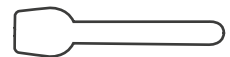


Menodiciotto

EIS MIT LIEBE HERGESTELLT SEIT 1986

WARUM MENODICIOTTO (-18°C)?

*Weil Kälte
unser einziges
Konservierungsmittel ist.*



Das gute italienische Eis,

*nur mit den absolut
notwendigen Zutaten hergestellt,
nicht mehr und nicht weniger.*



WER WIR SIND

Menodiciotto

Wir sind ein un-typisches Unternehmen, das seit mehr als 30 Jahren Eis und Sorbets von höchster Qualität herstellt

Die Ursprünge liegen bereits in den Achtziger Jahren, als Luca die ersten Experimente in der Küche seines Familienrestaurants, des damaligen 2 Michelin Sterne "Al Gatto Nero", durchführt.

Die Produkte Menodiciotto sind anders, weil unsere Geschichte einzigartig ist.

Wir haben mit einer Herstellung für die gehobene Gastronomie angefangen, ohne die traditionellen Wege der Eisherstellung zu gehen. Wir haben stetig Erfahrungen gesammelt, um von einer kleinen Produktion zu einer größeren, technisch fortgeschrittenen Eiswerkstatt zu gelangen, ohne die einzigartigen Eigenschaften der Handwerkskunst zu verlieren.

EIS MIT LIEBE HERGESTELLT SEIT 1986

Seit über 30 Jahren stellen wir Eis mit Liebe her, weil uns bewußt ist, wie wichtig ständige Forschung und Entwicklung innovativer Herstellungsverfahren sind. Jede Geschmacksrichtung ist das Ergebnis einer geschickten Verwendung von erlesenen Rohstoffen, die nach unterschiedlichen und fortschrittlichen Herstellungsverfahren verarbeitet werden.



DIE MILCH

Unser EIS wird mit der Milch unserer kleinen Kuhhaltung hergestellt.



DIE EIER

Für unser EIS verwenden wir ausschließlich Eier aus Freilandhaltung.



DAS OBST

Nur saisonal frische Früchte, um das beste Eis und die besten Sorbets anbieten zu können!

*Jede Sorte
hat eine
eigene
Geschichte,*

die aus saisonal frischen Früchten und Zutaten besteht. Von den Äpfeln "Granny Smith" bis zu den Piemont Haselnüssen, in unseren Eis- und Sorbetsorten können Sie eine Welt von auserwählten Geschmäckern finden, je nach den Jahreszeiten.



Ein Team **50**
von mehr als
EISLIEBHABERN
in der ganzen Welt



Mehr als **15**
ABSATZLÄNDER
auf 3 verschiedenen
Kontinenten

30

JAHRE

MADE IN ITALY

SEIT 1986

Mehr als 30 Jahre
Leidenschaft



Betriebstätte

5000 QM

2000

PALETTENSTELLPLÄTZE

im Tiefkühlager



Mehr als **30%**
des Energiebedarfs
gedeckt durch unsere

FOTOVOLTAIKANLAGE



Mehr als **5**

VERPACKUNGSLINIEN

für jeden Bedarf



15 Tonnen

PRODUKTIONSKAPAZITÄT

pro Tag



Über **40**

**EIS- UND
SORBETSORTEN**

verfügbar



4

**FIRMENEIGENE
EISCAFES**

und über 50 Partner



VERTRIEBSWEGE

und Produktlinien

HO.RE.CA.

Wanne

1,5/1,8 Kg - 2,5 Lt

Eigens für Restaurants entwickelt, mit luftdichtem Deckel für eine optimale Aufbewahrung.



Einzelportionen

Verpackung 16 pz

Unsere Einzelportionen sind kleine, traditionell angefertigte Kunstwerke.



EISCAFES

Wannen

3/3,5 Kg - 5 Lt | 4,5/4,8 Kg - 7Lt

In EDELSTAHOPTIK hergestellt, um wunderschöne Eisvittrinen zu gestalten, ohne auf Zweckmäßigkeit und Sauberkeit zu verzichten

3/3,5 Kg - 5 Lt



4,5/4,8 Kg - 7Lt



Runder Behälter

4 Kg - 5,6 Lt

Um die Qualität unserer Produkte im Eiscafé vollkommen anzubieten.



ENDVERBRAUCHER – EINZELHANDEL

Becher

350 gr - 500ml

Die ganze Cremigkeit unseres Eises in durchsichtigen Bechern.

KOKOSNUSS / CHEESECAKE ERDBEER / VANILLE
NOCCIOLATA / ZARTBITTERSCHOKOLADE / CRÈME CARAMEL





STETS BEREIT, JEDE ANFORDERUNG ZU ERFÜLLEN

Bei jeder einzelnen Sorte weisen wir darauf hin, ob sie, aufgrund der enthaltenen Zutaten, für eine VEGANE, VEGETARISCHE oder GLUTENFREIE ERNÄHRUNG geeignet ist.

Viele unserer Speiseeissorten eignen sich für eine ovo-lakto-vegetarische Ernährung. Diese schließt Zutaten aus, die aus der direkten Tötung von Tieren stammen.

Unsere Sorbets eignen sich für eine vegane Ernährung, die alle Zutaten tierischen Ursprungs ausschließt.

Die meisten Sorten sind glutenfrei zertifiziert.



MAESTRI DEL GUSTO

Maestri
del
Gusto TORINO E
PROVINCIA

Im Jahr 2006 und in den Folgejahren wurde uns der Titel Maestro del gusto (Meister des Geschmacks) von der Handelskammer Turin verliehen, die uns als ein der enogastronomischen Reichtümer der Region anerkennt, spezialisiert in der Herstellung von echten, traditionellen und landestypischen Produkten. Seit 2014 gehören wir zu Oltre i Maestri del Gusto (Jenseits der Meister des Geschmacks): durch unser Unternehmensgeist und die Aufrechterhaltung der handwerklichen Eigenschaften, sind wir Botschafter von Qualität und Geschmack geworden, sowohl auf nationaler als auch internationaler Ebene ..



KOSCHER ZERTIFIZIERUNG Kosher Dairy

Viele unserer Sorten sind KOSHER DAIRY zertifiziert, und somit geeignet für die Praktizierenden des jüdischen Glaubens. Die Zertifizierung ist gleichzeitig eine weitere Sicherstellung der Gewissenhaftigkeit bei der Zutatenauswahl und bei deren Zubereitung.

BRC Zertifizierung

Das Erreichen, seit über 8 Jahren, der freiwilligen Produktzertifizierung BRC (British Retail Consortium) ist ein Beleg unserer Anstrengungen und positioniert uns unter den wenigen Unternehmen, die ein erstklassiges Eis anbieten können. Dies unter Berücksichtigung sowohl der organoleptischen Eigenschaften als auch der Qualitäts- und Sicherheitsstandards in der ganzen Produktions- und Vertriebskette.

BRC

Food Safety

CERTIFICATED

BEI MENODICIOTTO

kannst du auch Folgendes finden



ICED KAFFEE-CRÈME

Vereint den ganzen Geschmack vom Kaffee und die Cremigkeit unserer Milch



FROZEN JOGHURT

Reich an Milchfermenten, ideal in Verbindung mit Getreidekörnern, Toppings, Saucen und frischen Früchten.



HEIÙE SCHOKOLADE

Super cremig, mit reiner Schokolade und ohne Verdickungsmittel.



ZUBEHÖR

Firmeneigene Pappbecher, Eisspaten, Servietten, Tüten.

BEISPIEL AN PRIVATE LABEL





FÖRDERUNG

Zusammen können wir Folgendes organisieren



BERUFSTRAINING

für das Personal



FORTGESCHRITTENES BERUFSTRAINING

für das Personal



MESSEN UND AUSSTELLUNGEN



Personalisierte
**BROSCHÜRE
UND MENÜS**



VERKOSTUNGSMUSTER

für das Vertriebspersonal

UNSERE MARKEN

Menodiciotto
GELATI FATTI CON ARTE dal 1986

GelaRto
by Menodiciotto

**Luca
Gelato**[®]



WEITERE INFOS AUF:

www.meno18.com/brochure



www.meno18.com/meno18-company-profile

www.instagram.com/meno18gelato/

www.facebook.com/Menodiciotto

Menodiciotto

GELATI FATTI CON ARTE dal 1986

MENODICIOTTO s.r.l.

Via Santagata, 50 - 10156 Torino ITALY

T (+39) 011 2237825 (r.a.) F (+39) 011 2239279 M gelati@meno18.com

MENO18.COM