

Menodiciotto

GELATI FATTI CON ARTE dal 1986

Linea Gelaterie

*Proponi nel tuo locale
i Gelati e Sorbetti
fatti con arte.*

*Scopri perché
conviene.*

Perché Menodiciotto?

Perché l'unico conservante che utilizziamo è il freddo.



Menodiciotto

GELATI FATTI CON ARTE dal 1986

*Tutte le gelaterie che ci hanno scelto, sono molto soddisfatte
e ci confermano la loro fiducia anno dopo anno.*

Scegli il gelato fatto con arte da più di 30 anni

Entrare a fare parte del TEAM di MENODICOTTO, come hanno fatto MOLTI GELATIERI, significa proporre i nostri gelati e sorbetti beneficiando di numerosi ed esclusivi vantaggi. Ecco alcuni tra i principali:

QUALITÀ E PREZZO GRAZIE AL KNOW HOW

Avrai a disposizione un **prodotto finito di estrema qualità con un eccezionale rapporto qualità/prezzo**, difficilmente ottenibile diversamente.

.....
Fare un buon gelato, è un'attività che **non si può improvvisare** ma che si apprende e migliora nel tempo, con continue ricerche e sperimentazione

.....
La certezza dell'impiego delle **migliori materie** prime selezionate direttamente alla fonte, e pertanto impiegate tal quali



LATTE FRESCO ITALIANO

dal nostro allevamento di vacche da latte



UOVA FRESCHE ITALIANE

provenienti da allevamenti a terra



FRUTTA ALTAMENTE SELEZIONATA

come mele verdi rigorosamente Granny smith del Trentino, mandarini tardivi di Ciaculli, pere conference . . .



MATERIE PRIME PURE E RICERCATE

come lo yogurt fresco, le nocciole Piemonte IGP . . .

Menodiciotto

GELATI FATTI CON ARTE dal 1986



QUELLO CHE SERVE - niente di più, niente di meno

nessun conservante, nessun aroma artificiale, solo gli emulsionanti strettamente necessari ed attentamente selezionati - che nelle nostre ricette sono ridotti al minimo, grazie alla nostra profonda conoscenza delle loro proprietà



MENO18°C di freddo: l'unico conservante naturale!

.....
Rapporto **qualità-prezzo ineguagliabile**, grazie ad un know-how inimitabile, alla produzione dedicata in grado di minimizzare gli sprechi ed alle materie prime selezionate direttamente alla fonte
.....

Gelati e sorbetti che appena stemperati sono in grado di riproporre **tutto il gusto e la cremosità** come appena usciti dal mantecatore grazie alla produzione dedicata ed al passaggio diretto
.....

"Artigianale" non significa fatto sul posto ma **fatto con arte!**
.....

Ampia **varietà di gusti** tra cui spaziare: dalle creme più classiche, ai sorbetti senza latte e grassi, ai gusti in edizione limitata - uno più buono dell'altro
.....

Continua sperimentazione di materie prime, ricette e tecniche di produzione all'avanguardia

SICUREZZA ED AFFIDABILITÀ

Certezza del **continuo rispetto** di tutte le normative in materia di salubrità, sicurezza ed etichettatura
.....

Elenco ingredienti ed allergeni sempre completo, pulito, aggiornato ed in regola con le normative vigenti

Garanzie sulla **sicurezza** del prodotto, grazie ad un sistema di controllo e gestione qualità che ci permette di offrirvi gelati e sorbetti **gluten free**, adatti ad un'alimentazione **vegetariana e vegana**, certificati **Kosher** e con ridottissimi rischi di cross contaminazione



L'**affidabilità** di una **qualità sempre costante** e la **comodità** di un **servizio sempre presente**: senza doversi preoccupare delle manutenzioni e dei guasti dei macchinari, delle ferie e delle malattie del personale di produzione, riducendo i consumi di acqua e corrente...

Consegna a **domicilio** con la garanzia di un approvvigionamento continuo

Nessun minimo **annuale** da raggiungere

TEMPO PER DEDICARSI ALLA PROPRIA CLIENTELA

L'opportunità di **dedicarsi ai clienti** a cui è fondamentale: spiegare le caratteristiche e la qualità dei prodotti, fare assaggiare gusti nuovi e consigliare nuovi abbinamenti

La possibilità di **seguire con attenzione il proprio negozio**, curando l'esposizione del prodotto e l'organizzazione del locale

L'OCCASIONE DI REALIZZARE QUALCOSA DI TUO

Nessuna royalty, fee o percentuale sulle vendite perchè cerchiamo partner che condividano l'amore per i nostri prodotti (non clienti)

L'occasione di aprire una **gelateria di livello**, che al contempo rispecchi la tua personalità (perchè crediamo che ogni gelateria debba avere la propria anima, pur riproponendo la filosofia aziendale condivisa)

Ragionevole investimento iniziale

La nostra **esperienza al tuo fianco**

*Il tuo ultimo tocco di personalizzazione
nell'allestire la vetrina sarà la TUA FIRMA,
che serberà l'unicità del tuo locale.*

POTRAI PER ESEMPIO:

Travasare solo il prodotto che venderai in giornata (preservando il resto del prodotto da inutili shock)

.....

Rimantecare nel tuo negozio tutti o solo alcuni gusti (per stemperarli più in fretta o allestire ancora meglio la vetrina)

.....

Unire due o più gusti, oppure aggiungere una salsa per creare un variegato

.....

Impegnare tempo e spazio per la preparazione di torte, semifreddi e sushi gelato!





Perché i pozzetti?

Perché il GELATO non si vede ma la BONTÀ si sente!
Grazie ai pozzetti riusciamo ad avere sempre la temperatura ottimale
per i nostri gelati e sorbetti, mantenendo inalterate le proprietà organolettiche.

.....
GESTIONE facile ed immediata, poiché è necessario meno tempo
e meno esperienza per presentare il gelato ogni giorno

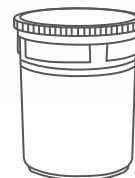
.....
Risparmio di TEMPI e COSTI, grazie alle ridotte necessità di sbrinamento

.....
Inferiore necessità di SPAZIO di STOCCAGGIO

.....
Elevati standard di PULIZIA ed igiene

.....
Possibilità di proporre le GRANITE (con il mestolo), senza la necessità
di costosi e poco attraenti granitori.

**Negli anni abbiamo sviluppato i nostri pratici banchi a pozzetti,
a moduli da 8 gusti, per i nostri punti vendita**

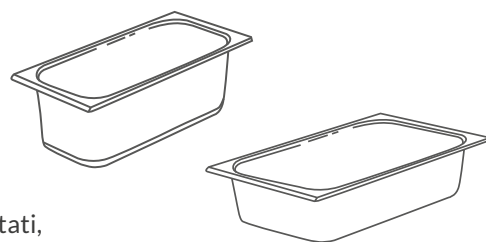


Perché le vaschette?

Perché quando i gelati sono ESPOSTI in vetrina, se ben presentati,
ATTIRANO L'ATTENZIONE dei clienti e li invogliano all'acquisto

.....
Per le pratiche vaschette monouso che possono essere direttamente ESPOSTE
in vetrina poiché appositamente studiate per sembrare di acciaio inox,
disponibili in DIVERSI FORMATI per rispondere a tutte le esigenze

.....
Maggiore VELOCITÀ di servizio - apprezzabile nelle ore di punta





I Gelati

I Gusti a Pozzetto
4Kg /5,6Lt

Poiché il nostro unico conservante è il freddo, è proprio grazie al POZZETTO che riusciamo a conservare e ad avere sempre la temperatura ottimale per i nostri gelati, mantenendone inalterate le proprietà organolettiche.



Caffè



Cioccolato



Crema



**Dulce
de leche**



Fior di panna



Fondente



Gianduja



Mascarpone



Nocciola



Pistacchio Sicilia



Stracciatella



Tiramisù



**Vaniglia
del Madagascar**



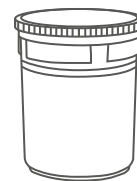
**Variegato
all'amarena**



Yogurt



Cocco



I Sorbetti

I Gusti a Pozzetto
4Kg /5,6Lt

I pozzetti preservano il prodotto dagli shock e ci permettono di offrirVi i nostri famosi SORBETTI privi di latte e grassi, in modo da esaltare tutta la bontà della frutta selezionata.



Mango



Mela verde



Melone



Fragola



**Frutti
di bosco**



Limone



Mandarino

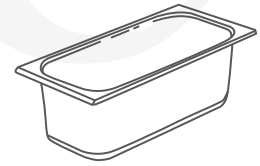


Pera



Uva fragola

Altri gusti, più particolari e conseguentemente meno venduti, ma in grado di sbalordire i consumatori sono disponibili nel formato 2,5Lt.



I Gelati

I Gusti in Vaschetta
3,5/3Kg / 5Lt

Le vaschette **appositamente studiate per le gelaterie**, per creare splendide vetrine espositive senza rinunciare alla praticità ed alla pulizia della vaschetta monouso.



Caffè



Cannella



Cassata



Cioccolato



Cioccolato Bianco



Crema



Cookies



Dulce de leche



Fior di panna



Fondente



Gianduja



Liquirizia



Malaga



Marron Glacé



Mascarpone



Nocciola



Nocciolata



Oreo



Pistacchio Sicilia



Stracciatella



Tiramisù



Torrone



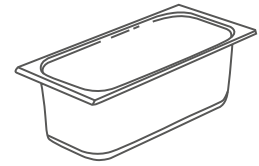
Vaniglia



Yogurt



Zabaione



Le frutta

I Gusti in Vaschetta
3,5/3Kg / 5Lt



Ananas



Banana



Ciokomenta



Cocco



Fragola



Frutto
della Passione



Frutti di bosco



Lamponcello



Lamponi



Limone



Mango



Mela Verde



Melone



Menta



Panna Fragola



Pesca



Uva fragola



Variiegato
all'amarena

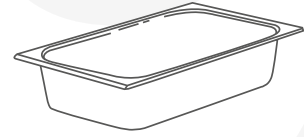


Menodiciotto

GELATI FATTI CON ARTE dal 1986

Qualità e know-how!

*Avrai a disposizione un prodotto finito di estrema qualità
con un eccezionale qualità/prezzo, difficilmente ottenibile diversamente*



I Gelati e le Frutte

I Gusti in Vaschetta
4,8/4,5Kg /7Lt



Cioccolato



Crema



Cookies



Fior di panna



Fondente



Nocciola



Pistacchio *Sicilia*



Stracciatella



Tiramisù



Vaniglia



Cocco



Fragola



Limone



Variegato
all'amarena

Piccoli suggerimenti...

I nostri gelati e sorbetti correttamente stemperati sono in grado di riproporre **tutto il gusto e la cremosità** come appena usciti dal mantecatore!!

Inoltre se correttamente conservati rimangono morbidi, spatolabili e cremosi durante tutta la loro shelf life!

.....

LA CONSERVAZIONE

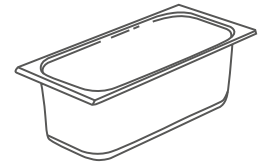
Per una conservazione ottimale i nostri prodotti vanno mantenuti ad una temperatura costante di almeno -18°C, ben chiusi nella loro confezione al riparo da luce e odori. Maggiore sarà l'attenzione nel non sottoporre la confezione intera a sbalzi termici (porzionando con una spatola rigida il gelato e richiudendo attentamente immediatamente la confezione), migliore sarà la conservazione del gusto e della texture del prodotto!

.....

LA TEMPERATURA IDEALE di CONSUMO

La temperatura per una corretta **DEGUSTAZIONE** si aggira intorno ai -14/-12°C quando le papille sono in grado di assaporare tutti gli aromi che si sprigionano e la texture risulta cremosa e delicata.





Special edition

I Gusti in Vaschetta
3,5/3Kg / 5Lt

Siamo sempre alla ricerca di nuovi gusti da proporvi.

Gelati



Ricotta



Caramello
salato

Menodiciotto

GELATI FATTI CON ARTE dal 1986

SEDE E PRODUZIONE
MENODICIOTTO s.r.l.
Via Santagata, 50
10156 Torino - ITALY

Telefono: (+39) 011 2237825 (r.a.)
Fax: (+39) 011 2239279
E-mail: gelati@meno18.com

meno18.com



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

meno18.com