



SFUSO

2014



QUALITA' 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.

BELLA & PRONTA

LA QUALITA' SUPERIORE DELLA MISCELA
CINQUE STELLE PER UNA SCELTA DI GUSTO.

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

Bella e Pronta Cinque Stelle e' facile e veloce da
servire, subito pronta per essere esibita in vetrina.

Bella da vedere, ricca nella varietá'
degli ingredienti, e' un prodotto di qualita' superiore
che alla cremosita' di una ricetta esclusiva unisce l
a garanzia del marchio Sammontana.





CIOCCOLATO

Con scaglie di cioccolato fondente / **cod. 0756**



NOCCIOLA

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



CROCCANTINO

Con croccante di mandorle / **cod. 0755**



CAFFE'

Con caffè e croccante di nocciola / **cod. 0760**



CREMA

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



STRACCIATELLA

Con scaglie di cioccolato fondente / **cod. 0758**



PANNA

Con panna fresca pastorizzata / **cod. 0764**



MALAGA

Con uva sultanina / **cod. 0767**



NOCE

Con noce pralinata / **cod. 0757**



LIQUIRIZIA

Con variegato di liquirizia / **cod. 0787**



PANNA COTTA

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



SPAGNOLA

Con succo di amarena e con meringhe intere / **cod. 0776**



TIRAMISU'

Con variegato al caffè / **cod. 0765**



NOCCIOLATO

Con pasta di nocchie e nocchie pralinate / **cod. 0771**



PANNA VARIEGATO GIANDUIA

Con panna fresca pastorizzata e pasta di nocchie / **cod. 0786**



DELIZIA AZZURRA

Gelato al gusto vaniglia / **cod. 0790**



YOGURT

Con 40% di yogurt intero / **cod. 0770**



MENTA

Con scaglie di cioccolato / **cod. 0772**



PISTACCHIO

Con pasta di pistacchi di Sicilia / **cod. 0769**





COCCO

Con latte di cocco e cocco rapè / **cod. 0766**



SORBETTO LIMONE

Con succo di limone di Sicilia / **cod. 0761**



SORBETTO MELONE

Con pezzi di melone / **cod. 0781**



SORBETTO FRAGOLA

Con succo, purea e pezzi di fragola / **cod. 0762**



SORBETTO MELA VERDE

Con cubetti di mela semicanditi / **cod. 0777**



FRUTTI DI BOSCO

Con frutti di bosco / **cod. 0784**



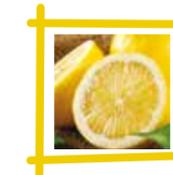
SORBETTO PESCA MANGO

Con succo di pesca e mango / **cod.0799**



SORBETTO ANANAS

Con succo e pezzi di ananas / **cod. 0768**



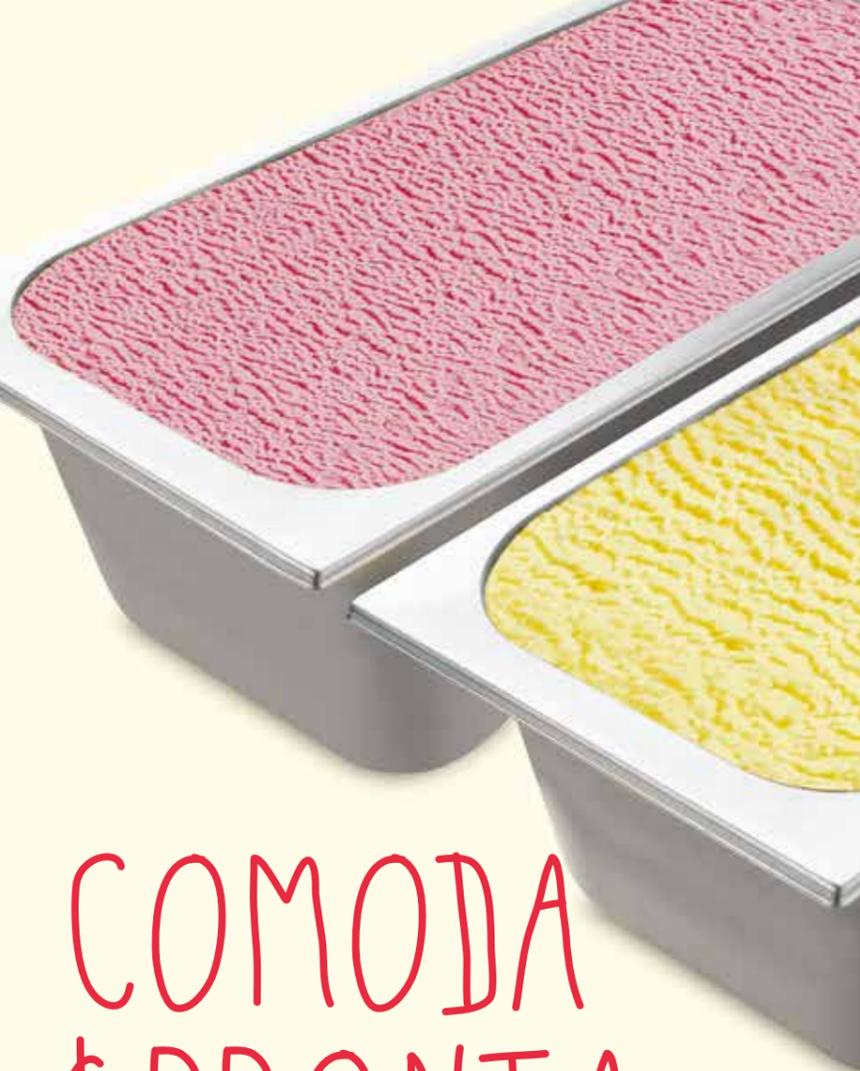
LIMONE

Gelato al limone con succo di limone / **cod. 0773**



BANANA

Con succo di banana / **cod. 0798**



COMODA & PRONTA

CON TUTTA LA QUALITA' DEL GRAN MANTECATO SAMMONTANA, COMODA E PRONTA E' LA GAMMA DI GELATO IN VASCHETTA CHE ESPRIME IL GUSTO DELLE CLASSICHE RICETTE DELLA TRADIZIONE TUTTA ITALIANA DI SAMMONTANA.

Comoda e Pronta vi da' l'opportunita' di offrire ai vostri clienti un gelato genuino e mai fuori moda, in grado di soddisfare ogni esigenza di gusto e con un rapporto qualita'/prezzo di valore assoluto.

La qualita' e' servita. Una gamma completa di specialita' di gelato alle creme e alla frutta. Saperi ricchi ed equilibrati frutto di un impegno costante e del rispetto di elevati standard qualitativi che da sempre hanno reso celebre la nostra tradizione gelatiera.



CACAO
cod. 0674



CAFFE'
cod. 0676



CREMA
cod. 0673



FRAGOLA
cod. 0678



LIMONE
cod. 0677



NOCCIOLA
cod. 0684



PANNA
cod. 0672



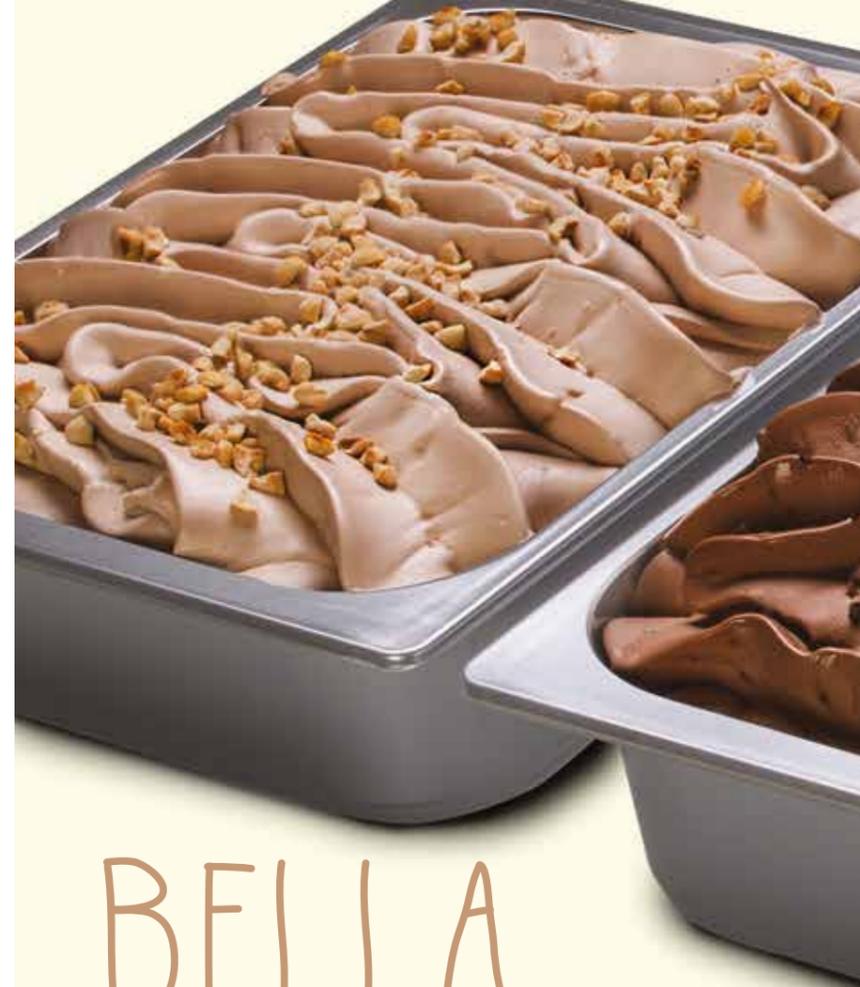
STRACCIATELLA
cod. 0679



VANIGLIA BIANCA
cod. 0681



VANIGLIA GIALLA
cod. 0680



BELLA & PRONTA VASCA LARGA

CON TUTTA LA QUALITA' DELLA LINEA BELLA E PRONTA, SAMMONTANA HA INTRODOTTTO UN FORMATO DI VASCA PIU' 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 piu' efficiente della vetrina derivante dalla riduzione dei tempi di preparazione e lavorazione del prodotto e da minor spreco dello stesso.

CONFEZIONE "SALVA DECORO"

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



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



TIRAMISU'
cod. 0809



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.

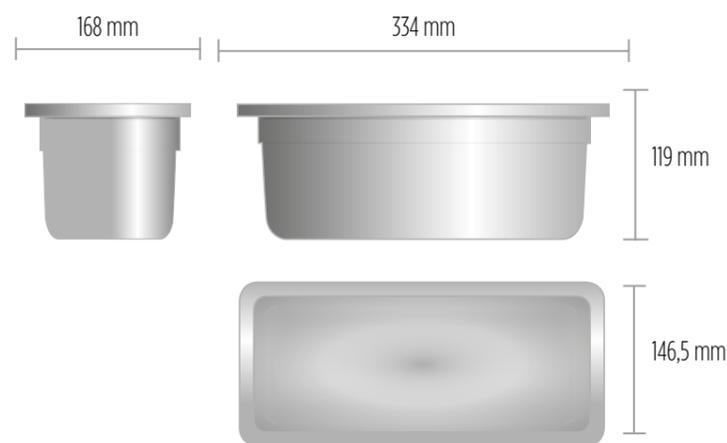
Un'opportunità unica di confronto che consentirà di accrescere le esperienze professionali e le competenze tecniche e commerciali, al fine di garantire un miglior servizio finalizzato alla piena soddisfazione del consumatore finale, aumentando la percezione di esclusività del prodotto.

Durante l'arco della giornata non mancherà occasione di testare la qualità della nostra offerta.

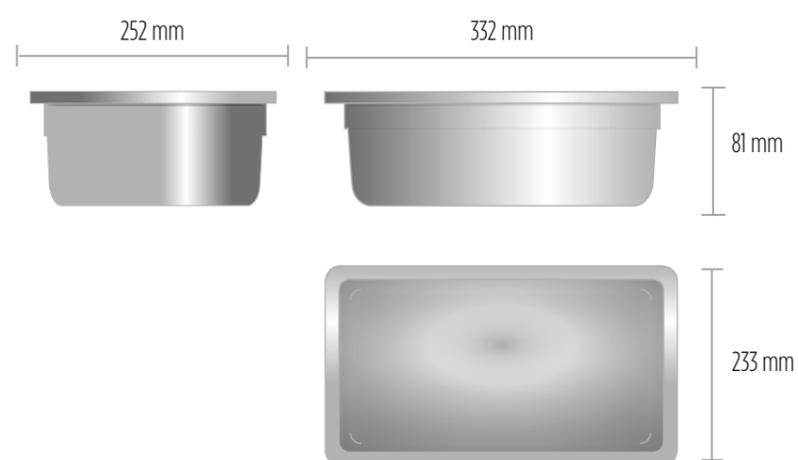


DIMENSIONI

capacità
vasca standard
4,7 litri

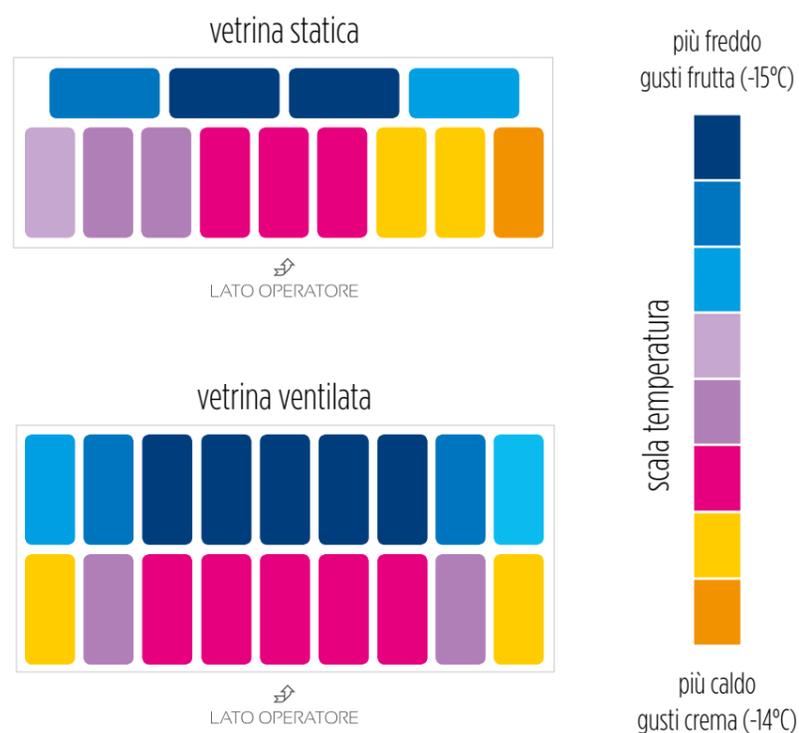


capacità
vasca larga
6 litri



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 .



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 $-18^{\circ}\text{C}/-20^{\circ}\text{C}$, 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 $-18^{\circ}\text{C}/-20^{\circ}\text{C}$, 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 $-18^{\circ}\text{C}/-20^{\circ}\text{C}$. 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

