

# *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.





# Menodiciotto

GELATI FATTI CON ARTE dal 1986

---

*Noi crediamo nei Gelati fatti con Arte e così,  
anno dopo anno, siamo cresciuti grazie  
all'apprezzamento dei nostri clienti  
e alla fiducia degli operatori del settore.*

# *Fai quello in cui credi...*

---

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 MENO DICHIOTTO 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, lavorate secondo processi diversificati e innovativi.



*L'ingrediente segreto...  
più di 30 anni di esperienza!*

## *Cultura tradizionale contadina e selezione all'origine delle materie prime*

Da qualche anno siamo finalmente riusciti a coronare un sogno che coltivavamo da tempo con il progetto IoAgricoltura.

Abbiamo iniziato a **PRODURCI IL LATTE PER I NOSTRI GELATI** nel nostro piccolo allevamento di mucche, di cui possiamo curare l'alimentazione (anche grazie ai campi di fieno annessi alla cascina dai quali possiamo attingere), assicurarci che il loro stile di vita sia il più sano e sereno possibile.

.....  
La scelta di Menodiciotto è tutta racchiusa nel nome di questo progetto.  
**IO AGRICOLTURA** si pone infatti l'obiettivo di conservare e tramandare  
la **CULTURA AGRICOLA** che da sempre è alla base della nostra visione aziendale.  
.....



### **IL NOSTRO 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!

# *Sempre pronti a soddisfare ogni esigenza*

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 non contengono **GLUTINE**.

A testimonianza del nostro impegno l'ottenimento, ormai da diversi 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.

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.



*Dolci tentazioni  
tutte da scoprire...*



# Menodiciotto

GELATI FATTI CON ARTE dal 1986

---

*Ogni gusto ha una sua storia, fatta di frutta fresca di stagione e attenzione per l'ambiente. Dalle mele Granny Smith alla nocciola tonda del Piemonte, nei nostri gelati e sorbetti potete trovare un mondo di sapori selezionati, a seconda delle stagioni.*

# *Il nostro gelato è sempre più green*

---

Da sempre ci impegnamo per ottimizzare i consumi e creare energia pulita, ad esempio con automezzi a bassa emissione di CO<sub>2</sub> ed un impianto elettrico fotovoltaico che abbiamo recentemente incrementato.

Questa scelta ci permette di dare il nostro contributo alla diminuzione dell'inquinamento.



*Menodiciotto*

GELATI FATTI CON ARTE dal 1986



**Luca  
Gelato<sup>-18</sup>**



# *Menodiciotto*

GELATI FATTI CON ARTE dal 1986



*#30*  
*anni*  
DI GUSTO

---

MENODICIOTTO s.r.l. | Torino - ITALY  
Telefono: (+39) 011 2237825 | Fax: (+39) 011 2239279  
E-mail: [gelati@meno18.com](mailto:gelati@meno18.com)

**meno18.com**