

Menodiciotto

DES GLACES FAITES AVEC ART DEPUIS 1986

*Pourquoi
Moins 18 ?*

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



La bonne glace italienne,

faite uniquement avec les ingrédients nécessaires,
rien de plus, rien de moins.





Menodiciotto

DES GLACES FAITES AVEC ART DEPUIS 1986

***Nous croyons aux glaces faites avec art.
C'est pourquoi, année après année,
nous nous sommes développés
grâce à l'appréciation de nos clients
et à la confiance des opérateurs du secteur.***

Fais ce en quoi tu crois...

Nos origines remontent aux premières expériences de Luca, dans les années 80, dans la cuisine du restaurant familial « Al Gattoneo », deux étoiles Michelin.

LES PRODUITS MENODICIOTTO SONO DIFFÉRENTS CAR NOTRE HISTOIRE EST DIFFÉRENTE

Nous avons démarré avec une production dédiée aux restaurants haut de gamme. Nous n'avons donc pas suivi le parcours traditionnel pour la production de glaces, mais nous avons fait de nouvelles expériences pour créer, à partir d'une petite production, un plus grand laboratoire moderne, tout en conservant l'intégralité des caractéristiques extraordinaires du savoir-faire artisanal.

DES GLACES FAITES AVEC ART DEPUIS 1986

Depuis plus de 30 ans, nous produisons des glaces avec art car nous sommes conscients de l'importance de la recherche et de l'expérimentation continues : chaque arôme provient en effet de l'utilisation judicieuse des matières premières, traitées selon des processus diversifiés et innovants.



*L'ingrédient secret ?
Plus de 30 ans d'expérience !*



Une culture paysanne traditionnelle et la sélection sont à l'origine des matières premières

Depuis quelques années, nous sommes enfin parvenus à réaliser un rêve que nous nourrissions depuis un certain temps avec le projet IoAgricultura.

Nous avons commencé à **PRODUIRE DU LAIT POUR NOS GLACES** dans notre petit élevage de vaches, où nous pouvons prendre soin de leur alimentation (également grâce aux champs de foin attenants à la ferme que nous pouvons utiliser) et nous assurer que leur mode de vie soit le plus sain et le plus serein possible.

.....

Le choix de Menodiciotto est inscrit dans le nom de ce projet.
IO AGRICULTURA a pour objectif de préserver et de transmettre
la **CULTURE AGRICOLE** qui a toujours constitué la base de notre vision d'entreprise.

.....



NOTRE LAIT

Nos GLACES sont produites avec le lait de notre petit élevage.



LES ŒUFS

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



LES FRUITS

Nous n'utilisons que des fruits frais de saison pour garantir les meilleures GLACES ET les meilleurs SORBETS à moins 18 tout au long de l'année !

Nous sommes toujours prêts à répondre à tous les besoins

La plupart de nos **GLACES** sont adaptées à un régime **OVO-LACTO-VÉGÉTARIEN** qui exclut les ingrédients issus de l'abattage direct des animaux.



Nos **SORBETS** sont adaptés à un régime **VÉGÉTALIEN** qui exclut tous les ingrédients d'origine animale.

La plupart de nos parfums ne contiennent pas de **GLUTEN**.

Comme preuve de notre engagement, l'obtention, il y a plusieurs années, de la **CERTIFICATION** volontaire de produit **BRC** (British Retail Consortium) de grade **AA**, fait de nous une des rares entreprises capables d'offrir les meilleures glaces, tant pour leurs propriétés organoleptiques que pour leurs caractéristiques de qualité et de sécurité tout au long de la chaîne de production et distribution.

La plupart de nos parfums sont certifiées **KOSHER DAIRY** et sont donc propres à la consommation des personnes de confession juive. C'est également un gage supplémentaire de qualité dans le choix des ingrédients et leur préparation.



*De douces tentations
à découvrir...*



Menodiciotto

DES GLACES FAITES AVEC ART DEPUIS 1986

*Chaque parfum a sa propre histoire, faite de fruits
frais de saison et de respect de l'environnement.
Des pommes Granny Smith aux noisettes rondes du Piémont,
nos glaces et nos sorbets vous dévoileront, selon la saison,
tout un univers de saveurs sélectionnées.*

Nos glaces sont toujours plus écologiques

Nous nous engageons depuis toujours à optimiser la consommation et à créer de l'énergie propre, par exemple avec des véhicules à faible émission de CO2 et un système électrique photovoltaïque que nous avons récemment développé. Cette démarche nous permet d'apporter notre contribution à la réduction de la pollution.



Menodiciotto
DES GLACES FAITES AVEC ART DEPUIS 1986

Gelato
by Menodiciotto

**Luca
Gelato**⁻¹⁸



Menodiciotto

DES GLACES FAITES AVEC ART DEPUIS 1986



#30
ans
DE GOÛT

MENODICIOTTO s.r.l. | Turin - ITALIE
Téléphone : (+39) 011 2237825 | Fax : (+39) 011 2239279
E-mail : gelati@meno18.com

meno18.com