

Menodiciotto

GELATI FATTI CON ARTE dal 1986



*Granite
tradizionali*

LE NOSTRE GRANITE *tradizionali*



Le granite sono adatte ai periodi più caldi ed afosi dell'estate, durante i quali alcuni clienti cercano qualcosa di più dissetante e rinfrescante rispetto ad un gelato/sorbetto.

Le granite devono essere più liquide di un sorbetto, poiché la loro giusta consistenza è una via di mezzo tra il ghiaccio molto fine ed il liquido, in modo da poter essere consumate con cucchiaino e cannuccia (mangiate e bevute) al contempo.

Possono essere sia preparate e conservate nel pozzetto, come si faceva una volta, che preparate e servite attraverso il moderno granitore.

POZZETTO

Scegliendo di conservarle in un pozzetto, al posto di un gusto di gelato/sorbetto, e servendole con il tradizionale mestolo si seguirà la vera tradizione e non saranno necessari investimenti particolari.

Si dovrà però rinunciare ad un gusto di gelato e sarà necessario ricordarsi di mescolarle di tanto in tanto la granita con una frusta/frullatore, per evitare che si solidifichi troppo.



GRANITORE

Se si opta per il moderno granitore, per presentarle al meglio e non rischiare di sembrare quelle granite fatte solo di sciroppi, è consigliato l'utilizzo della campana con grafica aggiuntiva, che le presenta al meglio e le ripara anche della luce del sole diretta.

Questo metodo può risultare più pratico poiché non è necessario ricordarsi di girarle periodicamente per farle rimanere alla giusta consistenza e non comporta la rinuncia ad un gusto di gelato/sorbetto.

***Il costo di un granitore¹
completo di campana grafica aggiuntiva²
è di 520,00 €***

¹ al netto dei nostri sconti ² Materiali personalizzati riservati a chi ha sottoscritto l'accordo di collaborazione



GRANITE da realizzare con i nostri preparati

Dosi per 1,6 kg circa di granita



LIMONE

Mettere 1 kg di **granita limone Menodiciotto** in un pozzetto vuoto (**art. V limone da 3,5kg**)

Sciogliere 100 grammi di zucchero in 350 gr di acqua tiepida, aggiungervi 150 gr di spremuta di limone (senza semi)

Unire mescolando

Riporre in freezer o nel granitore

CAFFÈ

Mettere 1 kg di **granita caffè Menodiciotto** in un pozzetto vuoto (**art. V caffè da 3,5kg**)

Aggiungervi 500 grammi di acqua tiepida e 100 grammi di caffè (circa 2 caffè lunghi)

Unire mescolando

Riporre in freezer o nel granitore

MENTA

Mettere 1 kg di **granita menta Menodiciotto** in un pozzetto vuoto (**art. V menta da 3,5kg**)

Aggiungervi 600 gr di acqua tiepida

Unire mescolando

Riporre in freezer o nel granitore

GRANITE da realizzare con i nostri sorbetti

Dosi per 1,6 kg circa di granita

FRAGOLA

Mettere 1 kg di **sorbetto fragola Menodiciotto** in un pozzetto vuoto

Sciogliere 100 gr di zucchero in 400 gr di acqua tiepida, a discrezione aggiungervi 150 gr di frullato di fragole

Unire mescolando

Riporre in freezer o nel granitore

FRUTTO della PASSIONE

Mettere 1 kg di **sorbetto di frutto della passione Menodiciotto** in un pozzetto vuoto

Aggiungervi 500 gr di acqua tiepida e 100 gr di zucchero

Unire mescolando

Riporre in freezer o nel granitore

MANGO

Mettere 1 kg di **sorbetto mango Menodiciotto** in un pozzetto vuoto

Aggiungervi 500 gr di acqua tiepida e 100 gr di zucchero

Unire mescolando

Riporre in freezer o nel granitore

ARANCIA ROSSA

Mettere 1 kg di **sorbetto arancia rossa Menodiciotto** in un pozzetto vuoto

Sciogliere 100 gr di zucchero in 300 gr di acqua tiepida, aggiungervi 200 gr di spremuta di arancia (preferibilmente rossa e senza semi)

Unire mescolando

Riporre in freezer o nel granitore

MANDARINO

Mettere 1 kg di **sorbetto mandarino Menodiciotto** in un pozzetto vuoto

Sciogliere 100 gr di zucchero in 300 gr di acqua tiepida, aggiungervi 200 gr di spremuta di mandarino

Unire mescolando

Riporre in freezer o nel granitore

POMPELMO ROSA

Mettere 1 kg di **sorbetto pompelmo rosa Menodiciotto** in un pozzetto vuoto

Sciogliere 100 gr di zucchero in 300 gr di acqua tiepida, aggiungervi 200 gr di spremuta di pompelmo rosa

Unire mescolando

Riporre in freezer o nel granitore

Le granite naturali tendono ad essere molto delicate e pertanto è meglio non conservare troppo a lungo ma prepararne la quantità necessaria giorno per giorno.



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
