

# *Menodiciotto*

DES GLACES FAITES AVEC ART DEPUIS 1986

## *Gamme Glaciers*

*Proposez dans votre  
établissement les  
glaces et sorbets  
faits avec art.*

*Découvrez  
les avantages.*

---

*Pourquoi moins 18 ?*

Parce que le seul conservateur que nous utilisons est le froid.



*Menodiciotto*

DES GLACES FAITES AVEC ART DEPUIS 1986

---

*Tous les glaciers qui nous ont choisis sont très satisfaits  
et nous renouvellent leur confiance année après année.*

# *Choisissez les glaces faites avec art depuis plus de 30 ans*

---

Se joindre à l'ÉQUIPE de MENODICOTTO, comme BEAUCOUP DE GLACIERS l'ont fait, signifie proposer nos glaces et nos sorbets en bénéficiant de nombreux avantages exclusifs, dont voici les principaux :

## **QUALITÉ ET PRIX GRÂCE AU SAVOIR-FAIRE**

Vous disposerez d'un **produit fini de très haute qualité avec un rapport qualité/prix exceptionnel**, qui serait difficile à obtenir autrement.

.....  
Faire une bonne glace est une activité qui **ne s'improvise pas**, mais qui s'apprend et s'améliore avec le temps, grâce à une recherche et une expérimentation continues.

.....  
Utilisation garantie des **meilleures matières** premières sélectionnées directement à la source, et donc utilisées telles quelles.



### **DU LAIT FRAIS ITALIEN**

provenant de notre élevage de vaches laitières



### **DES ŒUFS FRAIS ITALIENS**

provenant d'élevages sur sol



### **DES FRUITS SÉLECTIONNÉS AVEC SOIN**

comme les pommes vertes Granny Smith du Trentin, les mandarines tardives de Ciaculli, les poires Conférence...



### **DES MATIÈRES PREMIÈRES PURES ET RECHERCHÉES**

comme le yaourt frais, les noisettes du Piémont IGP...



### **LE STRICT NÉCESSAIRE - rien de plus, rien de moins**

pas de conservateurs ni d'arômes artificiels, uniquement les émulsifiants strictement nécessaires et soigneusement sélectionnés qui, dans nos recettes, sont réduits au minimum grâce à notre excellente connaissance de leurs propriétés



**Une température de MOINS 18°C :  
le seul et unique conservateur naturel !**

.....  
Un rapport **qualité-prix inégalé** grâce à un savoir-faire inimitable, à une production dédiée capable de minimiser les gaspillages et aux matières premières sélectionnées directement à la source.

.....  
Des glaces et des sorbets qui, dès qu'ils sont délayés, sont en mesure de procurer **tout le goût et l'onctuosité** comme s'ils venaient de sortir de la turbine à glace, grâce à la production dédiée et au passage direct.

.....  
« **Artisanal** » ne signifie pas fait sur place mais **fait avec art** !

.....  
Grand **choix de parfums** : des crèmes classiques aux sorbets sans lait et sans matières grasses, en passant par les parfums en édition limitée - tous aussi meilleurs les uns que les autres.

.....  
Une **expérimentation continue** de matières premières, recettes et techniques de production de pointe.

## **SÉCURITÉ ET FIABILITÉ**

La certitude du **respect permanent** de toutes les réglementations en matière de salubrité, sécurité et étiquetage.

.....  
Une **liste des ingrédients et allergènes** toujours complète, propre, à jour et conforme aux réglementations en vigueur.

---

Garanties sur la **sécurité** des produits, grâce à un système de contrôle et de gestion de la qualité qui nous permet de vous proposer des glaces et des sorbets **sans gluten**, adaptés aux régimes **végétariens** et **végétaliens**, certifiés **Kasher** et à très faible risque de contamination croisée.



.....

La **fiabilité** d'une **qualité constante** et la **commodité** d'un **service toujours présent**, sans avoir à se soucier de l'entretien et des pannes des machines, des congés et des arrêts maladie du personnel de production, tout en réduisant la consommation d'eau et d'électricité...

.....

Livraison **à domicile** avec la garantie d'un approvisionnement continu

.....

Aucun seuil minimum **annuel** à atteindre

## DU TEMPS À CONSACRER À SES CLIENTS

La possibilité de **consacrer du temps aux clients** pour lesquels il est essentiel : d'expliquer les caractéristiques et la qualité des produits, faire goûter de nouveaux parfums et conseiller de nouveaux mélanges.

.....

La possibilité de **suivre de près votre propre boutique**, en prenant soin de la présentation des produits et de l'organisation du local.

## L'OCCASION DE RÉALISER QUELQUE CHOSE QUI VOUS APPARTIENT

.....

**Pas de royalties, de commissions ou de pourcentages sur les ventes** car nous recherchons des partenaires qui partagent l'amour pour nos produits (pas des clients).

.....

La possibilité d'ouvrir un **glacier de haut niveau** qui, en même temps, reflète votre personnalité (parce que nous estimons que chaque glacier doit avoir sa propre essence, tout en proposant la philosophie commune de l'entreprise).

.....

Investissement initial raisonnable

.....

**Notre expérience à vos côtés**

*Votre dernière touche personnelle dans l'aménagement de la vitrine sera VOTRE SIGNATURE, qui renfermera le caractère unique de votre établissement.*

---

**VOUS POURREZ PAR EXEMPLE :**

Ne transvaser que le produit que vous vendrez pendant la journée (en préservant le reste du produit de chocs inutiles).

.....

Remélanger dans votre établissement tous les parfums ou seulement quelques-uns (pour les délayer plus rapidement ou aménager encore mieux la vitrine).

.....

Mélanger deux parfums ou plus, ou bien ajouter une sauce pour créer une glace marbrée.

.....

Consacrer du temps et de l'espace à la préparation de gâteaux, semifreddi et sushis glacés !







## *Pourquoi les pots ?*

---

Parce que même si la GLACE ne se voit pas, on sent sa QUALITÉ !  
Grâce aux pots, nous conservons toujours la température optimale pour nos glaces et sorbets, tout en préservant leurs propriétés organoleptiques.

.....  
GESTION facile et immédiate, puisqu'il faut moins de temps et d'expérience pour présenter les glaces chaque jour.

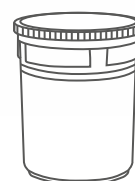
.....  
Gain de TEMPS et d'ARGENT grâce à la diminution de la fréquence de dégivrage.

.....  
Moins d'ESPACE de STOCKAGE requis.

.....  
Normes élevées de PROPRETÉ et d'hygiène.

.....  
Possibilité de proposer des GRANITÉS (avec la louche), sans avoir besoin d'une machine à granités coûteuse et peu attractive.

**Au fil des ans, nous avons développé nos vitrines à pots, en modules de 8 parfums, pour nos points de vente**



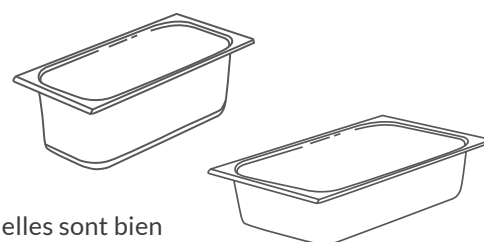
## *Pourquoi les bacs ?*

---

Parce que lorsque les glaces sont EXPOSÉES dans la vitrine, si elles sont bien présentées, elles ATTIRENT L'ATTENTION des clients et les incitent à en acheter.

.....  
Pour les bacs jetables pratiques qui peuvent être directement EXPOSÉS dans la vitrine car ils ont été spécialement conçus pour ressembler à de l'acier inoxydable. Ils sont disponibles en différentes tailles pour répondre à tous les besoins.

.....  
Un service plus RAPIDE, ce qui est appréciable aux heures de pointe.





# Les crèmes glacées

Les parfums en pot  
4 kg / 5,6 l

Étant donné que notre seul conservateur est le froid, c'est justement grâce aux pots que nous pouvons toujours conserver nos glaces à une température optimale, tout en conservant leurs propriétés organoleptiques.



Café



Chocolat



Crème



Dulce  
de leche



Fior di panna



Chocolat noir



Gianduja



Mascarpone



Noisette



Pistache de Sicile



Stracciatella



Tiramisù



Vanille  
du Madagascar



Glace marbrée  
aux griottes

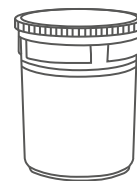


Yaourt



Noix de coco





## *Les sorbets*

*Les parfums en pot*  
**4 kg / 5,6 l**

Les pots préservent le produit des chocs et nous permettent de vous offrir nos fameux sorbets sans lait ni matières grasses, afin d'exalter tous les bienfaits des fruits sélectionnés.



**Mangue**



**Pomme verte**



**Melon**



**Fraise**



**Fraise des bois**



**Fruits des bois**



**Citron**



**Mandarine**

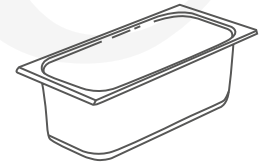


**Poire**



**Raisin framboise**

D'autres goûts, plus particuliers et donc moins vendus, mais capables de surprendre les consommateurs, sont disponibles dans le format 2,5 l.



# Les crèmes

Les parfums en bac  
3,5 / 3 kg / 5 l

Bacs **spécialement conçus pour les glacières**, pour créer de superbes vitrines sans renoncer à l'aspect pratique et à la propreté du bac jetable.



Café



Cannelle



Cassata



Chocolat



Chocolat blanc



Crème



Cookies



Dulce de leche



Fior di panna



Chocolat noir



Gianduja



Réglisse



Malaga



Marron Glacé



Mascarpone



Noisette



Nocciolata



Oreo



Pistachio de Sicile



Stracciatella



Tiramisù



Nougat



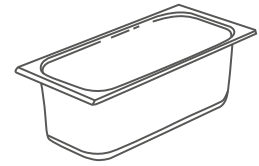
Vanille



Yaourt



Sabayon



## *Les fruits*

---

*Les parfums en bac*  
3,5 / 3 kg / 5 l



Ananas



Banane



Menthe chocolat



Noix de coco



Fraise



Fruit  
de la passion



Fruits des bois



Lamponcello



Framboises



Citron



Mangue



Pomme verte



Melon



Menthe



Fraise et crème



Pêche



Raisin framboise



Glace marbrée  
aux griottes



# *Menodiciotto*

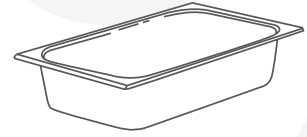
DES GLACES FAITES AVEC ART DEPUIS 1986

---

*Qualité et savoir-faire !*

*Nous mettons à votre disposition un produit fini de grande qualité avec un rapport qualité/prix exceptionnel, difficile à obtenir autrement.*





## *Les crèmes et les fruits*

*Les parfums en bacs*  
4,8 / 4,5 kg / 7 l



Chocolat



Crème



Cookies



Fior di panna



Chocolat noir



Noisette



Pistache de Sicile



Stracciatella



Tiramisù



Vanille



Fraise



Citron



Noix de coco



Glace marbrée  
aux griottes

## *Quelques suggestions...*

Nos glaces et nos sorbets bien délayés sont en mesure de procurer **tout le goût et l'onctuosité** comme s'ils venaient de sortir de la turbine à glace !!

De plus, s'ils sont bien conservés, ils restent crémeux et faciles à servir tout au long de leur durée de conservation !

.....

### LA CONSERVATION

Pour une conservation optimale, nos produits doivent être conservés à une température constante d'au moins -18°C, bien fermés dans leur récipient et à l'abri de la lumière et des odeurs.

Plus on évitera d'exposer le bac à des chocs thermiques (en portionnant la glace à l'aide d'une spatule rigide et en refermant bien le bac juste après), mieux on préservera le goût et la texture du produit !

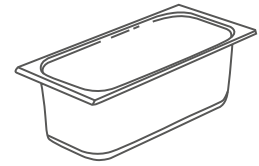
.....

### LA TEMPÉRATURE IDÉALE de CONSOMMATION

La température pour une bonne **DÉGUSTATION** est d'environ -14/-12°C, lorsque les papilles gustatives sont en mesure de savourer tous les arômes qui se dégagent et que la texture est onctueuse et délicate.







## Éditions spéciales

*Les parfums en bac*  
3,5 / 3 kg / 5 l

---

Nous sommes toujours à la recherche de nouveaux parfums à vous proposer.

### Crèmes glacées



Ricotta



Caramel  
salé

# Menodiciotto

DES GLACES FAITES AVEC ART DEPUIS 1986

SIEGE ET PRODUCTION  
MENODICIOTTO s.r.l.  
Via Santagata, 50  
10156 Turin - ITALIE

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

**meno18.com**



# *Menodiciotto*

DES GLACES FAITES AVEC ART DEPUIS 1986



*#30*  
*ans*  
DE GOÛT

---

MENODICIOTTO s.r.l. | Turin - ITALIE  
Téléphone : (+39) 011 2237825 | Fax : (+39) 011 2239279  
E-mail : [gelati@meno18.com](mailto:gelati@meno18.com)

[meno18.com](http://meno18.com)