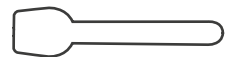


# Menodiciotto

GELATI FATTI CON ARTE dal 1986

## POURQUOI MENODICIOTTO?

*Parce que le  
seul conservateur  
que nous utilisons  
est le froid.*



**La glace italienne,  
la bonne glace,**

*faite avec juste ce qu'il faut,  
rien de plus rien de moins.*



# NOTRE HISTOIRE

## *Menodiciotto*

**Nous sommes une entreprise atypique qui produit des crèmes glacées et des sorbets de qualité depuis plus de 30 ans.**

Nos origines remontent aux premières expériences que Luca a réalisées, dans les années 80, dans la cuisine du restaurant familial deux étoiles Michelin « Al Gatto nero ».

**Les produits Menodiciotto sont différents parce que notre histoire est différente.**

Nous avons commencé par une production destinée exclusivement aux restaurants haut de gamme. Nous n'avons pas suivi le parcours classique de la fabrication de glace, nous avons préféré faire de nouvelles expériences pour transformer notre petite entreprise en un grand laboratoire novateur sans jamais sacrifier aux caractéristiques extraordinaires du savoir-faire artisanal.

## DES GLACES FAITES AVEC ART DEPUIS 1986

Depuis plus de 30 ans, nous fabriquons des glaces en étant profondément conscients de l'importance d'une recherche et d'une expérimentation constantes : car chaque saveur est le fruit de l'utilisation judicieuse de matières premières sélectionnées à l'état brut directement à l'origine et élaborées selon des procédés diversifiés et innovants.



### LE LAIT

Nos GLACES sont fabriquées à partir du lait provenant de notre petit élevage.



### LES OEUFS

Pour nos GLACES, nous utilisons exclusivement des œufs provenant d'élevages en plein air.



### LES FRUITS

Uniquement des fruits frais de saison pour garantir les meilleures GLACES et les meilleurs SORBETS. A Meno18 toute l'année !

*Chaque parfum  
a sa propre  
histoire.*

Une histoire faite de fruits frais de saison. Des pommes Granny Smith aux noisettes AOP « Nociola tonda del Piemonte », nos glaces et nos sorbets créent un univers unique de saveurs sélectionnées en fonction de la saison.



Une équipe de **50**  
**PASSIONNÉS**  
**DE GLACE**  
*dans le monde*



Plus de **15**  
**PAYS**  
**DESSERVIS**  
*sur 3 continents*

# 30

# ANS

**MADE IN ITALY**  
**DEPUIS 1986**  
*plus de 30 ans*  
*de passion*



Un établissement de  
**5000** MQ  
**2000 PLACES**  
**PALETTE**  
*en chambre froide*



**30%**  
*La consommation électrique*  
*provient à plus de 30 % de nos*  
**PANNEAUX**  
**SOLAIRES**



Plus de **5**  
**LIGNES DE**  
**CONDITIONNEMENT**  
*pour toutes les exigences*



**15** tonnes  
**DECAPACITÉ**  
**DE PRODUCTION**  
*journalière*



Plus de **40**  
**PARFUMS DE CRÈMES**  
**GLACÉES ET DE SORBETS**  
*disponibles*



**4**  
**NOS GLACIERS**  
*et plus de 50 partenaires*



# CANAUX DE VENTE

*et lignes dédiées*

## HO.RE.CA.

### *Barquette*

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

Spécialement conçue pour les restaurants, avec couvercle hermétique pour préserver au mieux le produit.



### *Portions individuelles*

Boîtes de 16 unités

Nos portions individuelles sont de véritables œuvres d'art miniatures, réalisées à la main, comme l'exige la tradition.



## GLACIER

### *Bacs*

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

Conçus pour imiter l'INOX et créer de magnifiques vitrines de présentation sans renoncer à l'hygiène et à la praticité.

3/3,5 Kg - 5 Lt



4,5/4,8 Kg - 7Lt



### *Bacs ronds*

4 Kg - 5,6 Lt

Bacs ronds pour proposer toute la qualité de nos crèmes glacées et de nos sorbets dans votre glacier.



## DO et GDO

### *Pots*

350 gr - 500ml

Tout le crémeux de notre glace Menodiciotto dans des pots transparents.

**COCO | CHEESECAKE A LA FRAISE | VANILLE  
NOCCIOLATA | FONDANT NOIR | CRÈME CARAMEL**



# PRÊTS À SATISFAIRE

*toutes les exigences*

**Pour chaque parfum, nous signalons en fonction des ingrédients, s'il est adapté à un régime alimentaire VÉGAN, VÉGÉTARIEN OU SANS GLUTEN.**

De nombreuses **glaces** de notre production sont adaptées à une alimentation **ovo-lacto-végétarienne** qui exclut les ingrédients dérivant de l'abattage direct d'animaux.

Nos **sorbets** sont adaptés à une alimentation **végane** qui exclut tous les ingrédients d'origine animale.

La plupart de nos parfums sont **certifiés sans gluten**.



## MAÎTRES DU GOÛT



Depuis 2006 nous détenons le titre de « Maestro del gusto » décerné par la Chambre de commerce de Turin qui nous a reconnus comme une des richesses gastronomiques du territoire qui réalise des produits authentiques, traditionnels et typiques.

Depuis 2014, nous faisons également partie de « Oltre i Maestri del Gusto » : grâce à notre esprit d'initiative et à notre volonté de conserver notre nature artisanale, nous sommes devenus des ambassadeurs de la qualité et du goût au plan national et international.

## CERTIFICATION CASHER



De nombreux parfums de notre production sont certifiés PRODUIT LAITIER CASHER et donc adaptés à la consommation par les pratiquants de confession juive, ce qui constitue par ailleurs une garantie supplémentaire de la qualité du choix des ingrédients et de leur préparation.

## Certification BRC

Témoignant de notre engagement, l'obtention, il y a plus de 8 ans maintenant de la certification volontaire de produit BRC (British Retail Consortium) de niveau AA, nous place parmi les quelques entreprises qui sont en mesure d'offrir les meilleures glaces, tant pour leurs propriétés organoleptiques et leurs caractéristiques qualitatives que pour la sécurité garantie tout au long de la filière de production et de distribution.

Food Safety

CERTIFICATED

# CHEZ MENODICIOTTO

*nous vous offrons également*

---



## CRÈME CAFFÈ

Le mariage parfait de l'arôme du café et de l'onctuosité de notre lait.



## YAOURT GLACÉ

Riche en ferments vivants, il s'accompagne idéalement de céréales, de granulés, de coulis



## CHOCOLAT CHAUD

Chocolat chaud onctueux préparé à partir de chocolat noir pur et sans épaississant.



## ACCESSOIRES

Coupes à glace, spatules, serviettes, enveloppes marquées.

---

## UNE SÉLECTION DE PRODUITS MDD







# À VOS CÔTÉS

*ensemble, nous pouvons organiser*



## FORMATION INITIALE

pour le personnel



## COURS DE PERFECTIONNEMENT

pour le personnel



## PRÉSENTATIONS, FOIRES ET SALONS



## BROCHURE ET MENUS

personnalisés



## KITS DE DÉGUSTATION

pour la force de vente

## NOS MARQUES

*Menodiciotto*  
GELATI FATTI CON ARTE dal 1986

**GelaRto**  
*by Menodiciotto*

**Luca  
Gelato**<sup>®</sup>



POUR PLUS D'INFORMATIONS :

[www.meno18.com/brochure](http://www.meno18.com/brochure)

[www.meno18.com/meno18-company-profile](http://www.meno18.com/meno18-company-profile)

[www.instagram.com/meno18gelato/](https://www.instagram.com/meno18gelato/)

[www.facebook.com/Menodiciotto](https://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](mailto:gelati@meno18.com)

**MENO18.COM**