

Menodiciotto

DES GLACES FAITES AVEC ART DEPUIS 1986

Gamme Restaurants

*Nous sommes nés d'un restaurant étoilé.
Nous avons développé une gamme dédiée
spécifiquement aux restaurateurs
qui souhaitent se différencier
avec un dessert à la hauteur !*

Pourquoi Moins 18 ?

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



Menodiciotto

DES GLACES FAITES AVEC ART DEPUIS 1986

*Le dessert est le dernier mets proposé,
avec lequel vous pouvez surprendre vos clients...*

Les glaces et les sorbets sont parmi les desserts les plus modulables et transformables.

Le chef peut les personnaliser de différentes manières.

Ils peuvent être dégustés seuls, en proposant différents mélanges de parfums (en mariant également crèmes glacées et sorbets).

Ils peuvent être proposés comme dessert en servant plusieurs boules d'un même parfum délayées avec du café, du chocolat chaud ou, pour les adultes, du whisky et des liqueurs.

Ils peuvent être shakés avec un bon alcool et servis avec une texture plus crémeuse/liquide dans une flûte, notamment les sorbets.

Ils peuvent être utilisés en complément de gâteaux et de salades de fruits ou comme accompagnement d'un autre dessert.

Ils peuvent être servis comme un interlude rafraîchissant entre deux plats ou comme digestif.

Ils peuvent être présentés avec des mélanges inhabituels pour surprendre les clients avec des propositions innovantes tout au long du menu.

Sur le site meno18.com, dans notre rubrique Recettes, vous trouverez plusieurs idées.



Pourquoi acheter nos glaces et sorbets ?

Pour la **large gamme de parfums existants** et pour la **recherche continue de nouveaux parfums** - des crèmes les plus classiques aux sorbets sans lait ni matières grasses, en passant par les glaces gastronomiques - pour toujours avoir la proposition adaptée à chaque demande, du dessert le plus léger au plus original.

Parce que nous offrons un **rapport qualité-prix inégalé*** grâce à une production dédiée et des matières premières sélectionnées directement à la source.

Pour la **garantie de l'utilisation des meilleures matières premières** sélectionnées directement à la source, et donc utilisées telles quelles :



LAIT FRAIS ITALIEN
PROVENANT DIRECTEMENT
DE NOTRE ÉTABLE



ŒUFS FRAIS ITALIENS
PROVENANT D'ÉLEVAGES EN
PLEIN AIR



FRUITS FRAIS
DE SAISON
HAUTEMENT SÉLECTIONNÉS

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



Tous
nos sorbets



La plupart
de nos glaces



Tous
nos sorbets et glaces



Parce que nous garantissons la fiabilité d'une qualité constante, tant au niveau du goût que de la texture.

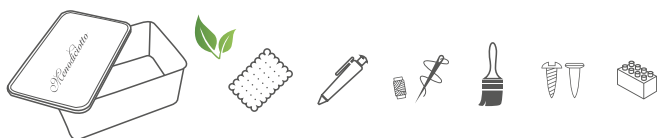
Pour notre **approche artisanale** unique, capable de s'allier à la **tradition** et au soin apporté au produit et aux processus de production.

Parce que nous garantissons des produits raffinés de la plus haute qualité, **qui sauront impressionner** seuls ou accompagner parfaitement les desserts les plus divers.



Parce qu'avec le **bon produit**, les propositions et la consommation de glaces, sorbets et desserts augmentent.

Pour nos **bacs spéciaux**, spécifiquement conçus pour préserver toutes les propriétés de nos produits, minimiser les gaspillages** et être réutilisés.



* En moyenne, avec un bac de la gamme Restaurant, 16 desserts sont préparés et, dans le pire des cas, le restaurateur couvre le coût du bac avec les quatre premiers desserts.

** Nos produits - s'ils sont conservés avec soin - restent crémeux et faciles à servir tout au long de leur durée de conservation.

*Ce ne sont là que quelques-unes des raisons,
mais ce n'est qu'en goûtant nos produits
que vous pourrez comprendre !*



Quelques suggestions...

Nos glaces et nos sorbets bien délayés sont en mesure de vous 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 emballage et à l'abri de la lumière et des odeurs.
Plus on évitera d'exposer le bac entier 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.

Pour savourer pleinement les caractéristiques de nos produits, nous vous conseillons de les servir avec une texture onctueuse, en les portionnant quelques minutes avant de les consommer ou en les délayant à de l'alcool (à température ambiante) ou des boissons chaudes (chocolat et café) !
Si vous n'avez pas le temps, vous pouvez mettre la coupe au micro-ondes pendant quelques secondes !!



Les portions individuelles prêtes à être servies et concoctées rien que pour vous...

Nos DÔMES GLACÉS AU CHOCOLAT sont rigoureusement faits à la main. Ils contiennent, dans leur cacao amer, une couche de chocolat et un cœur tendre de sabayon.



Nos semifreddi au NOUGAT sont traditionnellement faits à la main avec un voile de grains de nougat aux « noisettes du Piémont IGP » et au miel « Millefiori ».



Chaque boîte contient 16 portions individuelles.



Menodiciotto

DES GLACES FAITES AVEC ART DEPUIS 1986

*Nos produits sont différents
car notre histoire est différente.*

Nos crèmes glacées

Leur goût et leur onctuosité surprendront vos clients.
Parfaits pour accompagner gâteaux et salades de fruits.
Ils peuvent aussi être proposés noyés dans le café, le chocolat ou les liqueurs.



Café



Cannelle



**Chocolat
au lait**



Noix de coco



**Crème
à l'œuf**



**Dulce
de leche**



Fior di panna



**Chocolat
noir**



Gianduja



Marron Glacé



Mascarpone



**Melon
et piment**



Menthe



Noisette



Parmesan



**Pistache,
gin et poivre**



**Pistache
de Sicile**



**Vanille
du Madagascar**



Yaourt

Les sorbets

Bien que nos sorbets ne contiennent ni lait ni matières grasses (pour exalter les fruits sélectionnés avec lesquels ils sont faits), ils ont une consistance plus proche de celle de la crème glacée grâce à notre technique de mélange.

Ils sont très savoureux et désaltérants, mais en même temps peu caloriques car ils ne contiennent que 140 Kcal/100 gr environ.

Ils peuvent être dégustés seuls ou accompagnés d'alcool ou de crèmes glacées.



Orange sanguine



Figue de Barbarie



Fraise



Fraises des bois



Fruits des bois



Fruit de la passion



Mûres noires



Framboises



Citron vert



Citron



Citron et sauge



Mandarine tardive de Ciaculli



Mangue



Pomme verte



Mojito



Poire



Pêche



Pampleousse rose



Raisin framboise

Éditions spéciales

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

Crèmes glacées



Ginseng

Sorbets



Bière



Bergamote



Thé vert



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

meno18.com