

GELATO

2026



Das
EIS
mit dem
LÄCHELN
darin



WIR SIND SAMMONTANA ITALIA SOCIETÀ BENEFIT

Unser Unternehmen ist dank des unermüdlichen Einsatzes und der Leidenschaft der Menschen entstanden, die an ihren Traum von einem besseren Leben und einer besseren Zukunft geglaubt haben.

Wir sind uns der Rolle bewusst, **die wir gegenüber den Generationen von heute und denen, die kommen werden, haben**. Deshalb setzen wir uns dafür ein, die größten Herausforderungen von heute zu meistern, damit wir morgen einen Planeten weitergeben können, auf dem Projekte und Träume weiterhin verwirklicht werden können.

Das **Gute von morgen aufzubauen**, bedeutet in der Tat, sich bereits heute dafür einzusetzen, Werte für die Gemeinschaften, die Menschen, die Umwelt und die Regionen zu generieren, an die wir uns jeden Tag wenden.

Seit langer Zeit konzipieren und gestalten wir unsere Maßnahmen und Produkte mit Blick auf Nachhaltigkeit, um die Zukunft künftiger Generationen mit einem Lächeln zu bereichern.

Der gemeinsam beschrittene Weg hat viele verschiedene Unternehmensgeschichten zusammengeführt, die durch ein gemeinsames Verständnis von Qualität und Zukunft miteinander verbunden sind, wobei diese Geschichten uns heute in einer neuen Realität im Unternehmen

SAMMONTANA ITALIA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT

eine große Gruppe, eine **Unternehmensform, die unser ethisches, verantwortungsvolles und transparentes Geschäftsmodell festigt** und gleichzeitig den Beginn unseres Zukunftsprojekts symbolisiert.

Lassen Sie uns gemeinsam daran arbeiten, den zukünftigen Generationen das Überlieferte weiterzugeben, das wir von unseren Vorfahren übermittelt bekommen haben.

Alessandro Angelon

Geschäftsführer

SAMMONTANA ITALIA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT





AB JANUAR 2026 WIRD SAMMONTANA ITALIA S.P.A. SOCIETÀ BENEFIT STOLZER BESITZER VON ALLEN UNSEREN MARKEN SEIN.

WAS VERSTEHT MAN UNTER SOCIETÀ BENEFIT?

Dabei handelt es sich um eine im Januar 2016 in Italien eingeführte Unternehmensrechtsform (das erste Land in Europa).

Es handelt sich um ein Geschäftsmodell, das vorgibt, neben den Geschäftszielen auch die Ziele für das Gemeinwohl als Satzungszweck zu verfolgen, mit dem Ziel, Werte für alle Interessengruppen – Gemeinschaft, Menschen, Umwelt und Regionen – auf eine verantwortungsvolle, nachhaltige und transparente Weise zu erschaffen.

WIE WIRD MAN EINE SOCIETÀ BENEFIT?

Durch die Änderung der Gesellschaftssatzung wird die Verpflichtung, das Geschäft nach einem verantwortungsvollen, ethischen und transparenten Modell zu führen, betont.

WAS GENAU BEDEUTET ES, EINE SOCIETÀ BENEFIT ZU SEIN?

Konkret bedeutet es, sich dafür einzusetzen, einen positiven Beitrag für die Gesellschaft und den Planeten zu leisten. Società Benefit verpflichten sich, jährlich einen Bericht über ihre Auswirkungen (Impact-Bericht) zu erstellen, der die erzielten Fortschritte in Bezug auf die in der Satzung festgelegten konkreten Ziele aufzeigen und sowohl die bereits durchgeführten Aktivitäten als auch die zukünftigen Pläne und Verpflichtungen umfassen.

WARUM HABEN WIR UNS DAFÜR ENTSCIEDEN, EINE SOCIETÀ BENEFIT ZU GRÜNDEN?

Weil wir davon überzeugt sind, dass unsere Aufgabe als Unternehmen nicht nur im wirtschaftlichen, sondern auch im sozialen Bereich liegt.

UNSER ENGAGEMENT

Als Società Benefit hat sich Sammontana Italia zum Ziel gesetzt, profitabel zu wirtschaften, um gesellschaftliche Vorteile zu verfolgen, und verantwortungsbewusst, nachhaltig und transparent gegenüber Menschen, Region, Umwelt und anderen Interessengruppen zu handeln.

Die Sicherstellung einer Zukunft für das Unternehmen kann sicherlich nicht ohne wirtschaftliche Nachhaltigkeit erfolgen, doch dies ist vergeblich, wenn sie nicht von ökologischer und sozialer Nachhaltigkeit geprägt ist. Eine Società Benefit zu sein heißt, sich täglich neuen Verpflichtungen zu stellen. Die Bemühungen von Sammontana Italia sind dabei nur eines von vielen Zahnrädern, die zusammenwirken müssen, um zu funktionieren und konkrete Resultate zu erzielen, wobei die Unterstützung und Zusammenarbeit aller erforderlich ist – in dem Bewusstsein, dass positive Ergebnisse nur kollektiv erzielt werden können.





gelato

WANNENEIS



CUPOLA

ORIGINAL ITALIENISCHE GELATO-REZEPTUR

Die bereits aufgeschaltete Gelato-Wanne kann unverändert in der Kühltheke präsentiert werden.

Die erstklassige Qualität, Textur und die ansprechenden italienischen Sorten des Gelatos machen die CUPOLA-Produktreihe zu einer Augenweide und einem unvergleichlichen Geschmackserlebnis.

4,8 Liter-Wanne



NEU

PANNA & FRAGOLA

Milcheis und Erdbeersorbet, mit Erdbeersauce und Kekskrümeln. Dekoriert mit gefriergetrockneten Erdbeeren

Artikelnummer **17 2984**



COOKIES

Eis mit Milkschokoladensauce und Gebäckstückchen
Artikelnummer **17 0825**



PISTACCHIO SINCERO

Pistazieneis mit sizilianischer Pistazienpaste
Artikelnummer **17 2094**



VANIGLIA AL CARMELLO SALATO

Eis mit Vanillegeschmack und Erdnussfüllung, mit gerösteten Erdnussstückchen und Kekskrümeln
Artikelnummer **17 0829**



NOCCIOLA RISOLUTA

Haselnusseis verfeinert mit Haselnusscreme und Haselnussauce. Dekoriert mit kleinen Keksstückchen und gehackten Haselnussstückchen
Artikelnummer **17 2095**



CROCCANTINO

Eis mit Vanillegeschmack und Mandelkrokantstückchen
Artikelnummer **17 0907**



TIRAMISÙ

Eis mit Tiramisùgeschmack und Dekor aus Kaffee und Kakao
Artikelnummer **17 0923**



CIOCCOLATO

Schokoladeneis mit Schokoladenstückchen
Artikelnummer **17 0902**



VANIGLIA

Vanilleeis
Artikelnummer **17 2986**



CAFFÈ

Kaffeeis mit Haselnusskrokantstückchen
Artikelnummer **17 0903**



STRACCIATELLA MAIVISTA

Eis mit Vanillegeschmack und Zartbitterschokoladenstückchen
Artikelnummer **17 2035**



LIMONE

Eis mit Zitronengeschmack
Artikelnummer **17 0936**



BANANA

Eis mit Bananengeschmack
Artikelnummer **17 0942**



YOGURT

Joghurteis
Artikelnummer **17 0944**



UNICORNO

Buntes Eis mit Vanillegeschmack, dekoriert mit rosa Karamellsauce und buntem Zuckerdekor in Einhornform
Artikelnummer **17 0822**



MENTA

Minzeis mit Schokoladenstückchen
Artikelnummer **17 0943**



COCCO

Eis mit Kokosgeschmack und Kokosflocken
Artikelnummer **17 0937**



MALAGA

Eis mit Likörwein und Rosinen
Artikelnummer **17 0947**



SPAGNOLA

Eis mit Vanillegeschmack mit Sauerkirschsauce
Artikelnummer **17 2983**



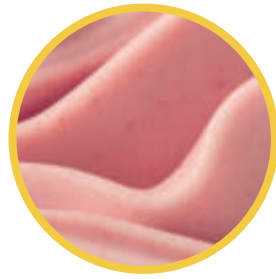
YOGURT E MANGO

Sorbet mit Mangogeschmack und Joghurteis, Mangofüllung, gefriergetrocknete Mangostückchen und Keksstückchen
Artikelnummer **17 2209**



ARACHIDE SAGACE

Eis mit Vanillegeschmack und Erdnussfüllung, mit gerösteten Erdnussstückchen und Kekskrümeln
Artikelnummer **17 2211**



SORBETTO FRAGOLA

Erdbeersorbet mit Erdbeersauce und
halb-kandierte Erdbeerstückchen
Artikelnummer **17 0905**



SORBETTO LIMONE

Zitronensorbet mit Zitronensauce
Artikelnummer **17 0904**



SORBETTO MANGO

Mangosorbet
Artikelnummer **17 0833**



SORBETTO MELONE

Sorbet mit Melonengeschmack
und halb-kandierte
Melonenstückchen
Artikelnummer **17 0939**



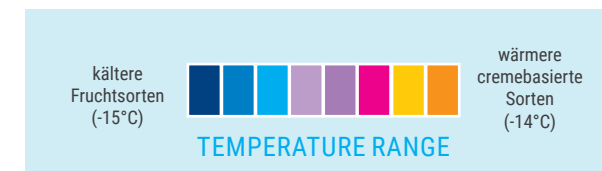
NEUE REZEPTUR

SPAGNOLA

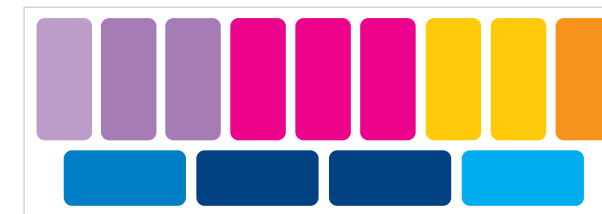


ERHALTUNG DER PRODUKTQUALITÄT

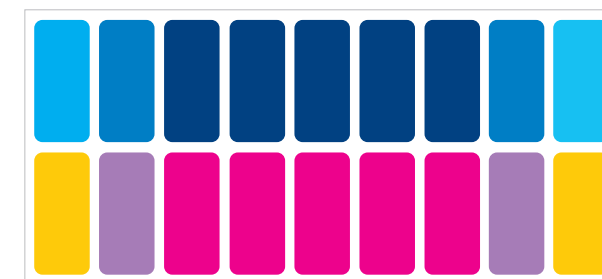
Um die Qualität und die Streichfähigkeit unserer Produkte zu erhalten, müssen Fruchtaromen bei einer Temperatur von -15 °C und cremige Aromen bei einer Temperatur von -14 °C gelagert werden.



STATISCHE VITRINE



BELÜFTETE VITRINE



TECHNISCHE HINWEISE

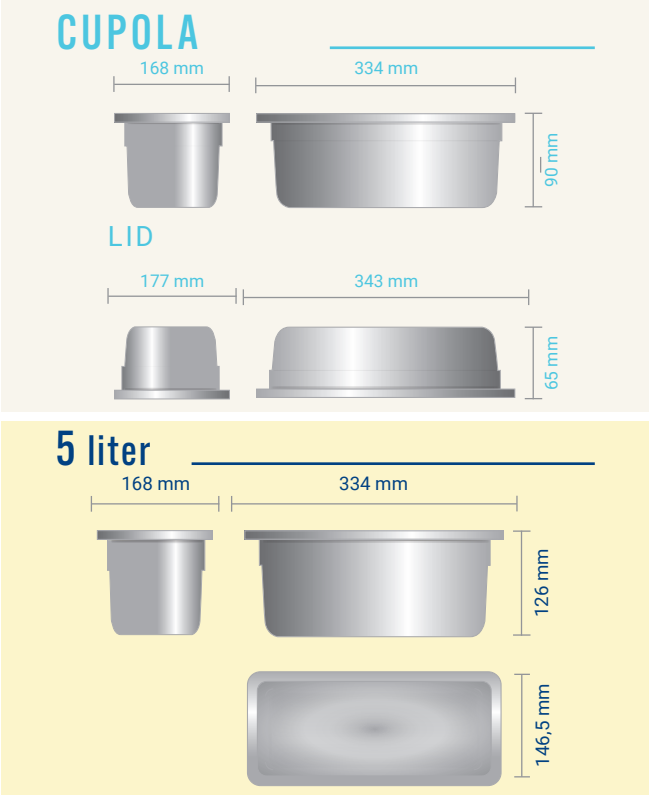
Wartung von Vitrinen

Die statische Vitrine taut automatisch über den Verdampfer ab. Um eine hohe Produktqualität zu gewährleisten, empfehlen wir, regelmäßig (einmal im Monat) ein manuelles Abtauen durchzuführen: Nehmen Sie das Produkt aus der Vitrine, legen Sie es in einen anderen Kühlschrank mit einer Temperatur von -18 °C bis -20 °C und trennen Sie das Gerät für 12 Stunden vom Stromnetz. Bei Verwendung einer belüfteten Vitrine nehmen Sie das Produkt täglich nach Geschäftsschluss aus der Vitrine und legen Sie es in einen anderen Kühlschrank mit einer Temperatur von -18 °C/-20 °C. Tauen Sie die Vitrine anschließend ab, indem Sie die Stromversorgung für etwa 12 Stunden unterbrechen.

Anordnung der Geschmacksrichtungen in der Ausstellungsvitrine

Um die Sortierung der Geschmacksrichtungen zu erleichtern, sollten die Behälter so angeordnet werden, dass eine helle Geschmacksrichtung immer neben einer dunklen Geschmacksrichtung liegt. In statischen Vitrinen sollten cremige Geschmacksrichtungen rechts vom Verkäufer und Fruchtgeschmacksrichtungen links davon positioniert werden. In belüfteten Vitrinen sollten Fruchtgeschmacksrichtungen näher am Kunden und cremige Geschmacksrichtungen näher am Verkäufer

WANNEN-ABMESSUNGEN



angeordnet werden. Die Namen der Geschmacksrichtungen sollten gut sichtbar angebracht und die Zutatenliste sollte gut sichtbar dargestellt werden.

Positionierung der Vitrine

Um Impulskäufe anzuregen, empfehlen wir, die Vitrine an einer gut sichtbaren Stelle aufzustellen. Wenn möglich, sollte die Vitrine vom Verkaufsbereich aus nach außen zeigen. Stellen Sie die Vitrine immer auf einem ebenen, flachen Untergrund auf und schließen Sie sie an eine eigene Steckdose an, die vor direkter Sonneneinstrahlung, Wärmequellen und starken Zugluft geschützt ist.

Das Gelato servieren

Verwenden Sie immer einen Portionierer pro Sorte. Beginnen Sie an der dem Verkäufer am nächsten gelegenen Seite und entnehmen Sie das Gelato mit einer geraden, vertikalen, tiefen Bewegung aus der Wanne. Streichen Sie vom entnommenen Gelato am Rand der Wanne überschüssiges Gelato vom Portionierer mit einem Spachtel ab. Zum Schluss positionieren Sie das Produkt senkrecht auf der Waffel oder im Becher und servieren es.

Produktlagerung

Bewahren Sie das Gelato in der Vitrine bei einer Temperatur zwischen -14 °C und -15 °C auf. Lagern Sie das Gelato im Lagerfach der Vitrine bei einer Temperatur zwischen -18 °C und -20 °C. Das Produkt nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Gelato-Präsentation

Um die Auslage individuell zu gestalten, noch auffälliger zu machen und die Produkte besser zu präsentieren, lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und dekorieren Sie das Gelato mit Früchten, Streuseln, Waffeln, Sahne, Saucen und anderen Toppings.

IMPULS-EIS



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



XL

Dreifarbige Eistüte aus Eis mit Vanillegeschmack und Gianduianugat-Füllung, Eis mit Vanillegeschmack und Schokoladenstückchen und Kakaoeis, garniert mit Haselnussstückchen und Praline

Artikelnummer **20 0230**



PANNA CIOCCOLATO

Schokoladeneis und Eis mit Vanillegeschmack und frischer Sahne, marmoriert mit Schokolade und verziert mit Schokoladenstückchen in der Waffel.

Artikelnummer **20 0243**

PANNA AMARENA

Eis mit Vanillegeschmack und Sahne und Eis mit Sauerkirschgeschmack, durchzogen mit einer Sauerkirschfüllung in der Waffel.

Artikelnummer **20 0242**

PANNA E CAFFÈ

Kaffee-Eis mit einem Kern aus Sahneeis, mit Kakao und Kaffee marmoriert, mit Kakaosplittern verziert in der Waffel.

Artikelnummer **20 2989**



Coppa d'Oro

INIMITABILE



CIOCCOLATO

Eis mit Vanillegeschmack, frischer Sahne und Baiser, durchzogen mit Schokoladensauce, dekoriert mit Haselnuss- und Amaretti-Stückchen und Stücken von 100% „Cioccolato di Modica IGP“.

Artikelnummer **20 2167**



AMARENA

Eis mit Vanillegeschmack, frischer Sahne und Baiser, durchzogen mit Sauerkirschsauce und garniert mit Amarena-Kirschen von Fabbri.

Artikelnummer **20 2168**


GRUVI
PURER GENUSS BEI JEDEM BISSEN



**MANGO
RAMINGO**

Eis mit Joghurt und Mangostückchen, durchzogen und verfeinert mit Mangosorbet und Mangofüllung, garniert mit knusprigen Mangostückchen und gehackten Keksen.

Artikelnummer **20 9744**



**ARACHIDE
SAGACE**

Eis mit Vanillegeschmack mit geröstetem Erdnussmehl, durchzogen mit Erdnussauce und garniert mit gerösteten Erdnussstückchen und gesalzenen Karamellkeksstückchen.

Artikelnummer **20 9743**



**SPLENDIDO
FONDENTE**

Eis mit Vanillegeschmack und dunklen Schokoladenstückchen, durchzogen mit Schokoladensauce und überzogen mit Kakaoglasur und Keksstückchen.

Artikelnummer **20 9745**



**PISTACCHIO
SINCERO**

Eis mit Vanillegeschmack, durchzogen und verfeinert mit Pistazienpaste, bestreut mit gehackten Pistazien und knusprigen Keksstückchen.

Artikelnummer **20 2188**



UNSERE KLASSIKER



INTRIGO BIANCO

Vanilleeis, überzogen mit weißer Schokolade und gehackten Haselnüssen.

Artikelnummer **20 0054**

INTRIGO CIOCCOLATO

Schokoladeneis, durchzogen mit Schokoladensauce und überzogen von dunkler Schokolade.

Artikelnummer **20 0044**

STECCOMORO

Crema-Eis mit Milkschokoladenüberzug und gehackten Haselnüssen.

Artikelnummer **20 0037**



- ausschließlich natürliche Aromen
- keine Farbstoffe

DUETTO

Kakaoeis und Eis mit Vanillegeschmack zwischen zwei Biskuitkeksen.

Artikelnummer **20 0325**



STECCOBLOCCO

Eis mit Vanillegeschmack, frischer Milch und Kakaoeis, überzogen mit einer Milkschokoladenschicht.

Artikelnummer **20 0047**





STECKO UNICORNO

Eis mit Vanillegeschmack und Eis mit Popcorneschmack, durchzogen mit einer Sauce mit gesalzenem Karamellgeschmack.

Artikelnummer **20 0091**

**AUSSCHLIESSLICH
NATÜRLICHE
AROMEN**

**KEINE
FARBSTOFFE**

DONNY

Donut-Eis mit Vanillegeschmack, mit einem Überzug aus weißer Schokolade in gelb und rosa, bestreut mit bunten Zuckerperlen.

Artikelnummer **20 2073**

Bezeichnung	Artikelnummer	g/ Stück	Stück/ Karton
-------------	---------------	----------	---------------

CINQUE STELLE

Cinque Stelle Panna Amarena	20 0242	95	24
Cinque Stelle Panna Cioccolato	20 0243	95	24
Cinque Stelle Panna e Caffè	20 2989	75	24
Cinque Stelle XL	20 0230	105	20

COPPA D'ORO

Coppa d'Oro Cioccolato di Modica	20 2167	80	16
Coppa d'Oro Amarena Fabbri	20 2168	80	16

GRUVI

Gruvi Mango Ramingo	20 9744	60	24
Gruvi Arachide Sagace	20 9743	60	24
Gruvi Pistacchio Sincero	20 2188	60	24
Gruvi Splendido Fondente	20 9745	60	24

CLASSICS

Intrigo Cioccolato	20 0044	70	24
Intrigo Bianco	20 0054	75	24
Steccomoro	20 0037	72	24
Stecco Blocco	20 0047	65	24
Duetto	20 0325	85	25

KIDS

Stecco Donny	20 2073	48	20
Stecco Unicorno	20 0091	48	20

WERBEMATERIAL POS



Mit den Sammontana Werbemitteln setzen Sie Ihr Eis perfekt in Szene. Ob Plakate, Werbetafeln oder Eiskarten – starke Bilder, klare Botschaften und ein unverwechselbares Design sorgen für maximale Aufmerksamkeit und spontane Kaufentscheidungen.

- Hohe Sichtbarkeit am Point of Sale
- Einheitlicher, hochwertiger Markenauftritt
- Klare Kommunikation für schnelle Entscheidungen
- Ideal für Kiosk, Bar, Café, Take-away & Freizeitbetriebe
- Unterstützt aktiv den Impulsverkauf

Mehr Aufmerksamkeit. Mehr Impulse. Mehr Eisverkauf.



TAFELN

ideal für den Außenbereich



EISKARTEN

individuelle Anfertigung



WERBEPLAKATE

verschiedene Größen und Motive

EQUIPMENT



Mit dem professionellen Sammontana Eisequipment präsentieren Sie Ihr Impulseis optimal – genau dort, wo Kaufentscheidungen spontan entstehen. Modernes Design, hohe Funktionalität und zuverlässige Kühltechnik sorgen dafür, dass Ihre Eisprodukte immer perfekt in Szene gesetzt sind.

- Attraktive Truhen und Vitrinen für maximale Sichtbarkeit
- Optimale Temperaturführung für beste Eisqualität
- Platzsparende Lösungen für jeden Verkaufsbereich
- Starke Markenwirkung durch das Sammontana Design

Ob Kiosk, Bar, Café, Tankstelle oder Freizeitlocation – mit Sammontana schaffen Sie echte Kaufimpulse und steigern den Abverkauf direkt am Point of Sale.

Sammontana Eisequipment
Die ideale Bühne für Ihr Impulseis.



HOCHSCHRANK „SLIM“

für 12 Impuls-Eisarten



EISTRUHE „GL 200“

für 5-6 Impuls-Eisarten



EISTRUHE „GLOBO 460 AT“

für 10-12 Impuls-Eisarten

TYP/ MODELL	Breite	Höhe	Tiefe	Volumen	Fächer
SLIM EPTA GLEE MID 23	530 mm	1775 mm	560 mm	296 Liter	12
Truhe 460 AT EPTA GLOBO 480 AT	1286 mm	996 mm	781 mm	340 Liter	10-12
Truhe GL 200 EPTA VIC GELE' 200 AT	700 mm	910 mm	680 mm	126 Liter	5-6
Truhe EK 301 - Esta (mit Glasdeckel, ohne Abbildung)	1010 mm	892 mm	630 mm	255 Liter	4 big
Truhe EK 400 - Esta (mit Glasdeckel, ohne Abbildung)	1300 mm	892 mm	630 mm	350 Liter	5 big



YOU CAN'T BUY
HAPPINESS
BUT YOU CAN BUY

gelato
AND THAT'S KIND OF THE SAME THING





Vertrieb Deutschland & Österreich:

bindi DEUTSCHLAND GmbH

Hegelstr. 4a

D-33790 Halle/Westf.

T. +49 5201 97121-0

info@bindi.de | www.bindi.de | www.bindi.at