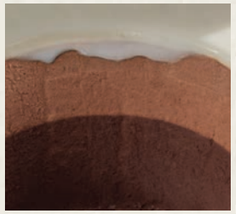
Gelato alla vaniglia variegato all'amarena decorato con topping di cioccolato al latte e granella di biscotto e nocciola

COD. 0821

PANNA / CIOCCOLATO

Gelato alla panna e al cioccolato decorato con variegatura al gianduia

COD. 0811



TRE CIOCCOLATI

Gelato al cioccolato fondente e al cioccolato decorato con variegatura al cioccolato bianco

COD. 0819

CREMA / NOCCIOLA

Gelato alla crema e alla nocciola decorato con variegatura alla nocciola

COD. 0815

MANTENIMENTO DELLA QUALITÀ DEL PRODOTTO

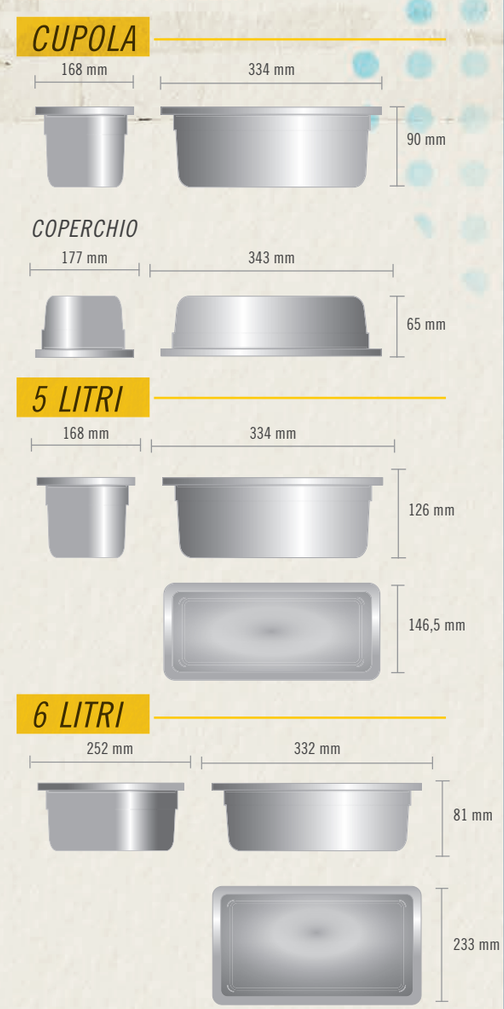
Per mantenere inalterate la qualità e la spatolabilità dei prodotti, è necessario che i gusti alla frutta siano conservati alla temperatura di -15°C ed i gusti crema ad una temperatura di -14°C.

SCALA TEMPERATURA

VETRINA STATICA

VETRINA VENTILATA

CAPACITÀ VASCA GELATO



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 segnagusti 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 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.

Q953

www.sammontanaprofessional.it

Sammontana S.p.A.
Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 - Empoli (FI) - tel. 0571 7076 - fax 0571 707447