

Menodiciotto

GELATI FATTI CON ARTE dal 1986

PERCHÉ MENODICIOTTO?

*Perché l'unico
conservante
che utilizziamo
è il freddo.*



**Il gelato italiano,
quello buono,**

*fatto solo con ciò che serve,
niente di più niente di meno.*



CHI SIAMO

Menodiciotto

Siamo un'azienda a-tipica che produce gelati e sorbetti di qualità da più di 30 anni.

Le nostre origini si fondano sui primi esperimenti che nella cucina del ristorante di famiglia, l'allora due stelle Michelin "Al Gatto nero", Luca inizia nei lontani anni '80.

I prodotti menodiciotto sono diversi perché la nostra storia è diversa.

Siamo partiti da una produzione dedicata ai ristoranti di livello.

Non abbiamo seguito le tradizionali strade per la produzione di gelato, abbiamo fatto nuove esperienze, per creare da una piccola produzione un laboratorio all'avanguardia più grande mantenendo tutte le straordinarie caratteristiche dell'artigianalità.

GELATI FATTI CON ARTE DAL 1986

Da oltre 30 anni facciamo gelati con arte grazie alla forte consapevolezza dell'importanza di una continua ricerca e sperimentazione: ogni sapore deriva infatti dall'uso sapiente di materie prime, selezionate ancora grezze direttamente all'origine e lavorate secondo processi diversificati e innovativi.



IL LATTE

I nostri GELATI sono prodotti con il latte del nostro piccolo allevamento.



LE UOVA

Per i nostri GELATI utilizziamo esclusivamente uova provenienti da allevamenti all'aperto.



LA FRUTTA

Solo frutta fresca di stagione per garantire i migliori GELATI E SORBETTI.
A Meno18 per tutto l'anno!

*Ogni gusto
ha una sua
storia.*

Sono fatte di frutta fresca di stagione. Dalle mele Granny Smith alla nocciola tonda del Piemonte, nei nostri gelati e sorbetti potete trovare un modo di sapori selezionati, a seconda delle stagioni.



Un team di **50**
APPASSIONATI
DI GELATO
nel mondo



Più di **15**
NAZIONI
SERVITE
in 3 diversi continenti

30

ANNI

MADE IN ITALY
DAL 1986

più di 30 anni
di passione

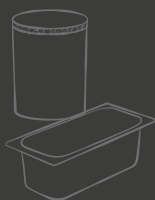


Uno stabilimento di
5000 MQ
2000 POSTI
PALLET
in cella frigorifera



Più del **30%**
dei consumi
provengono dai nostri
PANNELLI
SOLARI

Più di **5**



LINEE
DI PACKAGING
per tutte le esigenze

15



tonnellate
DI CAPACITÀ
PRODUTTIVA
giornaliera



Oltre **40**
GUSTI DI GELATI
E SORBETTI
disponibili



4
LE NOSTRE
GELATERIE
e più di 50 partner



CANALI DI VENDITA

e linee dedicate

HO.RE.CA.

Vaschetta

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

Appositamente studiata per i ristoranti, con chiusura ermetica per preservare al meglio il prodotto.



Monoporzioni

Confezione 16 pz

Le nostre monoporzioni sono delle piccole opere d'arte, realizzate tradizionalmente a mano.



GELATERIA

Vaschette

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

Studiate per sembrare di INOX, per creare splendide vetrine espositive senza rinunciare alla praticità ed alla pulizia.

3/3,5 Kg - 5 Lt



4,5/4,8 Kg - 7Lt



Pozzetti

4 Kg - 5,6 Lt

Pozzetto per proporre in gelateria tutta la qualità dei nostri gelati e sorbetti.



DO e GDO

Vasetti

350 gr - 500ml

Tutta la cremosità del nostro gelato menodiciotto in vasetti trasparenti.

COCCO | CHEESECAKE DI FRAGOLA | VANIGLIA
NOCCIOLATA | FONDENTE NERO | CREME CARAMEL





PRONTI A SODDISFARE

ogni esigenza

Per ogni gusto segnaliamo se in base agli ingredienti è adatto ad una dieta VEGANA, VEGETARIANA o SENZA GLUTINE.

Molti dei nostri gelati sono adatti ad un'alimentazione **latto-ovo-vegetariana** che esclude ingredienti che derivano dall'uccisione diretta di animali.

I nostri sorbetti sono adatti ad un'alimentazione **vegana** che esclude tutti gli ingredienti di origine animale.

La maggior parte dei nostri gusti sono certificati **gluten free**.



MAESTRI DEL GUSTO



Dal 2006 ci è stato conferito e rinnovato il titolo di Maestro del gusto dalla Camera di Commercio di Torino che ci ha riconosciuto come una delle ricchezze enogastronomiche del territorio che realizza prodotti genuini, tradizionali e tipici. Dal 2014 siamo annoverati Oltre i Maestri del Gusto: grazie all'intraprendenza e conservando la natura artigiana, siamo diventati ambasciatori di qualità e gusto non solo a livello nazionale ma anche internazionale.

CERTIFICAZIONE KOSHER



Molti dei nostri gusti sono certificati KOSHER DAIRY quindi sono idonei al consumo ai praticanti di religione ebraica ma, al contempo, è un ulteriore garanzia della qualità nella scelta degli ingredienti e nella loro preparazione.

Certificazione BRC

A testimonianza del nostro impegno l'ottenimento, ormai da più di 8 anni della certificazione volontaria di prodotto BRC (British Retail Consortium) con grado AA, ci colloca tra le poche realtà in grado di offrire il miglior gelato sia per le proprietà organolettiche, sia per le caratteristiche di qualità e sicurezza lungo tutta la filiera produttiva e distributiva.

BRCS

Food Safety

CERTIFICATED

DA MENODICIOTTO

puoi trovare anche



CREMA CAFFÈ

Racchiude tutto il gusto del caffè e la cremosità del nostro latte.



FROZEN YOGURT

Ricco di fermenti vivi, perfetto per essere accompagnato da cereali, granelle, salse e frutta fresca.



CIOCCOLATA CALDA

Cremosissima, realizzata solo con puro cioccolato e nessun addensante.



ACCESSORI

Coppette, palettine, tovagliolini, buste personalizzate

QUALCHE SELEZIONATA PRIVATE LABEL





FORMAZIONE

insieme possiamo organizzare



**TRAINING
BASIS**
per lo staff



**TRAINING
ADVANCED**
per lo staff



**ESPOSIZIONI
E FIERE**
esclusive



**BROCHURE
E MENÙ**
personalizzati



**KIT
DEGUSTAZIONE**
per la forza vendita

I NOSTRI MARCHI

Menodiciotto
GELATI FATTI CON ARTE dal 1986

GelaRto
by Menodiciotto

**Luca
Gelato**[®]



MAGGIORI INFO SU:

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