

# Menodiciotto

EIS MIT LIEBE HERGESTELLT SEIT 1986



*Warum  
Menodiciotto (-18°C)?*

*Weil Kälte  
unser einziges  
Konservierungsmittel ist*

---

*Das gute italienische Eis,*

nur mit den absolut notwendigen Zutaten hergestellt,  
nicht mehr und nicht weniger.





# Menodiciotto

EIS MIT LIEBE HERGESTELLT SEIT 1986

---

*Wir glauben an das handwerklich hergestelltes  
Eis und so, Jahr für Jahr, sind wir stetig gewachsen,  
dank der Wertschätzung unserer Kunden  
und des Vertrauens der Gastronomiebranche.*

# *Mach das, woran du glaubst...*

---

Die Ursprünge liegen bereits in den Achtziger Jahren, als Luca die ersten Experimente in der Küche seines Familienrestaurants, des damaligen 2 Michelin Sterne "Al Gatto Nero", durchführt.

## **DIE PRODUKTE MENODICIOTTO SIND ANDERS, WEIL UNSERE GESCHICHTE ANDERS IST**

Wir haben mit einer Herstellung für die gehobene Gastronomie angefangen, ohne den traditionellen Wegen der Eisherstellung zu folgen. Wir haben neue Erfahrungen gesammelt, um von einer kleinen Produktion zu einer größeren, technisch fortgeschrittenen Eiswerkstatt zu gelangen, ohne die einzigartigen Eigenschaften des Handwerkskunst zu verlieren.

## **EIS MIT LIEBE HERGESTELLT SEIT 1986**

Seit fast 30 Jahren stellen wir Eis mit Liebe her weil uns bewußt ist, wie wichtig ständige Forschung und Entwicklung innovativer Herstellungsverfahren sind. Jede Geschmacksrichtung ist das Ergebnis einer geschickten Verwendung von erlesenen Rohstoffen, die nach unterschiedlichen und fortschrittlichen Herstellungsverfahren verarbeitet werden.



***Die geheime Zutat...  
mehr als 30 Jahre Erfahrung!***

## *Traditionelle, bäuerliche Kultur und Bezug der Rohstoffe so nah wie möglich am Ursprungsort*

---

Mit dem Projekt "IoAgricultura" haben wir uns seit einigen Jahren einen alten Traum verwirklicht.

Wir haben in unserer kleinen Kuhhaltung angefangen, **DIE MILCH FÜR UNSER EIS SELBST ZU ERZEUGEN**. Hier können wir die Fütterung der Tiere überwachen (auch dank der nächstgelegenen Graswiesen) und dafür sorgen, dass ihre Lebensweise möglichst friedlich und gesund ist.

.....

In dem Namen dieses Projektes verbirgt sich die Absicht von Menodiciotto. **IO AGRICULTURA** zielt darauf ab, die **LANDWIRTSCHAFTLICHE KULTUR** zu pflegen und weiterzugeben, die seit jeher die Grundlage unserer Firmenphilosophie darstellt.

.....



### UNSERE MILCH

Unser EIS wird mit der Milch unserer kleinen Kuhhaltung hergestellt.



### DIE EIER

Für unser EIS verwenden wir ausschließlich Eier aus Freilandhaltung.



### DAS OBST

Nur saisonal frische Früchte, um das beste Eis und die besten Sorbets anbieten zu können.

# *Stets bereit, jede Anforderung zu erfüllen*

Viele unserer **SPEISEEISSORTEN** eignen sich für eine **OVO-LAKTO-VEGETARISCHE** Ernährung. Diese schließt Zutaten aus, die aus der direkten Tötung von Tieren stammen.



Unsere **SORBETS** eignen sich für eine **VEGANE** Ernährung, die alle Zutaten tierischen Ursprungs ausschließt.

Die meisten Sorten sind **GLUTENFREI**.

Das Erreichen, seit einigen Jahren, der freiwilligen Produktzertifizierung **BRC** (British Retail Consortium) ist ein Beleg unserer Anstrengungen und positioniert uns unter den wenigen Unternehmen, die ein erstklassiges Eis anbieten können. Dies unter Berücksichtigung sowohl der organoleptischen Eigenschaften als auch der Qualitäts- und Sicherheitsstandards in der ganzen Produktions- und Vertriebskette.

Viele unserer Sorten sind **KOSHER DAIRY** zertifiziert, und somit geeignet für die Praktizierenden des jüdischen Glaubens. Die Zertifizierung ist gleichzeitig eine weitere Sicherstellung der Gewissenhaftigkeit bei der Zutatenauswahl und bei deren Zubereitung.



*Süße Versuchungen,  
alle zu entdecken...*



# Menodiciotto

EIS MIT LIEBE HERGESTELLT SEIT 1986

---

*Jede Sorte hat eine eigene Geschichte,  
die aus saisonal frischen Früchten und Umweltbewusstsein besteht.  
Von den Äpfeln "Granny Smith" bis zu den Piemont Haselnüssen,  
in unseren Eis- und Sorbetsorten können Sie eine Welt  
von auserwählten Geschmäckern finden, je nach den Jahreszeiten.*

# *Unser Eis wird zunehmend umweltfreundlich*

Seit jeher strengen wir uns an, den Energieverbrauch zu optimieren und erneuerbare Energien zu nutzen, zum Beispiel durch Fahrzeuge mit geringen CO2-Emissionen und den Ausbau unserer Solarstromanlage. Diese Entscheidungen erlauben es uns, zur der Verringerung der Umweltbelastung beizutragen.



*Menodiciotto*

EIS MIT LIEBE HERGESTELLT SEIT 1986



**Luca  
Gelato<sup>-18</sup>**



# *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**