



PRODUKTLINIE EISCAFES

*Wir denken an die
Herstellung, Sie an den
Vertrieb!*

Unser Name ergibt sich aus dem
einzigsten Konservierungsmittel,
das wir verwenden: **die Kälte**

Menodiciotto
GELATI E GELATERIE dal 1986

Bieten Sie Ihren Kunden den einzigartigen Geschmack eines prämierten Eises.

Die Ursprünge von Menodiciotto liegen bereits in den 80er Jahren, als Luca die ersten Experimente in der Küche seines Familienrestaurants durchführt, des damaligen 2 Michelin Sterne "Al Gatto Nero".

Im Jahr 1986 beschließt Luca, sich der Herstellung von hochqualitativen Eis und Sorbets zu widmen. Er gründet eine kleine Werkstatt, die dank dem kontinuierlichen Engagement heute über ein einzigartiges Know-how verfügt.

Die Produkte Menodiciotto sind anders, weil unsere Geschichte einzigartig ist.

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

Ein gutes Eis herzustellen ist keine Tätigkeit, die man improvisieren kann, sondern das Ergebnis ständiger Forschung und Experimente: jede Sorte fordert die gewissenhafte Verwendung von verschiedenen Rohstoffen, die nach unterschiedlichen und innovativen Herstellungsverfahren verarbeitet werden.

Kleine Tipps.

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 ihre gesamte Haltbarkeitsdauer.



DIE IDEALE AUFBEWAHRUNG **KONSTANTE TEMPERATUR -18°C**

Für eine optimale Konservierung sind unsere Produkte bei einer ständigen Temperatur von maximal -18°C aufzubewahren, gut in ihrer Verpackung verschlossen und vor Licht und Gerüchen geschützt. Je sorgfältiger die Aufbewahrung (möglichst wenig Temperaturschwankungen) desto besser die Erhaltung von Geschmack und Konsistenz.



DIE IDEALE **VERZEHRTemperatur -14°/-12°C**

Die Temperatur für eine optimale Portionierung in Waffeln/Bechern und folgende 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.

Was ist Menodiciotto?

Ein innovatives Unternehmen, das seit über 30 Jahren hochwertige Eis und Sorbets herstellt.

Wir liefern fertiges Eis zum sofortigen Verzehr und gewährleisten ein Premium-Produkt, für dessen Herstellung nur streng ausgewählte Rohstoffe verwendet werden. Unsere Fachspezialisierung, Erfahrung und Engagement erlauben es uns, ein Spitzenprodukt zu einem unvergleichlichen Preis anbieten zu können.

Warum sollten Sie sich für Menodiciotto entscheiden?

Ganz einfach! **Um Ihren Kunden hochwertige Eis und Sorbets anbieten zu können**, ohne sich um die Herstellung kümmern zu müssen. Dies bedeutet mehr Zeit für die Pflege des Betriebs und die Betreuung der Kundschaft.

• ROHSTOFFE

möglichst nah an der Quelle bezogen

• UNSCHLAGBARES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS

dank unnachahmlichem Know-How, Prozessoptimierung in der Herstellung, Einkauf der Rohstoffe unmittelbar an der Quelle

• BREITE SORTENVIELVALT

von den klassischen Milcheisorten, über die Sorbets ohne Milch und Fett, bis zu den veganen Eissorten

• HANDWERKLICHE VORGEHENSWEISE

und maximale Sorgfalt bei den Herstellungsverfahren. Somit können wir glutenfreie Eis und Sorbets gewährleisten, geeignet für vegetarische/vegane Ernährung, kosher zertifiziert und mit geringstem Risiko von Kreuzkontaminationen



• EIS UND SORBETS

die bei der richtigen Temperatur Geschmack und Cremigkeit bieten, als wären sie gerade aus der Eismaschine entnommen worden.

Nur was nötig ist, nicht mehr und nicht weniger.



MILCH

Das EIS wird mit der Milch aus unserer kleinen Kuhhaltung hergestellt



EIER

Für unser EIS verwenden wir ausschließlich Eier aus Freilandhaltung



OBST

Nur saisonal frische Früchte, um die bestmöglichen EIS UND SORBETS zu gewährleisten

Kein Konservierungsstoff, kein künstliches Aroma oder Farbstoff, nur die notwendigen und sorgfältig ausgewählten Emulgatoren, die in unseren Rezepten auf ein Minimum reduziert sind, dank unserer gründlichen Kenntnis deren Eigenschaften.

Was benutzt Du?

DIE EISWANNEN: DAS AUGE ISST MIT.



- **AUFMERKSAMKEIT DER KUNDEN**

in einer Theke ausgestelltes und gut präsentiertes Eis regt zum Kauf an

- **PRAKTISCHE EINWEGWANNEN**

*dank ihrer Edelstahloptik sind sie für einen sofortigen Einsatz in der Vitrine geeignet.
In unterschiedlichen Formaten erhältlich, um allen Bedürfnissen gerecht zu werden.*

- **SCHNELLERE BEDIENUNG**

besonders effizient zu den Stoßzeiten

DIE RUNDEN EISBEHÄLTER*

DAS EIS IST NICHT ZU SEHEN, ABER DESSEN
QUALITÄT SCHMECKT MAN!



- **OPTIMALE TEMPERATUR**

Die runden Behälter ermöglichen es, Eis und Sorbets bei idealer Temperatur konstant aufzubewahren. Damit werden die Geschmackseigenschaften hervorragend geschützt.

- **EINFACHERE UND SCHNELLERE HANDHABUNG**

weil weniger Zeit und Erfahrung notwendig sind, um tagtäglich die Vitrine zu gestalten

- **EINSPARUNG VON ZEIT UND KOSTEN**

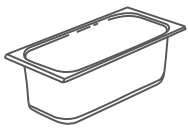
dank der verringerten Abtauvorgänge und dem geringeren Bedarf an Lagerraum

- **SAUBERKEIT UND HYGIENE**

hohe Sauberkeits- und Hygienestandards

**Nur auf Vorbestellung erhältlich.*

GEBRAUCHSFERTIGE FORMATE.



3,5/3 kg . 5 lt

Wannen

DANK IHRER EDELSTAHOPTIK SIND DIE PRAKTISCHEN EINWEGWANNEN FÜR EINEN SOFORTIGEN EINSATZ IN DER VITRINE GEEIGNET.

Vegan

Die meisten unserer Fruchtarten eignen sich für eine vegane Ernährung. Sie werden nämlich ohne Milch hergestellt, um die Qualität der auserwählten Früchte hervorzuheben. Dank unserer Gefiertechnik bleibt ihre Konsistenz weich und cremig.



Ciokomenta
die Verbindung aus
Minze und
Schokolinsen



Erdbeer
mit Erdbeeren
Camarosa



Passionsfrucht



Waldbeer
wilde Brombeeren,
Himbeeren und
Erdbeeren Camarosa



Lamponcello
die Verbindung aus
Himbeeren und
sizilianischen Zitronen



Himbeere
mit italienischen
Himbeeren



Zitrone
Sorbet aus kaltgepressten
sizilianischen Zitronen



Mango
Sorbet aus
indischer Mango



Melone
frische italienische
Melone



Pfirsich
Sorbet aus
gelben Pfirsichen

*Vegane Produktlinie**

Um das vegane Angebot zu erweitern, mit Sorten die typischerweise Milch enthalten, haben wir eine zusätzliche Produktlinie geschaffen.

 **Schokolade**
mit erlesener Schokolade

 **Kokosnuss**
mit Fruchtfleisch

 **Gesalzenes Karamell**
mit Meersalz

 **Oreo**
mit Oreo-Stücken

 **Haselnuss**
ausschließlich mit
"Piemont Haselnüssen IGP"

 **Vanille Madagaskar**
mit gemahlener
Vanilleschoten



Zartbitterschokolade
mit 24%
Zartbitterschokolade

*Nur auf Vorbestellung erhältlich.

Vegetarisch



Kaffee
mit erlesenen
Kaffeemischungen
aus Brasilien



Zimt*
mit Zimt aus
Indonesien



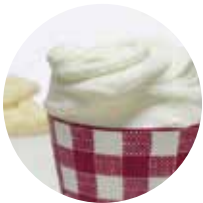
Cassata*
mit kandierten
Früchten



**Gesalzenes
Karamell**
mit Meersalz



Schokolade
mit frischer Milch
aus unserer
Kuhhaltung



Weißer Schokolade
mit 30% Weißer
Schokolade



Cookies



Gianduja*
(Nougat)
ausschließlich
mit "Piemont
Haselnüssen IGP"



Malaga
mit Sultaninen



Marron glacé*
mit Kastanien
aus Piemont



Haselnuss
ausschließlich
mit "Piemont
Haselnüssen IGP"



Nocciolata
die Verbindung aus
Milkschokolade
und "Piemont
Haselnuss IGP"



Oreo



**Sahne*
& erdbeer**



Pistazie 5.0*
mit 5% besten
Pistazien
der Saison



Stracciatella
mit Schokolinsen
aus Zartbitterschokolade



Tiramisù



Vanille
aus Madagaskar mit
gemahlener
Vanilleschoten



Vanille



Amarena-Kirschen



Joghurt
mit lebenden
Milchsäurebakterien



Banane
erlesene Bananen
aus Ecuador



Kokosnuss
mit Fruchtfleisch



Walnuss*



**Latte*
macchiato**

*Nur saisonal verfügbar.



BRCS

Food Safety

CERTIFICATED



Kosher Dairy



vegetarian



vegan



gluten free

**WIR SIND EIN
UNTERNEHMEN
MIT EINER
SEELE**

KONTAKTIEREN SIE UNS

Menodiciotto Germania GmbH

Hauptstr. 134 – 51143 Köln

Tel: 0157 75001867 **Email:** eis@meno18.com

MENO18.COM

