

# Menodiciotto

EIS MIT LIEBE HERGESTELLT SEIT 1986

## *Produktlinie Restaurants*

*Wir sind in einem Sternenrestaurant entstanden.  
Wir haben eine Produktlinie eigens  
für die Gastronomen entwickelt,  
die sich mit einer besonderen Nachspeise  
abheben möchten!*

---

### *Warum Menodiciotto?*

Weil Kälte unser einziges Konservierungsmittel ist.



# Menodiciotto

EIS MIT LIEBE HERGESTELLT SEIT 1986

---

*Die Nachspeise ist der krönende Abschluss,  
mit dem Sie die Gäste überraschen können...*

# *Eis und Sorbets gehören zu den vielseitigsten Nachspeisen, weil sie sich für eine Interpretation und Personalisierung durch den Koch eignen.*

---

Sie können einzeln verkostet werden, oder als Zusammenstellung verschiedener Sorten (man kann auch Milcheis und Sorbets kombinieren).

Sie können in Verbindung mit Kaffee oder heißer Schokolade serviert werden. Für die Erwachsenen kann man sie mit Whisky oder Likören kombinieren.

Sie können mit einem alkoholischen Getränk gemixt und im Champagnerglas etwas flüssiger/weicher serviert werden - vor allem die Sorbets.

Sie können als Ergänzung für Torten und Obstsalate oder als Garnierung anderer Desserts verwendet werden.

Sie können als erfrischender Zwischengang zwischen zwei Speisen oder als Digestif angeboten werden.

Sie können mit ausgefallenen Kombinationen vorgeschlagen werden, um innovative Speisen ins Menu einzuführen.

***Auf unserer Webseite [meno18.com](http://meno18.com) können Sie im Bereich "Rezepte" einige Vorschläge finden.***



# Warum sollten Sie unsere Produkte kaufen?

Wegen der **breiten Sortenvielfalt** und der **stetigen Suche nach neuen Geschmacksrichtungen**. Von den klassischen Milcheisorten, über die Sorbets, ohne Milch und Fett, bis zu den salzigen Eissorten – um immer das passende Angebot parat zu haben, von einer leichten bis zu einer außergewöhnlichen Nachspeise.

.....  
Weil wir ein **unschlagbares Preis-Leistungs-Verhältnis\*** anbieten können, dank unserer Eigenproduktionen (z.B. Milch) und des Einkaufs der Rohstoffe direkt bei den Herstellern.

.....  
Weil wir **die besten Rohstoffe** verwenden, die keiner weiteren Verarbeitung bedürfen:



FRISCHE ITALIENISCHE  
MILCH DIREKT  
AUS UNSERER KUHHALTUNG



FRISCHE ITALIENISCHE EIER  
AUS FREILANDHALTUNG



FRISCHE HOCHERLESENE  
FRÜCHTE DER SAISON

.....  
Weil wir die **Sicherheit** der Produkte gewährleisten können. Dank unseres Qualitätssicherungssystems sind wir in der Lage, **glutenfreie** Eis und Sorbets anzubieten, geeignet für eine **vegetarische** und **vegane Ernährung**, **kosher** zertifiziert, und mit geringstem Risiko von Kreuzkontaminationen



*Vegan*  
Alle unsere  
Sorbets



*Vegetarian*  
Viele unserer  
Speiseeisorten



*Gluten free*  
Alle unsere  
Eisorten und Sorbets



.....  
Weil wir eine **gleichbleibende Qualität** gewährleisten können, sowohl was den Geschmack als auch die Konsistenz betrifft.

---

Weil unsere **handwerkliche Vorgehensweise** die Tradition und die Sorgfalt für das Produkt und die Herstellungsverfahren vereint.

.....

Weil wir erlesene Produkte in höchster Qualität anbieten, die allein oder als Ergänzung der unterschiedlichsten Dessert **überraschen** können.

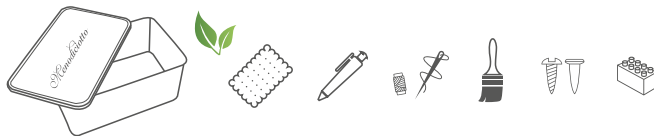


.....

Weil mit dem **richtigen Produkt** das Angebot und der Verkauf von Eis, Sorbets und Desserts angekurbelt werden können.

.....

Weil unsere **eigens entwickelten Eiswannen** das Produkt optimal aufbewahren, die Verschwendung minimieren\*\* und wiederverwendet werden können.



.....

\* Mit einer Wanne der Produktlinie Restaurants können Sie im Durchschnitt 16 Nachspeisen zubereiten, nach 4 Portionen sind die Einkaufskosten bereits gedeckt.

\*\* Bei sorgfältiger Aufbewahrung bleiben unsere Produkte weich, spachtelbar und cremig für die gesamte Haltbarkeitsdauer.

***Diese sind nur einige Gründe, aber wenn man unsere Produkte verkostet kann man besser verstehen!***



# *Kleine Tips...*

---

Wenn vorschriftsmäßig aufgeweicht, 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 und vor Licht und Gerüchen geschützt.

.....

## DIE IDEALE VERZEHRTEMPERATUR

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

Um die Eigenschaften unserer Produkte vollständig zu genießen, empfehlen wir, sie weich zu servieren, indem Sie sie einige Minuten vor dem Verzehr portionieren oder durch die Zugabe von Alkohol (bei Raumtemperatur) oder warmen Getränken (wie heiße Schokolade oder Kaffee) aufweichen!

Hat man keine Zeit, kann man die Eisportion einige Sekunden in die Mikrowelle stellen!!





## *Die Einzelportionen servierfertig, für Sie entwickelt...*

---

Unsere TARTUFI NERI sind sorgfältig handgefertigt. Sie bestehen aus einem Kern aus Zabajone-Eis, umhüllt von feinem Schokoeis und einer Schicht Kakaopulver.



Unsere halbgefrorenen TORRONCINI (weißer Nougat) werden traditionell handgefertigt, mit Nougat-Streusel aus Piemont Haselnüssen und Mischblütenhonig.



Jeder Karton enthält 16 Einzelportionen.



*Menodiciotto*

EIS MIT LIEBE HERGESTELLT SEIT 1986

---

*Unsere Produkte sind anders,  
weil unsere Geschichte anders ist.*



# Die Speiseeissorten

Geschmack und Cremigkeit werden Ihre Gäste überraschen.

Ideal in Verbindung mit Torten oder Obstsalaten.

Sie können mit Kaffee, heißer Schokolade oder Likören getränkt werden.



**Kaffee**



**Zimt**



**Milkschokolade**



**Kokos**



**Eiercreme**



**Dulce de leche**



**Sahneeis**



**Zartbitterschokolade**



**Nougat**



**Marron Glacé**



**Mascarpone**



**Melone & Chili**



**Minze**



**Haselnuss**



**Parmesan**



**Pistazie  
Gin & Pfeffer**



**Pistazie  
Sizilien**



**Vanille  
Madagaskar**



**Joghurt**

# Die Sorbets

Unsere Sorbets werden ohne Milch- und Fettzusatz hergestellt, um die Qualität der auserwählten Früchte hervorzuheben. Dank unserer Gefiertechnik haben sie eine eisähnliche Konsistenz.

Sie sind sehr schmackhaft und erfrischend, aber gleichzeitig nicht kalorienreich, da sie nur 140 Kalorien pro 100g enthalten. Sie können allein, in Verbindung mit alkoholischen Getränken oder mit dem verwandten Eis verkostet werden.



**Blutorange**



**Indische Kaktusfeige**



**Erdbeer**



**Walderdbeere**



**Waldbeeren**



**Passionsfrucht**



**Schwarze Maulbeeren**



**Himbeere**



**Lime**



**Zitrone**



**Zitrone & Salbei**



**Spätreife Mandarinen  
aus Ciaculli**



**Mango**



**Apfel**



**Mojito**



**Birne**



**Pflirsich**



**Rosa Pampelmuse**



**Erdbeertraube**

# *Sonderedition*

Wir sind immer auf der Suche nach neuen Geschmacksrichtungen für Ihre Kreationen.

## *Speiseeis*



**Gingseng**

## *Sorbets*



**Pilsner Bier**



**Bergamotte**



**Grüner Tee**



# 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