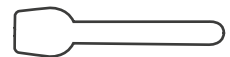


Menodiciotto

GELATI FATTI CON ARTE dal 1986

MENODICIOTTO

*nuestro
único conservante,
el FRIO.*



**El “gelato italiano”
-el famoso,**

*Aquel que se hace solo con tradición.
¡Nada más ni nada menos!! Simple.*



QUIENES SOMOS

Menodiciotto (-18 temperatura de conservación)

**Somos una empresa un poco A-TÍPICA.
Producimos solo helados y sorbetes de alta calidad.**

Hemos comenzado en un restaurante de familia (Al Gatto Nero) en donde nos han galardonado con dos estrellas Michelin allá por los años 80.

Una historia especial para un producto especial!!

En medio de los secretos de nuestra cocina se elaboraban “al momento” los helados y sorbetes. De ahí hemos comprendido que la calidad es el único regalo que se puede brindar a las personas. Lo seguimos haciendo desde hace más de 30 años.

Por este motivo, creemos en lo artesano. Nuestras instalaciones son un claro ejemplo de un laboratorio artesano con dimensiones un poco más grandes..

HELADOS ELABORADOS CON ARTE DESDE 1986

El secreto de un buen producto está en saber seleccionar sus materias primas. Por eso, desde hace más de 30 años, continuamos adquiriendo y buscando estos ingredientes, por lo general, desde sus orígenes.



LA LECHE

Los helados (cremas) son producidos con la leche obtenida de nuestra pequeña granja (Piemonte)



LOS HUEVOS

Utilizamos únicamente huevos que provienen de gallinas Criadas en el suelo abierto.



LA FRUTA

Garantizamos el uso de frutas frescas de estación para el uso de nuestros sorbetes.
¡Lógicamente a -18 durante todo el año!!

*Ejemplos de
una
historia.*

Desde las manzanas frescas de variedad
Granny Smith hasta las avellanas del
Piemonte con denominación, nuestros
productos conservan esa diferencia que
podéis encontrar entre Cremas
Y Sorbetes



Más de
30
AÑOS

MADE IN ITALY
1986



A team of **50**
GELATO
LOVERS
around the world



Más que **15**
PAÍSES
en donde estamos presentes
3 continentes



Nuestras instalaciones

5000 MQ
2000 PALETA
de almacenamiento en frío



Más de **30%**
de nuestro consumo
es sostenible
SOLAR
PANELES



Más que **5**
LÍNEAS DE
EMBALAJE



15 toneladas al día
DE PRODUCCIÓN



40
¡y alguno más!!
LOS SABORES
entre
CREMAS Y SORBETES



4
HELADERÍAS PROPIAS
y más de 50 socios



CANALES DE VENTA

Tipos de líneas

HO.RE.CA.

Cubeta

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

Estudiada para restaurantes y hoteles.
Cierre hermético para una mayor conservación.



Monoporzioni

Confección de 16 Ud.

Realizadas completamente a mano.
Helado chocolate con corazón de zabajone envuelto en cacao.



HELADERÍA

Cubeta (2 formatos)

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

Color Inox.
Descartables. Facilidad de limpieza.
Uso exclusivo para vitrinas expositoras.

3/3,5 Kg - 5 Lt



4,5/4,8 Kg - 7Lt



Pozzetti

4 Kg - 5,6 Lt

Formato cilíndrico.
Medida estándar para todo tipo de máquinas
POZZETTO



DO E DDO

Envase

350 gr - 500ml

Envase transparente.
Cierre a rosca con protección termo sellada.

COCO | CHEESECAKE DI FRAGOLA | VAINILLA DEL MADAGASCAR
NOCCIOLATA | FONDENTE NERO | CREME CARAMEL





LA SATISFACCION

Es nuestro compromiso

VEGANA, VEGETARIANA O SIN GLUTEN.

Las **cremas** son dirigidas a la alimentación de tipo “*Leche-Huevo-Vegetariana*” .



Los **sorbetes** son orientados hacia una alimentación **vegana** que excluye cualquier relación de tipo animal.



Helados y sorbetes son en su casi totalidad **sin gluten**.



MAESTRI DEL GUSTO



*Un galardón que poseemos desde el 2006 (vigente hasta el día de hoy)
otorgado por la “Camera di Commercio di Torino”
la cual ha considerado nuestra empresa como una
De las conservadoras de la tradición y lo artesano
a nivel nacional e internacional.
(sigue vigente hasta la fecha)*

CERTIFICATION KOSHER



*Es el sistema de control de calidad de los alimentos
según las normas hebreas.
Muchos de nuestros sabores poseen certificado
KOSHER DAIRY.*

Certification BRC

*Como prueba de nuestro compromiso,
seguimos obteniendo
desde hace más de 8 años la certificación
voluntaria de nuestros productos.
Con un grado AA, nos hemos posicionado
entre las pocas empresas que
pueden ofrecer uno de los mejores helados
tanto en materia de calidad, así como
también en seguridad en toda su cadena
de producción y distribución.*

BRC

Food Safety

CERTIFICATED

EN MENODICIOTTO

Puedes encontrar también



CREMA DE CAFFÈ

El gusto del café junto con a la cremosidad de nuestra leche.



YOGURT FROZEN

Rico en fermentos vivos. Ideal para acompañar con cereales, salsas o fruta fresca.



CHOCOLATE CALIENTE

Cremoso, realizado solo con puro chocolate y sin espesantes.



ACCESORIOS PERSONALIZADOS

Tarrinas, palas, servilletas, bolsas, boleros

ALGUNAS ETIQUETAS PRIVADAS SELECCIONADAS





A TU LADO

podemos ayudarte a



TRAINING BASE

para el personal



TRAINING AVANZADO

para el personal



FERIAS Y PRESENTACIONES



BROCHURE E MENÙ personalizzati



TASTING KIT

NUESTRAS MARCAGAS EN EL MUNDO

Menodiciotto
GELATI FATTI CON ARTE dal 1986

GelaRto
by Menodiciotto

**Luca
Gelato**[®]



MORE INFORMATION ON:

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