



CUBETAS

POZZETTIS



LÍNEA DE HELADERÍA

*Nosotros pensamos
en el helado,
¡tú piensas en la tienda!*

Tomamos nuestro nombre del único conservante
que utilizamos en nuestros helados: **el frío.**

Menodiciotto
GELATI E GELATERIE dal 1986

Ofrece a tus clientes el sabor único de un helado "estelar", fruto de más de 35 años de experiencia.

El helado Menodiciotto nace en la década de los años 80 a partir de los primeros experimentos en la cocina del restaurante familiar, en aquel entonces con dos estrellas Michelin, "Al Gatto Nero".

En 1986, Luca decide dedicarse a la producción de helados y sorbetes de alta calidad, abriendo un pequeño laboratorio artesanal que, gracias a su constante compromiso, ha creado un "know-how" único.

Los productos Menodiciotto son diferentes porque nuestra historia es diferente.

Comenzamos con la producción dedicada a restaurantes de alto nivel, sin seguir los caminos tradicionales para la fabricación de helados.

Hemos tenido nuevas experiencias para crear, a partir de una pequeña producción, **un laboratorio grande y avanzado** capaz de conservar todas las extraordinarias características de la producción original.

Hacer un buen helado no es una actividad que se pueda improvisar, sino **el resultado de investigaciones y experimentaciones continuas**. Cada sabor proviene de la hábil utilización de materias primas procesadas mediante métodos diversos e innovadores.

Pequeños consejos:

Además, si se almacenan correctamente, permanecen suaves, fáciles de servir con espátula y cremosos durante toda su vida útil en el estante. Además, si se almacenan correctamente, permanecen suaves, fáciles de servir con espátula y cremosos durante toda su vida útil en el estante.



CONSERVACIÓN TEMPERATURA CONSTANTE **-18°C**

Para una conservación óptima, nuestros productos deben mantenerse a una temperatura constante de al menos -18°C, bien cerrados en su envase y protegidos de la luz y los olores. Cuanta más atención se preste a no someter el envase a cambios bruscos de temperatura, mejor será la conservación del sabor y la textura del producto.



TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO **-14/-12°C**

La temperatura ideal para una correcta porción en un cono o copa y su respectiva degustación se sitúa alrededor de -14/-12°C, cuando las papilas gustativas son capaces de saborear todos los aromas que se desprenden y la textura resulta cremosa y delicada.

¿Qué es Menodiciotto?

Una empresa innovadora que produce helados y sorbetes de calidad durante más de 35 años.

Somos un fabricante de helados único en su tipo, ya que nuestra filosofía es proporcionar un helado ya batido, listo para usar, precisamente porque de esta manera podemos ofrecer un producto de excelencia hecho con materias primas seleccionadas desde su origen.

Somos una organización compuesta por personas reales, especializadas en la creación de un helado delicioso a un precio ventajoso gracias a la experiencia y especialización que nos distingue.

¿Por qué elegir Menodiciotto?

¡Es sencillo! **Para ofrecer a tus clientes helados y sorbetes de excelencia** sin tener que preocuparte por la producción y teniendo tiempo para centrarte en las ventas y el cuidado del local y la clientela.

- **MATERIAS PRIMAS**

seleccionadas en la fuente y utilizadas tal cual son

- **UNA RELACIÓN CALIDAD-PRECIO INIGUALABLE**

gracias a nuestro know-how inimitable, una producción dedicada que minimiza el desperdicio y la selección directa de materias primas desde la fuente

- **AMPLIA VARIEDAD DE SABORES**

desde los clásicos helados cremosos hasta los sorbetes sin lácteos, pasando por helados veganos

- **ENFOQUE ARTESANAL**

y máxima atención en los procesos de producción para brindarte la seguridad de helados y sorbetes sin gluten aptos para una dieta vegetariana y vegana, certificados como Kosher y Halal, con riesgo mínimo de contaminación cruzada



- **HELADOS Y SORBETES**

que, cuando se descongelan adecuadamente, son capaces de ofrecer todo el sabor y la cremosidad como si acabaran de salir de la máquina de helado

*Lo que se necesita,
ni más ni menos.*



LA LECHE

Nuestros helados son producidos con la leche de nuestra pequeña granja



LOS HUEVOS

Utilizamos exclusivamente huevos de granjas al aire libre



LA FRUTA

Solo utilizamos fruta fresca de temporada para garantizar los mejores HELADOS y SORBETES. En Meno18 durante todo el año

Sin conservantes, sin aromas artificiales, solo los emulsionantes estrictamente necesarios y cuidadosamente seleccionados (que en nuestras recetas se mantienen al mínimo) gracias a nuestro profundo conocimiento de sus propiedades.

¿Qué usas tú?

LAS CUBETAS:

TAMBIÉN EL OJO QUIERE SU PARTE



- **ATRAEN LA ATENCIÓN DE LOS CLIENTES**

los helados expuestos en el escaparate, si se presentan bien, incitan a la compra

- **CUBETAS PRÁCTICAS DE UN SOLO USO**

pueden exponerse directamente en el escaparate, ya que están especialmente diseñadas para parecer de acero inoxidable, disponibles en varios tamaños para satisfacer todas las necesidades

- **MAYOR RAPIDEZ EN EL SERVICIO**

apreciada en las horas punta

LOS POZZETTIS:

¡EL HELADO NO SE VE,
PERO SU DELICIA SE SIENTE!



- **TEMPERATURA IDEAL**

Gracias a los pozzettis, siempre podemos mantener la temperatura óptima para nuestros helados y sorbetes, manteniendo inalteradas sus propiedades organolépticas

- **FÁCIL Y RÁPIDA GESTIÓN**

Ya que se requiere menos tiempo y experiencia para presentar el helado todos los días

- **AHORRO DE TIEMPO Y COSTOS**

Gracias a la reducción de la necesidad de descongelamiento y menor espacio de almacenamiento

- **LIMPIEZA E HIGIENE**

Altos estándares de limpieza e higiene

- **GRANIZADOS CON LA PALA**

Sin la necesidad de costosas máquinas granizadoras

FORMATOS LISTOS PARA USAR.

FORMATO **PC**



3,5/3 kg . 5 litros

FORMATO **BG**



4,8/4,5 kg . 7 litros

BANDEJAS *

LAS PRÁCTICAS CUBETAS DE UN SOLO USO PUEDEN EXPONERSE DIRECTAMENTE EN EL ESCAPARATE YA QUE ESTÁN ESPECIALMENTE DISEÑADAS PARA PARECER DE ACERO INOXIDABLE. ESTÁN DISPONIBLES EN 2 FORMATOS DIFERENTES PARA SATISFACER TODAS LAS NECESIDADES

Veganos

La mayoría de nuestros sabores de fruta son naturalmente aptos para una dieta vegana, ya que se elaboran sin leche, lo que resalta la fruta seleccionada con la que se preparan. Gracias a nuestra técnica de batido, su textura sigue siendo suave y sedosa (también son perfectos junto a los sabores vegetarianos, que son ricos en leche de nuestra propia granja).



Ananas

Sorbete de piña de Centroamérica

PC



Ciokomenta

La combinación de menta y trozos de chocolate negro

PC



Fresas

Fresas Camarosa

PC BG



Fruta de la Pasión

PC



Frutos del bosque

Moras silvestres, frambuesas y fresas Camarosa

PC



Lamponcello

Combinación de limones sicilianos y frambuesas

PC



Frambuesas

Sorbete de frambuesas italianas

PC



Limón

Sorbete de limón siciliano exprimido en frío

PC BG



Mango

Sorbete de mango de la India

PC



Manzana verde

Sorbete de manzana verde Granny Smith

PC



Melón

fresco italiano

PC



Menta

con pimienta de Piemonte

PC

Línea Vegana

Para ampliar nuestra oferta vegana e incluir helados que típicamente contienen leche, hemos creado una línea adicional.



Chocolate

Con chocolate de alta calidad



Coco

Con pulpa de coco real



Caramelo salado

Con sal marina



Oreo

Con trozos de galleta Oreo



Avellanas

Hecho exclusivamente con con "nocciole Piemonte IGP"



Vainilla de Madagascar

Con trocitos de bayas



Melocotón

Sorbete de melocotón de calidad amarilla

PC



Uva fragola

Sorbete de uva fragola del Piemonte

PC



Chocolate negro

al 24%

PC BG

Vegetarianos



Café

con exquisitas mezclas de Brasil

PC



Canela

con canela de Indonesia

PC



Cassata

con trozos de frutas confitadas

PC



Caramelo salado

con sal marina

PC



Chocolate

con leche fresca de nuestra granja

PC BG



Chocolate blanco

con un 30% de chocolate blanco

PC



Crema

con huevos de gallinas criadas al aire libre

PC



Cookies

con pedazos de galletas

PC



Dulce de leche

típica crema mou argentina

PC



Crema de nata

con leche fresca de nuestra granja

PC BG



Gianduja

exclusivamente de "nocciola Piemonte IGP"

PC



Regaliz

con raíces de regaliz

PC



Málaga

con pasas sultanas

PC



Marron glacé

con castañas de Piemonte

PC



Mascarpone

con castañas de Piemonte

PC



Avellana

exclusivamente de "nocciola Piemonte IGP"

PC BG



Nocciolata

chocolate con leche y "nocciola Piemonte IGP"

PC



Oreo

con trozos de galletas Oreo

PC



Nata Fresa

la unión de fresas y leche fresca

PC



Pistacho 5.0

con un 5% de los mejores pistachos de la temporada

PC BG



Requesón

Helado de requesón de la Llanura Padana

PC



Stracciatella

con trozos de chocolate negro

PC BG



Turrón

crujiente con "nocciola Piemonte IGP"

PC



Tiramisù

PC BG



Vainilla

de Madagascar con trozos de bayas

PC BG



Variegato de amarena

PC BG



Yogurt natural

con cultivos vivos de bacterias lácticas

PC BG



Sabayón

con huevos de gallinas criadas al aire libre

PC



Banana

plátanos seleccionados de Ecuador

PC



Coco

con pulpa de coco real

PC BG



4 kg/5,6 lt

Pozzetti

¡POR QUÉ EL HELADO NO SE VE, PERO LA DELICIA SE SIENTE! GRACIAS A LOS POZZETTI, SIEMPRE CONSEGUIMOS LA TEMPERATURA ÓPTIMA PARA NUESTROS HELADOS Y SORBETES, MANTENIENDO INALTERADAS LAS PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS Y FACILITANDO SU GESTIÓN, QUE ES MÁS SENCILLA E INMEDIATA.

Veganos

La mayoría de nuestros sabores de fruta son naturalmente aptos para una dieta vegana, ya que están hechos sin leche, lo que resalta la fruta seleccionada con la que se hacen. Gracias a nuestra técnica de mantecado, su textura permanece suave y sedosa (perfectos también junto a los sabores vegetarianos, que son ricos en leche de nuestra granja)



Mango

Sorbete de mango de la India



Manzana Verde

Sorbete de manzana verde Granny Smith



Melón

fresco italiano



Fresa

de fresas Camarosa



Frutos del bosque

moras silvestres, frambuesas y fresas Camarosa



Frambuesas

Sorbete de frambuesas italianas



Limón

Sorbete de limón de limón siciliano exprimido en frío



Mandarina

Sorbete de mandarina de mandarina tardía de Ciaculli



Pera

Sorbete de pera Conference



Melocoton

Sorbete de melocoton de calidad amarilla



Uva fragola

Sorbete de uva fresa de Piemonte



Chocolate negro

con un 24% de cacao



Para obtener más información sobre la correcta separación de envases, consulte la información proporcionada en los mismos.

Vegetarianos



Café

con exquisitas mezclas de Brasil



Chocolate

con leche fresca de nuestra granja



Crema

con huevos de gallinas criadas al aire libre



Dulce de leche

típica crema mou argentina



Crema de nata

con leche fresca de nuestra granja



Gianduja

exclusivamente de "nociola Piemonte IGP"



Málaga

con pasas sultanas



Marron glacé

con castañas de Piemonte



Mascarpone

con castañas de Piemonte



Avellana

exclusivamente de "nociola Piemonte IGP"



Oreo

con trozos de galletas Oreo



Pistacho 5.0

con un 5% de los mejores pistachos de la temporada



Stracciatella

con trozos de chocolate negro



Tiramisù



Vainilla

de Madagascar con trozos de bayas



Variegato de amarena



Yogurt natural

con cultivos vivos de bacterias lácticas



Coco

con pulpa de coco real

Otros sabores, más particulares y, en consecuencia, menos vendidos, están disponibles en formato de 2,5 litros y son capaces de sorprender a los consumidores.

DESCÚBRELOS →

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

Menodiciotto no puede garantizar la disponibilidad de todos los sabores (sujetos a estacionalidad) durante todo el año.



BRCS

Food Safety

CERTIFICATED



Kosher Dairy



vegetarianos



vegano



sin gluten



**SOMOS UNA
EMPRESA HECHA
DE PERSONAS
REALES, CON
UN ALMA**

CONTÁCTANOS

MENODICIOTTO S.r.l.

Via Santagata, 50 - 10156 Torino

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

MENO18.COM

