



WANNEN

POZZETTI



PRODUKTLINIE EISCAFES

*Wir denken an die
Herstellung, Sie an den
Vertrieb!*

Unser Name ergibt sich aus dem
einzigsten Konservierungsmittel,
das wir verwenden: **die Kälte**

Menodiciotto
GELATI E GELATERIE dal 1986

Bieten Sie Ihren Kunden den einzigartigen Geschmack eines prämierten Eises.

Die Ursprünge von Menodiciotto liegen bereits in den 80er Jahren, als Luca die ersten Experimente in der Küche seines Familienrestaurants durchführt, des damaligen 2 Michelin Sterne "Al Gatto Nero".

Im Jahr 1986 beschließt Luca, sich der Herstellung von hochqualitativen Eis und Sorbets zu widmen. Er gründet eine kleine Werkstatt, die dank dem kontinuierlichen Engagement heute über ein einzigartiges Know-how verfügt.

Die Produkte Menodiciotto sind anders, weil unsere Geschichte einzigartig ist.

Wir haben mit einer Herstellung für die gehobene Gastronomie angefangen, ohne die traditionellen Wege der Eisherstellung zu gehen. Wir haben stetig Erfahrungen gesammelt, um von einer kleinen Produktion zu einer größeren, technisch fortgeschrittenen Eiswerkstatt zu gelangen, ohne die einzigartigen Eigenschaften der Handwerkskunst zu verlieren.

Ein gutes Eis herzustellen ist keine Tätigkeit, die man improvisieren kann, sondern das Ergebnis ständiger Forschung und Experimente: jede Sorte fordert die gewissenhafte Verwendung von verschiedenen Rohstoffen, die nach unterschiedlichen und innovativen Herstellungsverfahren verarbeitet werden.

Kleine Tipps.

Wenn vorschriftsmäßig aufgeweicht, sind unsere Eis und Sorbets in der Lage, den ganzen Geschmack und die ganze Cremigkeit zurückzugeben, als wären sie gerade aus der Eismaschine entnommen worden. Bei sorgfältiger Aufbewahrung bleiben sie weich, spachtelfähig und cremig für ihre gesamte Haltbarkeitsdauer.



DIE IDEALE AUFBEWAHRUNG **KONSTANTE TEMPERATUR -18°C**

Für eine optimale Konservierung sind unsere Produkte bei einer ständigen Temperatur von maximal -18°C aufzubewahren, gut in ihrer Verpackung verschlossen und vor Licht und Gerüchen geschützt. Je sorgfältiger die Aufbewahrung (möglichst wenig Temperaturschwankungen) desto besser die Erhaltung von Geschmack und Konsistenz.



DIE IDEALE **VERZEHRTemperatur -14°/-12°C**

Die Temperatur für eine optimale Portionierung in Waffeln/Bechern und folgende Verkostung liegt bei etwa -14°/-12°C. Bei dieser Temperatur entfalten sich sämtliche Aromen optimal. Die Geschmackssinne erfassen die cremige Konsistenz und den delikaten Geschmack.

Was ist Menodiciotto?

Ein innovatives Unternehmen, das seit über 30 Jahren hochwertige Eis und Sorbets herstellt.

Wir liefern fertiges Eis zum sofortigen Verzehr und gewährleisten ein Premium-Produkt, für dessen Herstellung nur streng ausgewählte Rohstoffe verwendet werden. Unsere Fachspezialisierung, Erfahrung und Engagement erlauben es uns, ein Spitzenprodukt zu einem unvergleichlichen Preis anbieten zu können.

Warum sollten Sie sich für Menodiciotto entscheiden?

Ganz einfach! **Um Ihren Kunden hochwertige Eis und Sorbets anbieten zu können**, ohne sich um die Herstellung kümmern zu müssen. Dies bedeutet mehr Zeit für die Pflege des Betriebs und die Betreuung der Kundschaft.

• ROHSTOFFE

möglichst nah an der Quelle bezogen

• UNSCHLAGBARES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS

dank unnachahmlichem Know-How, Prozessoptimierung in der Herstellung, Einkauf der Rohstoffe unmittelbar an der Quelle

• BREITE SORTENVIELVALT

von den klassischen Milcheisorten, über die Sorbets ohne Milch und Fett, bis zu den veganen Eissorten

• HANDWERKLICHE VORGEHENSWEISE

und maximale Sorgfalt bei den Herstellungsverfahren. Somit können wir glutenfreie Eis und Sorbets gewährleisten, geeignet für vegetarische/vegane Ernährung, kosher zertifiziert und mit geringstem Risiko von Kreuzkontaminationen



• EIS UND SORBETS

die bei der richtigen Temperatur Geschmack und Cremigkeit bieten, als wären sie gerade aus der Eismaschine entnommen worden.

Nur was nötig ist, nicht mehr und nicht weniger.



MILCH

Das EIS wird mit der Milch aus unserer kleinen Kuhhaltung hergestellt



EIER

Für unser EIS verwenden wir ausschließlich Eier aus Freilandhaltung



OBST

Nur saisonal frische Früchte, um die bestmöglichen EIS UND SORBETS zu gewährleisten

Kein Konservierungsstoff, kein künstliches Aroma oder Farbstoff, nur die notwendigen und sorgfältig ausgewählten Emulgatoren, die in unseren Rezepten auf ein Minimum reduziert sind, dank unserer gründlichen Kenntnis deren Eigenschaften.

Was benutzt Du?

DIE EISWANNEN: DAS AUGE ISST MIT.



- **AUFMERKSAMKEIT DER KUNDEN**
in einer Theke ausgestelltes und gut präsentiertes Eis regt zum Kauf an

- **PRAKTISCHE EINWEGWANNEN**
dank ihrer Edelstahloptik sind sie für einen sofortigen Einsatz in der Vitrine geeignet. In unterschiedlichen Formaten erhältlich, um allen Bedürfnissen gerecht zu werden.

- **SCHNELLERE BEDIENUNG**
besonders effizient zu den Stoßzeiten

DIE RUNDEN EISBEHÄLTER* DAS EIS IST NICHT ZU SEHEN, ABER DESSEN QUALITÄT SCHMECKT MAN!



- **OPTIMALE TEMPERATUR**
Die runden Behälter ermöglichen es, Eis und Sorbets bei idealer Temperatur konstant aufzubewahren. Damit werden die Geschmackseigenschaften hervorragend geschützt.

- **EINFACHERE UND SCHNELLERE HANDHABUNG**
weil weniger Zeit und Erfahrung notwendig sind, um tagtäglich die Vitrine zu gestalten

- **EINSPARUNG VON ZEIT UND KOSTEN**
dank der verringerten Abtauvorgänge und dem geringeren Bedarf an Lagerraum

- **SAUBERKEIT UND HYGIENE**
hohe Sauberkeits- und Hygienestandards

**Nur auf Vorbestellung erhältlich.*

GEBRAUCHSFERTIGE FORMATE.

Wannen *



3,5/3 kg . 5 lt



4,8/4,5 kg . 7 lt

DANK IHRER EDELSTAHOPTIK SIND DIE PRAKTISCHE EINWEGWANNEN FÜR EINEN SOFORTIGEN EINSATZ IN DER VITRINE GEEIGNET. IN 2 UNTERSCHIEDLICHEN FORMATEN ERHÄLTlich, UM ALLEN BEDÜRFNISSEN GERECHT ZU WERDEN.

Vegan

Die meisten unserer Fruchtarten eignen sich für eine vegane Ernährung. Sie werden nämlich ohne Milch hergestellt, um die Qualität der auserwählten Früchte hervorzuheben. Dank unserer Gefiertechnik bleibt ihre Konsistenz weich und cremig.



Ananas

Sorbet aus Ananas aus Zentralamerika

PC



Ciokomenta

die Verbindung aus Minze und Schokolinsen

PC



Erdbeer

mit Erdbeeren Camarosa

PC BG



Passionsfrucht

PC



Waldbeer

wilde Brombeeren, Himbeeren und Erdbeeren Camarosa

PC



Lamponcello

die Verbindung aus Himbeeren und sizilianischen Zitronen

PC



Himbeere

mit italienischen Himbeeren

PC



Zitrone

Sorbet aus kaltgepressten sizilianischen Zitronen

PC BG



Mango

Sorbet aus indischer Mango

PC



Grüner Apfel

Sorbet aus grünem Apfel Granny Smith

PC



Melone

frische italienische Melone

PC



Minze

mit Pfefferminze aus Piemont

PC

Linea Vegana

Um das vegane Angebot zu erweitern, mit Sorten die typischerweise Milch enthalten, haben wir eine zusätzliche Produktlinie geschaffen.

 **Schokolade**
mit erlesener Schokolade

 **Kokosnuss**
mit Fruchtfleisch

 **Gesalzener Karamell**
mit Meersalz

 **Oreo**
mit Oreo-Stücken

 **Haselnuss**
ausschließlich mit
"Piemont Haselnüssen IGP"

 **Vanille Madagaskar**
mit gemahlene
Vanilleschoten



Pfirsich

Sorbet aus gelben Pfirsichen

PC



Erdbeertraube

Sorbet aus piemontesischen Erdbeertrauben

PC



Zartbitterschokolade

mit 24% Zartbitterschokolade

PC BG

Vegetarisch



Kaffee

mit erlesenen Kaffeemischungen aus Brasilien

PC



Zimt

mit Zimt aus Indonesien

PC



Cassata

mit kandierten Früchten

PC



Gesalzener Karamell

mit Meersalz

PC



Schokolade

mit frischer Milch aus unserer Kuhhaltung

PC BG



Weißer Schokolade

mit 30% Weißer Schokolade

PC



Eiercreme

mit Eiern aus Freilandhaltung

PC



Cookies

PC



Dulce de leche

typische Karamellcreme aus Argentinien

PC



Sahneeis

mit frischer Milch aus unserer Kuhhaltung

PC BG



Gianduja (Nougat)

ausschließlich mit "Piemont Haselnüssen IGP"

PC



Lakritz

mit Süßholzwurzeln

PC



Malaga

mit Sultaninen

PC



Marron glacé

mit Kastanien aus Piemont

PC



Mascarpone

aus der Poebene

PC



Haselnuss

ausschließlich mit "Piemont Haselnüssen IGP"

PC BG



Nocciolata

die Verbindung aus Milkschokolade und "Piemont Haselnuss IGP"

PC



Oreo

PC



Panna Fragola

l'unione di fragole e latte fresco

PC



Pistazie 5.0*

mit 5% besten Pistazien der Saison

PC BG



Ricotta

mit Ricotta aus der Poebene

PC



Stracciatella

mit Schokolinsen aus Zartbitterschokolade

PC BG



Torrone

harter Turrón mit "Piemont Haselnüssen IGP"

PC



Tiramisù

PC BG



Vanille

aus Madagaskar mit gemahlener Vanilleschoten

PC BG



Amarena-Kirsch

PC BG



Joghurt

mit lebenden Milchsäurebakterien

PC BG



Zabaione

mit Eiern aus Freilandhaltung

PC



Banane

erlesene Bananen aus Ecuador

PC



Kokosnuss

mit Fruchtfleisch

PC BG



4 kg/5,6 lt

Pozzetti

**DAS EIS IST NICHT ZU SEHEN, ABER DESSEN QUALITÄT SCHMECKT MAN!
DIE RUNDEN BEHÄLTER ERMÖGLICHEN ES, EIS UND SORBETS BEI IDEALER
TEMPERATUR KONSTANT AUFZUBEWAHREN UND DEREN
GESCHMACKSEIGENSCHAFTEN HERVORRAGEND ZU SCHÜTZEN.
DIE HANDHABUNG IST EINFACHER UND SCHNELLER.**

Vegan

Die meisten unserer Fruchtsorten eignen sich für eine vegane Ernährung. Sie werden nämlich ohne Milch hergestellt, um die Qualität der auserwählten Früchte hervorzuheben. Dank unserer Gefiertechnik bleibt ihre Konsistenz weich und cremig.



Mango

Sorbet aus indischer Mango



Grüner Apfel

Sorbet aus grünem Apfel Granny Smith



Melone

frische italienische Melone



Erdbeer

Erdbeeren Camarosa



Waldbeer

wilde Brombeeren, Himbeeren und Erdbeeren Camarosa



Himbeer

Sorbet aus italienischen Himbeeren



Zitrone

kaltgepresst aus Sizilien



Mandarine

spätreife Mandarinen aus Ciaculli



Birne

Sorbet aus Birnen Conference



Pflirsich

Sorbet aus gelben Pfirsichen



Erdbeertraube

Sorbet aus piemontesischen Erdbeertrauben



Zartbitterschokolade

mit 24% Zartbitterschokolade



Nähere Auskünfte über die Mülltrennung finden Sie auf den jeweiligen Verpackungseinheiten.

Vegetarisch



Kaffee
mit erlesenen
Kaffeemischungen
aus Brasilien



Schokolade
mit frischer Milch
aus unserer Kuhhaltung



Eiercreme
mit Eiern aus
Freilandhaltung



Dulce de leche
typische Karamellcreme
aus Argentinien



Sahneeis
mit frischer Milch aus
unserer Kuhhaltung



Gianduja (Nougat)
ausschließlich mit „Piemont
Haselnüssen IGP“



Malaga
mit Sultaninen



Marron glacè
mit Kastanien aus Piemont



Mascarpone
aus der Poebene



Haselnuss
ausschließlich mit
„Piemont Haselnüssen IGP“



Oreo



Pistazie Sicilia
mit 5% besten Pistazien
der Saison



Stracciatella
mit Schokolinsen
aus Zartbitterschokolade



Tiramisù



Vanille
aus Madagaskar mit
gemahlene Vanilleschoten



Amarena-Kirsch



Joghurt
mit lebenden
Milchsäurebakterien



Kokosnuss
mit Fruchtfleisch

Andere ausgefallene Sorten sind im Format 2,5L verfügbar

ENTDECKE SIE →

https://meno18.com/Documenti/meno18_Ristoranti.pdf

Aufgrund des saisonabhängigen Charakters einiger Rohstoffe kann die Verfügbarkeit einzelner Sorten nicht durchgehend gewährleistet werden.



BRCS

Food Safety

CERTIFICATED



Kosher Dairy



vegetarian



vegan



gluten free



**WIR SIND EIN
UNTERNEHMEN
MIT EINER
SEELE**

KONTAKTIEREN SIE UNS

MENODICIOTTO S.r.l.

Via Santagata, 50 - 10156 Torino - ITALY

P: (+39) 011 2237825 (r.a.) **E:** gelati@meno18.com

MENO18.COM

