

**SORPRENDE
A TUS CLIENTES
CON EL HELADO
MENODICIOTTO.**

*Un helado de excelencia para
un final de comida excepcional.*

Menodiciotto
GELATI E GELATERIE dal 1986

¿QUÉ ES MENODICIOTTO?

Menodiciotto es una empresa que nació de la necesidad de un restaurador que creció con la convicción de que la calidad marca la diferencia.

Somos los únicos que ofrecen un helado mantecado listo para usar, porque solo de esta manera podemos garantizar un producto de excelencia hecho con materias primas seleccionadas desde su origen. Somos una empresa familiar basada en la pasión por la tradición de la buena cocina italiana, especializada en la creación de un helado delicioso a un precio ventajoso gracias a la experiencia y dedicación que nos distingue.

¿Por qué elegir Menodiciotto?

¡Es sencillo! **El postre es la última propuesta con la que puedes sorprender a tus clientes, dejando un excelente recuerdo.**

Con el producto adecuado, ampliarás las opciones y el consumo de postres. De hecho, garantizamos productos de alta calidad y listos para sorprender por sí solos o para acompañar una variedad de postres.



Tomamos nuestro nombre del único conservante que utilizamos:
el frío.

Pero no solo eso:

- **MATERIAS PRIMAS**

seleccionadas directamente de la fuente y utilizadas tal como son.

- **RELACIÓN CALIDAD-PRECIO INIGUALABLE**

Además de la calidad difícil de igualar, en promedio, con un recipiente se pueden hacer **16 postres** y, en el peor de los casos, **el costo del recipiente se amortiza con los primeros 4 postres.**

- **AMPLIA GAMA DE SABORES**

Desde los sabores de crema más clásicos hasta los sorbetes sin leche y grasas, pasando por los helados gastronómicos.

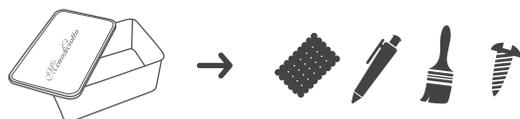
- **ENFOQUE ARTESANAL**

y máxima atención a los procesos de producción: esto les brinda la seguridad de tener helados y sorbetes sin gluten aptos para una alimentación vegetariana y vegana, certificados y con un riesgo mínimo de contaminación cruzada.



- **NUESTRAS ESPECIALES BANDEJAS**

están diseñadas específicamente para preservar todas las propiedades de nuestros productos, minimizar el desperdicio y ser reutilizadas.



LA LECHE

Nuestros helados son producidos con la leche de nuestra pequeña granja.



LOS HUEVOS

Para nuestros helados, utilizamos exclusivamente huevos de granjas al aire libre



LA FRUTA

Solo utilizamos fruta fresca de temporada para garantizar los mejores helados y sorbetes durante todo el año en Menodiciotto.



Los helados y sorbetes son unos de los postres más versátiles y transformables.

Permiten al chef personalizarlos de diversas maneras, añadiendo el toque final perfecto. Pueden ser presentados de las siguientes formas:

- **SOLOS O COMBINADOS ENTRE SÍ**

- **BAÑADOS CON CAFÉ, CHOCOLATE CALIENTE O CON WHISKY Y LICORES**

- **PARA ACOMPAÑAR TORTAS Y ENSALADAS DE FRUTAS**

- **PREPARADOS EN COCTELERAS Y SERVIDOS EN COPAS FLAUTA**

- **CON COMBINACIONES INUSUALES A LO LARGO DE TODA LA COMIDA**



RICETTE

También puedes descubrir recetas en la sección de recetas de nuestro sitio web en meno18.com/ricette



OFRECE A TUS CLIENTES EL SABOR ÚNICO DE UN HELADO "ESTELAR", FRUTO DE MÁS DE 34 AÑOS DE EXPERIENCIA

El helado Menodiciotto tiene sus raíces en la década de los 80, originándose a partir de los primeros experimentos en la cocina del restaurante familiar, el entonces dos estrellas Michelin "Al Gatto Nero".

En 1986, Luca decidió dedicarse a la producción de helados y sorbetes de alta calidad, abriendo un pequeño laboratorio artesanal que, gracias a un compromiso constante, ha creado un conocimiento único.

Los productos Menodiciotto son diferentes porque nuestra historia es diferente.

Comenzamos con una producción dedicada a restaurantes de alta calidad, sin seguir los caminos tradicionales para la fabricación de helados. Hemos explorado nuevas experiencias para transformar una pequeña producción en un **laboratorio grande y de vanguardia** capaz de preservar todas las características extraordinarias de la producción original.

Hacer un buen helado no es una actividad que se pueda improvisar, sino el resultado de **investigaciones y experimentación continua**. Cada sabor proviene de la hábil utilización de materias primas procesadas según métodos diferenciados e innovadores!

Helados



Café

con selectas mezclas de Brasil



Canela

con canela de Indonesia



Chocolate

con leche con leche fresca de nuestra granja



Coco

con pulpa de coco real



Crema de huevo

con huevos de granjas al aire libre



Dulce de leche

la típica crema de caramelo argentina



Flor de nata

con leche fresca de nuestra granja



Gianduja

producido exclusivamente con "Nocciola Piemonte IGP"



Marron glacè

con castañas de Piemonte



Mascarpone

della pianura padana



Avellana

producido exclusivamente con "Nocciola Piemonte IGP"



Pistacho 5.0

con los mejores pistachos de la temporada



Verdadero pistacho

relleno de los mejores pistachos



Pistacho con ginebra y pimienta negra

una mezcla especial



Vainilla

de Madagascar con trocitos de bayas



Yogur

natural con cultivos de bacterias vivas

Sorbete



Nuestros sorbetes, **a pesar de no contener leche ni grasas** para resaltar la fruta seleccionada con la que están hechos, tienen una textura más similar a la del helado gracias a nuestra técnica de mantecación. Son muy sabrosos y refrescantes, pero al mismo tiempo no son muy calóricos, ya que contienen aproximadamente solo 140 calorías por cada 100 gramos.



Naranja sanguina
exprimida en frío



Chocolate negro
con un 24% de cacao



Fresas del bosque
del Mediterráneo



Fresa
con fresas Charlotte y Camarosa



Frutos del bosque
con moras silvestres, frambuesas y fresas Camarosa



Fruta de la pasión
de América Central



Morera negra
de Sicilia



Frambuesa
con frambuesas italianas



Lima



Limón
de Sicilia exprimido en frío



Limón y salvia
con limón de Sicilia y salvia



Mandarino
tardía de Ciaculli
CERTIFICADO POR SLOW FOOD



Mango
de la India



Manzana verde
Granny Smith



Melón y chile



Menta
piperita de Piamonte



Mojito
con menta de Piamonte y limón confitado



Pera
con peras conference



Peach
con melocotones amarillos



Pomelo rosa
de Sicilia



Uva fragola
de Piamonte

Edición especial



Sorbete de bergamota

con bergamota de Sicilia



Parmesano

con "Parmigiano Reggiano DOP"



Prefieres recipientes más grandes o pozzetti?

¡NO HAY PROBLEMA!

ENCONTRARÁS UNA AMPLIA GAMA DE SABORES EN NUESTRAS **CUBETAS DE 3,5 KG** Y EN **LOS POZZETTIS DE 4 KG**.

Nuestras CUBETAS de 3,5 kg están diseñadas para parecer de acero inoxidable, por lo que son perfectas para exhibirlas en el escaparate, pero también tienen una tapa práctica que las hace utilizables en el congelador.



3,5 kg / 5 litros



4 kg / 5,6 litros

Pequeños consejos:

Nuestros helados y sorbetes, si se descongelan adecuadamente, pueden ofrecer todo el sabor y la cremosidad como recién salidos de la mantecadora. Además, si se almacenan adecuadamente, permanecerán suaves, fáciles de trabajar y cremosos durante todo su tiempo de almacenamiento.



LA CONSERVACIÓN A TEMPERATURA CONSTANTE DE **-18°C**:

Para una conservación óptima, nuestros productos deben mantenerse a una temperatura constante de **-18°C**, bien cerrados en su envase, protegidos de la luz y los olores. Cuanta más atención se preste para evitar cambios bruscos de temperatura en el envase, mejor será la conservación del sabor y la textura del producto.



LA TEMPERATURA IDEAL DE CONSUMO DE **-14/-12°C**:

La temperatura ideal para una correcta porción y degustación se sitúa alrededor de **-14/-12°C**, cuando las papilas gustativas son capaces de saborear todos los aromas que se liberan y la textura resulta cremosa y delicada.

**SOMOS UNA
EMPRESA HECHA
POR PERSONAS
REALES, CON
UN ALMA.**

CONTÁCTANOS:

MENODICIOTTO S.r.l.

Via Santagata, 50 - 10156 Torino

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

MENO18.COM

