

Sfuso

2013

Il gelato dal 1946

Tutti a Empoli conoscevano la latteria di Romeo Bagnoli, ma soprattutto apprezzavano il gelato che il figlio Renzo preparava nel retrobottega usando il latte della vicina fattoria Sammontana e selezionando i migliori ingredienti. Con Renzo, insieme ai fratelli Sergio e Lorianò, la latteria diventò un laboratorio artigianale e poi una grande azienda familiare che ancora ritroviamo alle porte di Empoli.

La passione e la qualità sono rimaste quelle di una volta e oggi anche i loro figli lavorano per il domani.





Bella e Pronta

La qualità superiore della miscela Cinque Stelle per una scelta di gusto.

Bella e Pronta Cinque Stelle è l'esclusiva vaschetta decorata proposta in cinque diverse decorazioni attraenti ed invitanti, pronta per essere esposta e servita.

Bella e Pronta Cinque Stelle è facile e veloce da servire, subito pronta per essere esibita in vetrina. Bella da vedere, ricca nella varietà degli ingredienti, è un prodotto di qualità superiore che alla cremosità di una ricetta esclusiva unisce la garanzia del marchio Sammontana.



Banana



Caffè



Cioccolato



Cocco



Crema



Croccantino



Delizia Azzurra



Frutti di Bosco



Limone



Liquirizia



Malaga



Menta



Nocciola



Nocciolato



Noce



Panna Cotta



Panna Delice



Panna var.
Gianduia



Pistacchio



Sorbetto Ananas



Sorbetto Fragola



Sorbetto Limone



Sorbetto
Mela Verde



Sorbetto Melone



Sorbetto
Pesca Mango



Spagnola



Stracciatella



Tiramisù



Yogurt



Delizia Azzurra

novità

Gelato al gusto vaniglia
cod. 0790



Frutti
di Bosco

Sorbetto
Ananas

Sorbetto
Pesca Mango

Con frutti
di bosco
cod. 0784

Con succo e pezzi di ananas
cod. 0768

Con succo di pesca e mango
cod.0799

Gelato al limone
cod. 0773



Con 40% di yogurt intero
cod. 0770

Con succo di limone
cod. 0761



Con pezzi di melone
cod. 0781





Con cubetti di mela semicanditi
cod. 0777



Con succo, purea
e pezzi di fragola
cod. 0762



Con latte di cocco
e cocco rapè
cod. 0766



Con succo di banana
cod. 0798





Variegato
di licirizia
cod. 0787

Con croccante
di mandorle
cod. 0755



Con caffè e croccante
di nocciola
cod. 0760



Malaga

Panna Cotta

Con panna fresca pastorizzata,
croccante di mandorla e variegatura
al gusto di caramel mou
cod. 0775

Con uva sultanina
cod. 0767

Con scaglette
di cioccolato
cod. 0772

Con noce
caramellata
cod. 0757

Con succo di amarena
e con meringhe intere
cod. 0776



Menta

Noce

Spagnola





Con scaglie di
cioccolato fondente
cod. 0756

Con pasta di nocciole
del Piemonte IGP e
granella di nocciola
cod. 0759



Con pasta di
nocciole e
nocciole
pralinate
cod. 0771

Variegato al caffè
cod. 0765

Con pistacchi di Sicilia
cod. 0769





Con pasta di
nocciole
cod. 0786



Con panna fresca
pastorizzata e
tuorlo d'uovo
cod. 0774



Con scaglie
di cioccolato
fondente
cod. 0758



Con panna
fresca pastorizzata
cod. 0764





Comoda e Pronta

Con tutta la qualità del Gran Mantecato Sammontana, Comoda e Pronta è la gamma di gelato in vaschetta che esprime il gusto delle classiche ricette della tradizione tutta italiana di Sammontana. Comoda e Pronta vi dà l'opportunità di offrire ai vostri clienti un gelato genuino e mai fuori moda, in grado di soddisfare ogni esigenza di gusto e con un rapporto qualità/prezzo di valore assoluto.

La qualità è servita

Una gamma completa di specialità di gelato alle creme e alla frutta. Sapori ricchi ed equilibrati frutto di un impegno costante e rispetto di elevati standard qualitativi che da sempre hanno reso celebre la nostra tradizione gelatiera.



Cacao
cod. 0674



Caffè
cod. 0676



Crema
cod. 0673



Fragola
cod. 0678



Limone
cod. 0677



Nocciola
cod. 0684



Panna
cod. 0672



Stracciatella
cod. 0679



Vaniglia Bianca
cod. 0681



Vaniglia Gialla
cod. 0680





Bella e Pronta vasca larga

Con tutta la qualità della linea Bella e Pronta, Sammontana ha introdotto un formato di vasca più grande in grado di offrire vantaggi funzionali ed estetici. Le maggiori dimensioni della vaschetta offrono un prodotto di maggior appeal per il consumatore e permettono una gestione più efficiente della vetrina derivante dalla riduzione dei tempi di preparazione e lavorazione del prodotto e da minor spreco dello stesso.



Cioccolato
cod. 0806



Nocciola
cod. 0802



Panna
cod. 0801



Panna Cotta
cod. 0807



Spagnola
cod. 0808



Sorbetto Fragola
cod. 0805



Sorbetto Limone
cod. 0804



Sorbetto Melone
cod. 0810



Stracciatella
cod. 0803



Tiramisù
cod. 0809



Confezione "salva decoro"

Il coperchio in plastica permette la richiudibilità della vaschetta e garantisce una conservazione ottimale del gelato dopo l'apertura, evitando fenomeni di disidratazione e contaminazione.



Qualità senza compromessi

Con oltre 60 anni di storia, Sammontana ha sempre fatto dell'innovazione una chiave di successo: l'accuratezza e l'attenzione alle materie prime di elevata qualità proprie del mondo artigianale, il gusto equilibrato e ricercato di ogni sua referenza, la fusione armonica di bontà e genuinità, la struttura fine e vellutata sono elementi caratteristici che soddisfano i consumatori più evoluti ed esigenti.

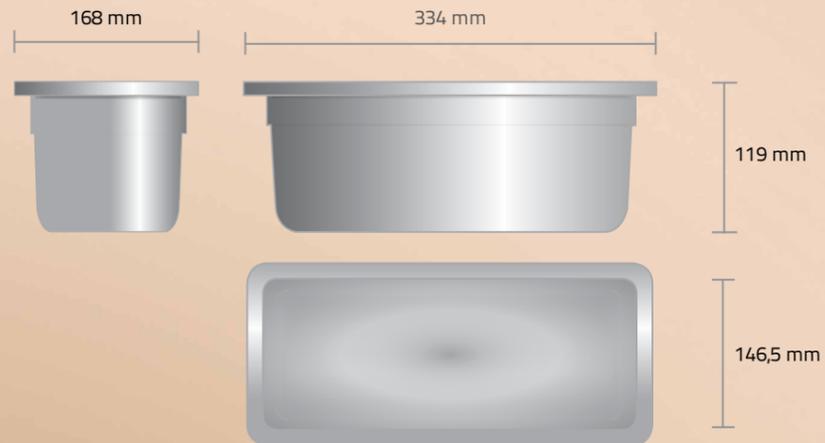
Mantenimento della qualità del prodotto

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 .

Dimensioni

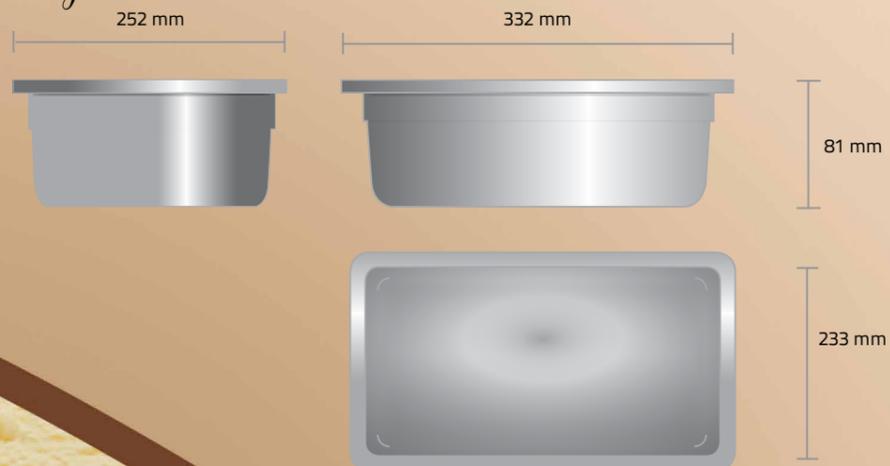
capacità vasca standard

4,7l



capacità vasca larga

6l



vetrina statica



vetrina ventilata



scala temperatura

più freddo
gusti frutta (-15°C)





*Sammontana
mette a vostra disposizione
la sua pluriennale esperienza
nel settore gelato*

Un'intera giornata a disposizione di tutti i clienti Sammontana dove il nostro personale specializzato effettuerà dimostrazioni di prodotto e approfondimenti in merito a:

- Elementi valutativi della qualità del gelato
- Mantenimento qualitativo del gelato sul punto vendita
- Presentazione del gelato sfuso in vetrina:
disposizione dei gusti, decorazione e presentazioni speciali
- Spatolatura e dosatura
- Corretta gestione delle attrezzature.

Un'opportunità unica di confronto che consentirà di accrescere le esperienze professionali e le competenze tecniche e commerciali, al fine di garantire un miglior servizio finalizzato alla piena soddisfazione del consumatore finale, aumentando la percezione di esclusività del prodotto. Durante l'arco della giornata non mancherà occasione di testare la qualità della nostra offerta.





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 $-18^{\circ}/-20^{\circ}\text{C}$, 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 $-18^{\circ}/-20^{\circ}\text{C}$, 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 sinistra dell'operatore mentre quelli frutta a destra. 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 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 $-18^{\circ}/-20^{\circ}\text{C}$. 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.



Sede e stabilimento: Via Tosco Romagnola, 56 - 50053 - Empoli (FI)
Tel. 0571 7076 - Fax 0571 707447



Le immagini hanno il solo scopo di presentare i prodotti.

I dati contenuti nel presente documento sono suscettibili di variazioni nel tempo.
Eventuali modifiche verranno comunicate tempestivamente da Sammontana S.p.A.

Il presente documento è di proprietà di Sammontana S.p.A.
L'uso del presente documento è riservato esclusivamente alla Forza Vendite di Sammontana S.p.A.
È vietato ogni diverso uso e/o la divulgazione.

Sammontana garantisce la qualità del suo processo produttivo con la certificazione UNI EN ISO 9001:2000



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