Sammontana Italia, a Rimini presenti tutti brand del nuovo Gruppo

20260117131840bomboloesagerato

Debutta a Rimini in occasione del Sigep il nuovo gruppo Sammontana Italia S.p.A. Società Benefit, frutto dell'unione tra Sammontana SpA Società Benefit, Forno d'Asolo SpA e S.I.P.A SpA. Un nuovo assetto pensato per integra competenze e visioni, senza perdere l'identità dei singoli brand, che non a caso sono presenti in fiera con spazi scenografici progettati per permettere a ogni marchio e prodotto di raccontare la propria identità e il proprio saper fare (Sammontana e Il Pasticcere, Hall B7-D7/001-003, B7-D7/004; Tre Marie, Hall B5-D5/002; Bindi - Maestri del Dessert, Hall B5-D5/001; Forno d'Asolo, Hall B2/001-002).

LE NOVITA' DEI BRAND

Al centro dell'esperienza Sammontana Italia si trova il BarAttolino: uno spazio in cui una piazza italiana diventa il cuore pulsante dello stand, dove convivialità, qualità e relazione con il cliente tornano protagoniste. Dentro BarAttolino si sviluppa il racconto dei brand del gruppo, ciascuno con una proposta distintiva e complementare. Sammontana Gelati all'italiana valorizza la propria tradizione con la linea Cupola, presentando nuovi gusti iconici come Panna & Fragola e Wafer, e con un calendario di show cooking quotidiani pensati per offrire ai professionisti idee semplici e replicabili nel punto vendita.

Il Pasticcere porta in fiera una proposta orientata all'efficienza e alla qualità, con il debutto del Fagottino Dorato al Tiramisù, sviluppato in collaborazione con ALMA, e il Cornetto POP, progettato per rispondere alle esigenze dei locali ad alta rotazione.

Forno d'Asolo presenta una selezione delle sue principali novità, con un focus su proposte vegane come il Cornetto Vegan Elixir Guava e i Muffin Vegan Banana & Cioccolato, accanto al ritorno del Re B. rinnovato nella ricettazione e negli ingredienti. Completa il percorso la Re B. Experience,

un’innovazione sensoriale che arricchisce l’esperienza di consumo.

All’interno dello spazio condiviso “Milano e Milano”, Tre Marie e Bindi raccontano due interpretazioni complementari della tradizione dolciaria milanese. Tre Marie presenta il nuovo Prezioso al Tiramisù e l’evoluzione della linea Extra, accompagnati da show cooking firmati ALMA. Bindi celebra invece i suoi 80 anni con i Grandi Classici del dessert, un prodotto in edizione limitata - il Profiterol di Romano Bindi con la ricetta autentica delle origini - e una proposta gelato pensata per il mondo della ristorazione, arricchita da masterclass quotidiane dei Maestri del Dessert.