



VASCHETTE



POZZETTI



# LINEA GELATERIA

*Noi pensiamo al gelato,  
tu pensi al negozio!*

Prendiamo il nome dall'unico conservante  
che utilizziamo per i nostri gelati: **il freddo.**

*Menodiciotto*  
GELATI E GELATERIE dal 1986

# Proponi ai tuoi clienti il gusto unico di un gelato “stellato”, frutto di oltre 35 anni di esperienza.

*Il gelato Menodiciotto nasce nei lontani anni '80 dai primi esperimenti nella cucina del ristorante di famiglia, l'allora due stelle Michelin “Al Gatto nero”.*

Nel 1986 Luca decide di dedicarsi alla produzione di gelati e sorbetti di alta qualità, aprendo un piccolo laboratorio artigianale, che grazie al continuo impegno ha creato un “know-how” unico.

## I prodotti Menodiciotto sono diversi perché la nostra storia è diversa.

Siamo partiti dalla produzione dedicata ai ristoranti di livello, senza seguire le strade tradizionali per la produzione del gelato.

Abbiamo fatto nuove esperienze per creare, da una piccola produzione, un **laboratorio grande e all'avanguardia** in grado di conservare tutte le straordinarie caratteristiche della produzione originaria.

Fare un buon gelato non è un'attività che si può improvvisare ma il risultato di **continue ricerche e sperimentazioni**: ogni gusto deriva, infatti, dall'uso sapiente delle materie prime lavorate secondo processi diversificati ed innovativi.

## Piccoli suggerimenti.

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

Inoltre se correttamente conservati rimangono morbidi, spatolabili e cremosi durante tutta la loro shelf life.



### LA CONSERVAZIONE TEMPERATURA COSTANTE **-18°C**

**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 a sbalzi termici, migliore sarà la conservazione del gusto e della texture del prodotto!**



### LA TEMPERATURA IDEALE DI CONSUMO **-14/-12°C**

**La temperatura per una corretta porzionatura in cono/coppetta e relativa 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.**

# Che cos'è Menodiciotto?

**Un'azienda innovativa che produce gelati e sorbetti di qualità da più di 35 anni.**

Siamo un produttore di gelati unico nel suo genere, infatti la nostra filosofia è quella di fornire un gelato già mantecato, pronto all'uso, proprio perchè solo in questo modo riusciamo a proporre un prodotto di eccellenza realizzato con materie prime selezionate all'origine.

Siamo un'organizzazione fatta di persone vere, specializzate nel creare un gelato squisito ad un prezzo vantaggioso grazie all'esperienza e specializzazione che ci contraddistingue.

## Perché scegliere Menodiciotto?

Semplice! **Per offrire ai tuoi clienti gelati e sorbetti di eccellenza**, non dovendo pensare alla produzione e avendo il tempo di dedicarsi alla vendita ed alla cura del locale e della clientela.

- **MATERIE PRIME**

*selezionate alla fonte e per tanto utilizzate tal quali*

- **RAPPORTO QUALITÀ PREZZO INEGUAGLIABILE**

*grazie al know-how inimitabile, alla produzione dedicata in grado di minimizzare gli sprechi ed alle materie prime selezionate direttamente alla fonte*

- **AMPIA GAMMA DI GUSTI**

*dalle creme più classiche, ai sorbetti senza latte e grassi, fino ai gelati vegani*

- **APPROCCIO ARTIGIANALE**

*e massima attenzione dei processi produttivi così da darvi la sicurezza di gelati e sorbetti gluten free adatti ad un'alimentazione vegetariana e vegana, certificati Kosher e Halal, con ridottissimi rischi di cross contaminazioni*



- **GELATI E SORBETTI**

*che appena stemperati sono in grado di riproporre tutto il gusto e la cremosità come appena usciti dal mentecatore*

*Quello che serve,  
niente di più, niente di meno.*



### IL LATTE

*I nostri GELATI sono prodotti con il latte del nostro piccolo allevamento.*



### LE UOVA

*Utilizziamo esclusivamente uova provenienti da allevamenti all'aperto.*



### LA FRUTTA

*Solo frutta fresca di stagione per garantire i migliori GELATI e SORBETTI. A Meno18 per tutto l'anno.*

**Nessun conservante, nessun aroma artificiale, solo gli emulsionanti strettamente necessari e attentamente selezionati (che nelle nostre ricette sono ridotti al minimo) grazie alla nostra profonda conoscenza delle loro proprietà.**

## Tu cosa usi?

### LE VASCHE TTE:

ANCHE L'OCCHIO VUOLE LA SUA PARTE



- **ATTIRANO L'ATTENZIONE DEI CLIENTI**

*i gelati esposti in vetrina, se ben presentati invogliano all'acquisto*

- **PRATICHE VASCHE TTE MONOUSO**

*possono essere direttamente esposte in vetrina poichè appositamente studiate per sembrare di acciaio inox, disponibili in diversi formati per rispondere a tutte le esigenze*

- **MAGGIORE VELOCITÀ DI SERVIZIO**

*apprezzabile nelle ore di punta*

### I POZZETTI:

IL GELATO NON SI VEDE MA LA BONTÀ SI SENTE!



- **TEMPERATURA OTTIMALE**

*grazie ai pozzetti riusciamo ad avere sempre la temperatura ottimale per i nostri gelati e sorbetti, mantenendo inalterate le proprietà organolettiche*

- **GESTIONE FACILE ED IMMEDIATA**

*poichè è necessario meno tempo e meno esperienza per presentare il gelato ogni giorno*

- **RISPARMIO DI TEMPI E COSTI**

*grazie alle ridotte necessità di sbrinamento e inferiore necessità di spazio di stoccaggio*

- **PULIZIA E IGIENE**

*elevati standard di pulizia ed igiene*

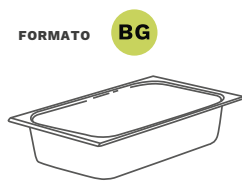
- **GRANITE CON IL MESTOLO**

*senza la necessità di costosi granitori*

**FORMATI PRONTI ALL'USO.**



3,5/3 kg . 5 lt



4,8/4,5 kg . 7 lt

## Vaschette \*

LE PRATICHE VASCHEE MONOUSO POSSONO ESSERE DIRETTAMENTE ESPOSTE IN VETRINA POICHÈ, APPOSITAMENTE STUDIAE PER SEMBRARE DI ACCIAIO INOX. DISPONIBILI IN 2 DIVERSI FORMATI PER RISPONDERE A TUTTE LE ESIGENZE.

## Vegani

La maggior parte dei nostri gusti frutta è naturalmente adatta ad un'alimentazione vegana poichè realizzati senza latte anche per esaltare la frutta selezionata con cui sono fatti, grazie alla nostra tecnica di mantecazione la loro texture rimane setosa e morbida (perfetti anche insieme ai gusti vegetariani, ricchi di latte della nostra stalla).



### Ananas

sorbetto di ananas del Centro America

PC



### Ciokomenta

l'unione della menta e le chips di cioccolato fondente

PC



### Fragola

fragole Camarosa

PC BG



### Frutto della Passione

PC



### Frutti di bosco

more selvatiche, lamponi e fragole Camarosa

PC



### Lamponcello

l'unione di limoni siciliani e lamponi

PC



### Lamponi

sorbetto di lamponi italiani

PC



### Limone

sorbetto di limone siciliano spremuto a freddo

PC BG



### Mango

sorbetto di mango dell'India

PC



### Mela Verde

sorbetto di mela verde Granny Smith

PC



### Melone

melone fresco italiano

PC



### Menta

con piperita piemontese

PC

## Linea Vegana

Per completare la proposta vegana anche con gelati che tipicamente contengono il latte, abbiamo realizzato una linea aggiuntiva.

### Cioccolato

con pregiato cioccolato

### Cocco

con vera polpa

### Caramello salato

con sale del mare

### Oreo

con pezzi di biscotto Oreo

### Nocciola

ottenuta esclusivamente da "nocciole Piemonte IGP"

### Vaniglia del Madagascar

con pezzettini di bacche



### Pesca

sorbetto di pesche qualità gialla

PC



### Uva fragola

sorbetto di uva fragola del Piemonte

PC



### Fondente

cioccolato fondente al 24%

PC BG



# Vegetariani



## Caffè

con pregiate miscele  
brasiliane

PC



## Cannella

con cannella dell'Indonesia

PC



## Cassata

con pezzetti di frutta  
candita

PC



## Caramello salato

con sale del mare

PC



## Cioccolato

con latte fresco  
della nostra stalla

PC BG



## Cioccolato Bianco

con il 30% di cioccolato  
bianco

PC



## Crema

con uova di galline  
allevate all'aperto

PC



## Cookies

con biscotti in pezzi

PC



## Dulce de leche

tipica crema mou argentina

PC



## Fior di panna

con latte fresco  
della nostra stalla

PC BG



## Gianduja

esclusivamente da  
"nocciola Piemonte IGP"

PC



## Liquirizia

con radici di liquirizia

PC



## Malaga

con uvetta sultanina

PC



## Marron glacè

con castagne piemontesi

PC



## Mascarpone

della Pianura Padana

PC



## Nocciola

esclusivamente da  
"nocciola Piemonte IGP"

PC BG



## Nocciolata

cioccolato al latte  
e "nocciola Piemonte IGP"

PC



## Oreo

con biscotti  
Oreo in pezzi

PC



## Panna Fragola

l'unione di fragole  
e latte fresco

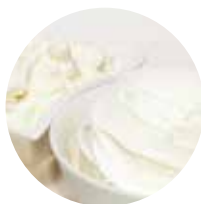
PC



## Pistacchio 5.0

con il 5% dei migliori  
pistacchi della stagione

PC BG



## Ricotta

gelato di ricotta della  
Pianura Padana

PC



## Stracciatella

con chips di cioccolato  
fondente

PC BG



## Torrone

friabile con "nocciola  
Piemonte IGP"

PC



## Tiramisù

PC BG



## Vaniglia

del Madagascar con  
pezzettini di bacche

PC BG



## Variegato all'amarena

PC BG



## Yogurt

naturale con fermenti  
lattici vivi

PC BG



## Zabaione

con uova di galline  
allevate all'aperto

PC



## Banana

banana selezionata  
dell'Ecuador

PC



## Cocco

cocco con vera polpa

PC BG



4 kg/5,6 lt

## Pozzetti

PERCHÈ IL GELATO NON SI VEDE MA LA BONTÀ SI SENTE!

GRAZIE AI POZZETTI RIUSCIAMO AD AVERE SEMPRE LA TEMPERATURA OTTIMALE PER I NOSTRI GELATI E SORBETTI, MANTENENDO INALTERATE LE PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE E LA GESTIONE È PIÙ FACILE ED IMMEDIATA.

## Vegani

La maggior parte dei nostri gusti frutta è naturalmente adatta ad un'alimentazione vegana poiché realizzati senza latte anche per esaltare la frutta selezionata con cui sono fatti, grazie alla nostra tecnica di mantecazione la loro texture rimane setosa e morbida (perfetti anche insieme ai gusti vegetariani, ricchi di latte della nostra stalla).



### Mango

sorbetto di mango dell'India



### Mela Verde

sorbetto di mela verde  
Granny Smith



### Melone

melone fresco italiano



### Fragola

fragole Camarosa



### Frutti di bosco

more selvatiche, lamponi  
e fragole Camarosa



### Lampone

sorbetto di lamponi italiani



### Limone

sorbetto di limone siciliano  
spremuto a freddo



### Mandarino

sorbetto di mandarino  
tardivo di Ciaculli



### Pera

sorbetto di pera Conference



### Pesca

sorbetto di pesche  
qualità gialla



### Uva fragola

sorbetto di uva fragola  
del Piemonte



### Fondente

cioccolato fondente al 24%



Per maggiori informazioni sulla corretta raccolta differenziata degli imballi fare riferimento alle informazioni riportate sugli stessi

# Vegetariani



## Caffè

con pregiate miscele  
brasiliane



## Cioccolato

con latte fresco  
della nostra stalla



## Crema

con uova di galline  
allevate all'aperto



## Dulce de leche

tipica crema mou argentina



## Fior di panna

con latte fresco  
della nostra stalla



## Gianduja

esclusivamente da  
"nocciola Piemonte igp"



## Malaga

con uvetta sultanina



## Marron glacè

con castagne piemontesi



## Mascarpone

della Pianura Padana



## Nocciola

esclusivamente da  
"nocciola Piemonte IGP"



## Oreo

con biscotti  
Oreo in pezzi



## Pistacchio 5.0

pistacchio con il 5% dei migliori  
pistacchi della stagione



## Stracciatella

con chips di cioccolato  
fondente



## Tiramisù



## Vaniglia

del Madagascar con  
pezzettini di bacche



## Variegato all'amarena



## Yogurt

naturale con fermenti  
lattici vivi



## Cocco

cocco con vera polpa

Altri gusti, più particolari e conseguentemente meno venduti,  
ma in grado di sbalordire i consumatori sono disponibili nel formato 2,5Lt.

SCOPRILI —>

[https://meno18.com/Documenti/meno18\\_Ristoranti.pdf](https://meno18.com/Documenti/meno18_Ristoranti.pdf)

*Menodiciotto non può assicurare la disponibilità di tutti i gusti (soggetti a stagionalità) durante tutto l'arco dell'anno.*





**BRCS**

Food Safety

CERTIFICATED



Kosher Dairy



vegetarian



vegan



gluten free



---

**SIAMO  
UN'AZIENDA  
FATTA DI  
PERSONE VERE,  
CON UN'ANIMA**

## CONTATTACI

**MENODICIOTTO S.r.l.**

Via Santagata, 50 - 10156 Torino

**P:** (+39) 011 2237825 (r.a.) **E:** [gelati@meno18.com](mailto:gelati@meno18.com)

**MENO18.COM**

