

Menodiciotto

GELATI FATTI CON ARTE dal 1986

Linea Ristoranti

*Siamo nati da un ristorante stellato.
Abbiamo sviluppato una linea
dedicata espressamente
ai ristoratori che si vogliono
differenziare con un
finepasta all'altezza!*

Perché Menodiciotto?

Perché l'unico conservante che utilizziamo è il freddo.



Menodiciotto

GELATI FATTI CON ARTE dal 1986

*Il dolce è l'ultima proposta
con cui puoi stupire i tuoi clienti...*

I gelati ed i sorbetti sono tra i dolci più duttili e trasformabili, permettono allo chef di personalizzabili in diversi modi.

Possono essere gustati da soli, proponendo svariati abbinamenti di diversi gusti (abbinando anche gelati e sorbetti).

Possono essere proposti come dessert affiancando più palline di un unico gusto e stemperandole con caffè, cioccolata calda o per i più grandi whisky e liquori.

Possono essere shakerati insieme ad un buon alcolico e possono essere serviti più morbidi/liquidi nel flute – soprattutto i sorbetti.

Possono essere utilizzati come completamento di torte e macedonie, come guarnizione di un altro dessert.

Possono essere serviti come intermezzo rinfrescante tra due portate o come digestivo.

Possono essere presentiti con abbinamenti insoliti per stupire con proposte innovative lungo tutto il menù.

Sul sito: meno18.com nella nostra sezione Ricette potrai trovare diversi spunti.



Perchè acquistare i nostri Gelati e Sorbetti?

Per l'**ampia gamma di gusti esistenti** e per la **continua ricerca di nuovi sapori** - dalle creme più classiche, ai sorbetti senza latte e grassi, ai gelati gastronomici - per avere sempre la proposta adatta ad ogni richiesta, dal fine pasto più leggero a quello più insolito.

Perché offriamo un **rapporto qualità-prezzo ineguagliabile***, grazie alla produzione dedicata ed alle materie prime selezionate direttamente alla fonte.

Per la **certezza dell'impiego delle migliori materie prime** selezionate direttamente alla fonte, e pertanto impiegate tal quali:



LATTE FRESCO ITALIANO
DIRETTAMENTE
DALLA NOSTRA STALLA



UOVA FRESCHE ITALIANE
DA ALLEVAMENTI
ALL'APERTO



FRUTTA FRESCA
DI STAGIONE
ALTAMENTE SELZIONATA

Perché siamo in grado di dare garanzie sulla **sicurezza** del prodotto, grazie ad un sistema di controllo e gestione della qualità che ci permette di offrire gelati e sorbetti **gluten free**, adatti ad un'alimentazione **vegetariana e vegana**, certificati **Kosher** e con ridottissimi rischi di cross contaminazioni.



Tutti
i nostri sorbetti



Molti
dei nostri gelati



Tutti i nostri
gelati e sorbetti



Perché assicuriamo l'affidabilità di una qualità costante sia nel gusto che nella texture.

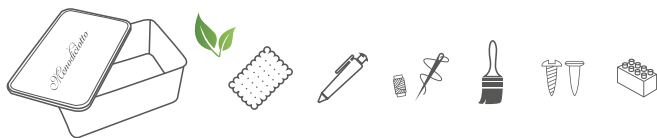
Per il nostro unico **approccio artigianale** in grado di coniugarsi con la **tradizione** e la **cura** per il prodotto e per i processi produttivi.

Perché garantiamo prodotti ricercati e di altissima qualità, **pronti per stupire** da soli o perfetti per accompagnare i dessert più diversi.



Perché con il **prodotto giusto** aumentano le proposte ed i consumi di gelati, sorbetti e dessert.

Per le nostre **speciali vaschette**, studiate apposta per conservare tutte le proprietà dei nostri prodotti, minimizzarne gli sprechi** ed essere riutilizzate.



* In media con una vaschetta linea ristorante si realizzano 16 dessert e nella peggiore delle ipotesi il ristorante rientra del costo della vaschetta con i primi 4 dessert

** I nostri prodotti - se conservati accuratamente - rimangono morbidi, spatolabili e cremosi durante tutta la loro shelf life

Questi sono solo alcuni dei motivi, ma solo assaggiando i nostri prodotti si può capire!



Piccoli suggerimenti...

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

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.

Per gustare appieno la caratteristiche dei nostri prodotti Vi consigliamo di servirli molto morbidi, porzionandoli qualche minuto prima del consumo o stemperandoli aggiungendo alcolici (a temperatura ambiente) o bevande calde (come cioccolata e caffè)!
Se non si ha tempo si può mettere la coppetta nel microonde per pochi secondi!!



Le monoporzioni pronte all'uso, studiate per voi...

I nostri TARTUFI NERI, sono realizzati rigorosamente a mano. Racchiudono nel purissimo cacao amaro uno strato di cioccolato ed un cuore di morbido zabaione.



I nostri semifreddi di TORRONCINO, sono realizzati tradizionalmente a mano con in velo di friabile granella di torrone di "nocciole Piemonte IGP" e miele "Millefiori".



Ogni confezione contiene 16 monoporzioni.



Menodiciotto

GELATI FATTI CON ARTE dal 1986

*I nostri prodotti sono diversi
perchè la nostra storia è diversa*

I Gelati

Il loro gusto e la loro cremosità sorprenderanno i vostri clienti.

Perfetti per accompagnare torte e macedonie.

Possono essere proposti anche affogati nek caffè, nella cioccolata o nei liquori.



Caffè



Cannella



**Cioccolato
al latte**



Cocco



**Crema
all'uovo**



**Dulce
de leche**



Fior di panna



**Fondente
nero**



Gianduja



Marron Glacé



Mascarpone



**Melone &
peperoncino**



Menta



Nocciola



Parmigiano



**Pistacchio
gin & pepe**



Pistacchio



**Vaniglia
del Madagascar**



Yogurt

I Sorbetti

I nostri sorbetti pur non contenendo latte e grassi anche per esaltare la frutta selezionata con cui sono fatti, hanno una consistenza più simile a quella del gelato grazie alla nostra tecnica di mantecazione.

Sono molto gustosi e dissetanti, ma al tempo stesso non molto calorici poiché contengono solo 140Kcal/100gr. circa.

Possono essere gustati da soli o accompagnati con alcolici o accostati ai fratelli gelati.



Arancia



Fico d'India



Fragola



**Fragoline
di bosco**



**Frutti
di bosco**



**Frutto
della Passione**



Gelsi Neri



Lamponi



Lime



Limone



Limone Salvia



**Mandarino
tardivo di Ciaculli**



Mango



Mela Verde



Mojto



Pera



Pesca



**Pompelmo
Rosa**



**Uva
Fragola**

Special edition

Siamo sempre alla ricerca di nuovi gusti da proporvi per le vostre creazioni.

Gelati



Gingseng

Sorbetti



Bergamotto



Birra



Tè verde



Menodiciotto

GELATI FATTI CON ARTE dal 1986



#30
anni
DI GUSTO

meno18.com