

Menodiciotto

GELATI FATTI CON ARTE dal 1986

DOLCI PROPOSTE

*per la tavola
invernale*



MENO18.COM



I GELATI ED I SORBETTI

sono tra i dolci più duttili e trasformabili,
permettono alla chef di **personalizzarli**
grazie alla sua creatività.

I GELATI ED I SORBETTI

Anche durante le stagioni fredde possono sorprendere abbinati a tiepidi dessert, frutta cotta di stagione, caldi caffè.

Siamo lieti di proporvi alcuni prodotti di ottima qualità, da **affiancare con fantasia ai nostri gelati e sorbetti.**

TORTINO CON CUORE DI CIOCCOLATO CALDO

perfetto abbinato ad una pallina di gelato a vostra scelta

Peso netto <i>Net weight</i>	90 gr
Pezzi per scatola <i>Pieces per box</i>	24 <i>6 pezzi per 4 teglie</i>
Prezzo scatola <i>Box price</i>	€ 24,00
Temperatura di conservazione <i>Storage temperature</i>	-18°C



24
pezzi 

SUGGERIMENTI

Sorprende abbinato al gelato di mascarpone o cannella, un classico che non stufa mai insieme alla crema all'uovo o alla vaniglia, più leggero insieme ad un sorbetto di mango o mandarino.

ISTRUZIONI

Scongellare il prodotto secondo le seguenti modalità:

Microonde: rimuovere il tortino dal freezer e scaldarlo ancora congelato per 35-40 sec. a 800-900W.

Forno preriscaldato: rimuovere il tortino dal freezer e scaldarlo ancora congelato per 13 min. a 200°C.

Conservazione dopo lo scongelamento massimo 6 giorni a 4° C. **Non ricongelare un prodotto scongelato.**

MUFFIN TRIPLO CIOCCOLATO

Peso netto <i>Net weight</i>	105 gr
Pezzi per scatola <i>Pieces per box</i>	20
Prezzo scatola <i>Box price</i>	€ 24,00
Temperatura di conservazione <i>Storage temperature</i>	-18°C



20
pezzi 

SUGGERIMENTI

Un'ottima colazione e/o merenda abbinato ad un frappé a scelta, dalla nocciola al caramello, dalla fragola alla banana. Perfetto anche con la nostra cioccolata calda.

ISTRUZIONI

Scongellare per 2 ore a temperatura ambiente. Conservazione dopo lo scongelamento massimo 6 giorni a 4° C. **Non ricongelare un prodotto scongelato.**



WAFFEL COTTO AL BURRO

perfetto accompagnato da una pallina di gelato a vostra scelta

Peso netto <i>Net weight</i>	90 gr
Pezzi per scatola <i>Pieces per box</i>	54 <i>imbustati singolarmente</i>
Prezzo scatola <i>Box price</i>	€ 31,00
Conservazione <i>Storage</i>	-18°C



54
pezzi

SUGGERIMENTI

L'abbinamento più tradizionale è insieme alla **crema all'uovo** o alla **vaniglia**, ma si può abbinare con il gelato di **malaga** o **marron glacé** oppure al sorbetto di **frutti di bosco**.

Si possono aggiungere anche salse a piacere.

ISTRUZIONI

Scongellare il prodotto secondo le seguenti modalità:

Temperatura ambiente: dopo aver tolto il waffel dall'imballo primario, metterlo su un piatto e ricoprirlo con film plastico per alimenti. Il prodotto si scongela in circa 1 ora.

Cialdiera da waffel: dopo aver tolto il waffel dall'imballo primario scaldare per 60 secondi con la piastra a 100°C. Se la cialdiera non è calda, il tempo di scongelamento sarà maggiore.

Tostapane: dopo aver tolto il waffel dall'imballo primario scaldare per 60 secondi nel tostapane. Se il tostapane non è caldo, il tempo di scongelamento sarà maggiore.

Non ricongelare un prodotto scongelato.

BRIOCHES DA LIEVITARE

Peso netto <i>Net weight</i>	85 gr
Pezzi per scatola <i>Pieces per box</i>	120
Prezzo scatola <i>Box price</i>	€ 60,00
Conservazione <i>Storage</i>	-18°C



120
pezzi

ISTRUZIONI

Lasciare la brioche a temperatura ambiente per 4/5 ore, ben coperta, lontano da fonti di aria, spennellare con uovo intero e cuocere a 180°C per circa **12 minuti**.

Se i vostri ospiti dovessero invece arrivare a fine pasto già davvero sazi, un morbido **sorbetto senza latte né grassi** sarà un ottimo fine pasto digestivo.

Potete provare il nostro sorbetto di Limone e Salvia o di Mandarini tardivi di Ciaculli.

**IL GELATO
ITALIANO,
QUELLO
BUONO.**

CONTATTACI

MENODICIOTTO S.r.l.

Via Santagata, 50 - 10156 Torino

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