

Menodiciotto

EIS MIT LIEBE HERGESTELLT SEIT 1986

Produktlinie Eiscafé

*Bieten Sie Ihren Gästen
mit Liebe hergestelltes
Speiseeis und Sorbets.*

*Erfahren Sie,
warum es sich lohnt.*

Warum Menodiciotto (minus 18°C)?

Weil Kälte unser einziges Konservierungsmittel ist.



Menodiciotto

EIS MIT LIEBE HERGESTELLT SEIT 1986

*Alle Eisdiele, die sich für uns entschieden haben,
sind hochzufrieden und bestätigen uns
Jahr für Jahr ihr Vertrauen.*

Wählen Sie das Eis mit Liebe hergestellt, seit über 30 Jahren

VIELE EISDIELENBESITZER sind bereits dem TEAM MENODICIOTTO beigetreten. Dies bedeutet, unser Eis und unsere Sorbets anzubieten und zahlreiche exklusive Vorteile zu genießen. Hier einige der wichtigsten:

QUALITÄT UND PREIS DANK UNSERES KNOW-HOWS

Sie werden über ein **hochqualitatives fertiges Produkt mit einem exzellenten Preis-Leistungs-Verhältnis** verfügen, das anders schwer erreichbar ist.

.....
Ein gutes Eis herzustellen **ist keine Tätigkeit, die man improvisieren kann**. Sie wird im Laufe der Zeit erlernt und verbessert, durch ständige Forschung, Experimente und Entwicklung.

.....
Die Gewissheit über die Verwendung **der besten Rohstoffe**, direkt an der Quelle bezogen und genauso weiterverarbeitet.



FRISCHE ITALIENISCHE MILCH
aus Freilandhaltung



FRISCHE ITALIENISCHE EIER
aus Bodenhaltung



HOCHERLESENES OBST
wie die grünen Äpfel (ausschließlich Granny Smith aus Trentino), die spätreifen Mandarinen aus Ciaculli, die Conference-Birnen...



REINE UND ERLESENE ROHSTOFFE
wie der frische Joghurt, die Piemont Haselnüsse IGP...

NUR WAS NÖTIG IST – nicht mehr und nicht weniger

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.

MINUS 18°C Kälte: das einzige natürliche Konservierungsmittel!

.....
Unvergleichbares Preis-Leistungs-Verhältnis, dank eines unnachahmlichen Know-Hows, des Einkaufs der Rohstoffe direkt beim Hersteller und der Eigenproduktionen, wodurch die Verschwendung minimiert werden kann.

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

.....
“Handwerklich” hergestellt bedeutet nicht vor Ort, sondern vielmehr **nach allen Regeln der Eismacherkunst hergestellt**.

.....
Eine breite **Sortenvielfalt**, von den klassischen Speiseeissorten, über die Sorbets ohne Milch und Fett, bis hin zu den Sorten in limitierter Auflage – eines köstlicher als des andere.

.....
Stetige Forschung bei neuen Rohstoffen, fortschrittliche Rezepte und Herstellungsverfahren.

SICHERHEIT UND ZUVERLÄSSIGKEIT

Gewissheit über **stetige Einhaltung** der Hygiene-, Sicherheits-, und Etikettierungsvorschriften.

.....
Zutaten- und Allergeneverzeichnis immer vollständig, aktuell und gemäß den geltenden Vorschriften.

Gewährleistung der **Produktsicherheit**, dank eines Kontroll- und Qualitätsmanagementsystems, das es uns ermöglicht, **glutenfreies** Eis und Sorbets anzubieten, für eine **vegetarische und vegane** Ernährung geeignet, Koscher zertifiziert und mit minimalem Risiko einer Kreuzkontamination.



.....

Die **Zuverlässigkeit** einer **gleichbleibenden Qualität** und der **Komfort einer immer verfügbaren Serviceleistung**. Keine Sorgen mehr um Instandhaltung und Defekte der Herstellungsgeräte, um Urlaub oder krankheitsbedingte Ausfälle des in der Produktion tätigen Personals, Senkung der Wasser- und Stromkosten...

.....

Lieferung bis ins Haus und Gewährleistung einer ununterbrochenen Versorgung

.....

Keine **jährliche** Mindestbestellmenge

MEHR ZEIT FÜR DIE KUNDSCHAFT

Die Gelegenheit, **sich den Kunden zu widmen**. Hierbei ist von entscheidender Bedeutung, die Eigenschaften und die Qualität der Produkte zu erläutern, neue Sorten probieren zu lassen und neue Kombinationen vorzuschlagen.

.....

Die Möglichkeit, **sich hauptsächlich um das eigene Lokal zu kümmern**, indem man die Ausstellung des Produkts und die Organisation des Betriebs pflegt.

DIE GELEGENHEIT ETWAS EIGENES ZU REALISIEREN

.....

Keine Lizenz- oder Vergütungsgebühren, keine Umsatzprovisionen, weil wir nicht nach Kunden suchen, sondern nach Partnern, die die Liebe für unsere Produkte teilen..

.....

Die Gelegenheit, eine **Eisdiele auf gehobenem Niveau zu eröffnen, die gleichzeitig auch Ihre Persönlichkeit widerspiegelt**. Weil wir glauben, dass jede Eisdiele eine eigene Seele haben sollte, auch wenn sie eine geteilte Unternehmensphilosophie vorträgt.

.....

Angemessene Anfangsinvestition.

.....

Unsere Erfahrung an Ihrer Seite.

***Ihr letzter Schliff in der Gestaltung der Eistheke ist
IHRE UNTERSCHRIFT, die die Einzigartigkeit
Ihres Lokales betont.***

SIE KÖNNEN ZUM BEISPIEL:

Nur die Produktmenge umfüllen, die am selben Tag verkauft wird (und somit den Rest des Produkts vor unnötigen Temperaturschock bewahren).

.....

In Ihrem Lokal alle oder nur einige Sorten neu verrühren (um sie schneller zu erweichen oder die Eistheke besser zu gestalten).

.....

Zwei oder mehr Sorten miteinander vermischen oder eine Sauce hinzufügen, um ein Marmor-Eis zu kreieren.

.....

Zeit und Platz für die Zubereitung von Torten, Halbgefrorenen und Sushi-Eis verwenden!





Warum die runden Eisbehälter?

Wahrnehmung des gleichbleibenden WOHLGESCHMACKS!

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

Einsparung von ZEIT und KOSTEN, dank der verringerten Abtauvorgänge.

Geringerer Bedarf an LAGERRAUM.

Hohe SAUBERKEIT- und Hygienestandards.

Möglichkeit, Slush-Eis anzubieten (mit einer Kelle), ohne teure und unansehnliche Granita-Maschinen.



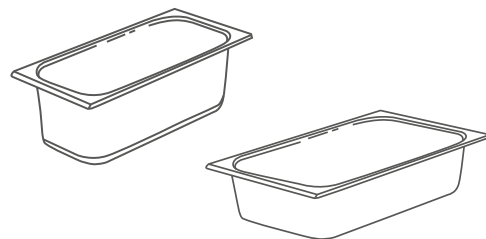
Im Laufe der Jahre haben wir für unsere Verkaufsstellen praktische Eistheken mit Pozzetti-Technik entwickelt, in 8 Sorten-Modulen

Warum die Eiswannen?

In einer Theke ausgestelltes und gut präsentiertes Eis ZIEHT die Aufmerksamkeit der Kunden und regt sie zum Kauf an.

Dank ihrer Edelstahloptik sind die praktischen Einwegwannen für einen SOFORTIGEN EINSATZ in der Vitrine geeignet. Sie sind in UNTERSCHIEDLICHEN FORMATEN erhältlich, um allen Bedürfnissen gerecht zu werden.

SCHNELLERE BEDIENUNG der Kundschaft – besonders in den Spitzenzeiten





Die Speiseeissorten

Die Geschmacksrichtungen
in runden Behältern

4Kg / 5,6L

Kälte ist unser einziges Konservierungsmittel und gerade dank der RUNDEN BEHÄLTER sind wir in der Lage, das Eis konstant bei optimaler Temperatur aufzubewahren und seine Geschmackseigenschaften unverändert zu halten.



Kaffee



Milkschokolade



Eiercreme



Dulce de leche



Sahneeis



Zartbitterschokolade



Nougat



Mascarpone



Haselnuss



Pistazie Sizilien



Stracciatella



Tiramisù



Vanille
aus Madagaskar



Amarena-Kirsch



Joghurt



Kokos



Die Sorbets

*Die Geschmacksrichtungen
in runden Behältern*

4Kg / 5,6L

Die runden Behälter schützen das Produkt vor Temperaturschocks und erlauben uns, unsere berühmten SORBETS so anzubieten, dass der volle Geschmack der erlesenen Früchte hervorgehoben wird.



Mango



Grüner Apfel



Melone



Erdbeere



Walderdbeere



Waldbeeren



Zitrone



Mandarine

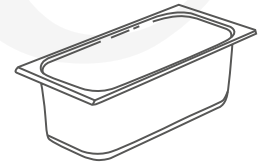


Birne



Erdbeertraube

Weitere speziellere Sorten, weniger absetzbar und dennoch in der Lage, die Kunden zu begeistern, sind in dem 2,5L Format erhältlich.



Die Speiseeissorten

Die Geschmacksrichtungen
in der Eiswanne

3,5 / 3kg / 5L

Die Eiswannen sind speziell für Eisdielen ausgelegt und erlauben es, Ihre Eisvitrinen wunderschön zu gestalten, ohne auf die Zweckmäßigkeit und Sauberkeit der Einwegschaale zu verzichten.



Kaffee



Zimt



Cassata



Milchschokolade



Weißer Schokolade



Eiercreme



Cookies



Dulce de leche



Sahneis



Zartbitterschokolade



Nougat



Lakritz



Malaga



Marron Glacé



Mascarpone



Haselnuss



Nocciolata



Oreo



Pistazie Sizilien



Stracciatella



Tiramisù



Torrone
(Weißer Nougat)



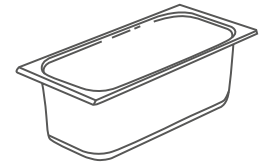
Vanille



Joghurt



Zabaione



Die Fruchtessorten

Die Geschmacksrichtungen
in der Eiswanne

3,5 / 3kg / 5L



Ananas



Banane



Schokominze



Kokos



Erdbeere



Passionsfrucht



Waldbeeren



Lamponcello



Himbeere



Zitrone



Mango



Grüner Apfel



Melone



Minze



Sahne-Erdbeer



Pfirsich



Erdbeertraube



Amarena-Kirsch



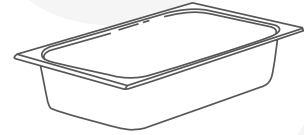
Menodiciotto

EIS MIT LIEBE HERGESTELLT SEIT 1986

Qualität und Know-How!

*Sie werden über ein hochqualitatives fertiges Produkt
mit einem exzellenten Preis-Leistungs-Verhältnis verfügen,
das anders schwer erreichbar ist.*

Speiseeis- und Fruchteissorten



Die Geschmacksrichtungen
in der Eiswanne

4,8 / 4,5Kg / 7L



Milchshokolade



Eiercreme



Cookies



Sahneeis



Zartbitterschokolade



Haselnuss



Pistazie Sizilien



Stracciatella



Tiramisù



Vanille



Erdbeere



Zitrone



Kokos



Amarena-Kirsch

Kleine Tips...

Bei richtiger Temperatureinstellung der Eisvitrine, 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 die gesamte Haltbarkeitsdauer!

DIE AUFBEWAHRUNG

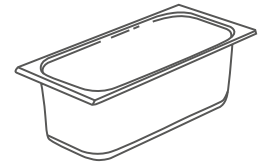
Für eine optimale Konservierung sind unsere Produkte bei einer ständigen Temperatur von mindestens -18°C aufzubewahren, gut in ihrer Verpackung verschlossen, vor Licht und Gerüchen geschützt.

Umso größer die Aufmerksamkeit, den gesamten Behälter keinen Temperaturschwankungen auszusetzen (indem mit einem steifen Spachtel das Eis portioniert und der Behälter sofort wieder sorgfältig verschlossen wird), desto besser wird die Erhaltung des Geschmacks und der Konsistenz des Produkts sein!

DIE IDEALE VERZEHRTEMPERATUR

Die Temperatur für eine korrekte **VERKOSTUNG** beträgt etwa -14/-12°C. Bei dieser Temperatur entfalten sich sämtliche Aromen optimal. Die Geschmackssinne erfassen die cremige Konsistenz und den delikaten Geschmack.





Sonderedition

*Die Geschmacksrichtungen
in der Eiswanne*

3,5 / 3kg / 5L

Wir sind immer auf der Suche nach neuen Geschmacksrichtungen für Sie.

Speiseeissorten



Ricotta



Gesalzenes Karamell

Menodiciotto

EIS MIT LIEBE HERGESTELLT SEIT 1986

FIRMENSITZ UND PRODUKTION
MENODICIOTTO s.r.l.
Via Santagata, 50
10156 Turin - ITALIEN

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

meno18.com



Menodiciotto

EIS MIT LIEBE HERGESTELLT SEIT 1986



#30
Jahre
GESCHMACK

MENODICIOTTO s.r.l. | TORINO - ITALIEN
TEL: (+39) 011 2237825 | Fax: (+39) 011 2239279
E-mail : gelati@meno18.com

meno18.com