

A top-down view of a grey stone surface. In the upper left, there are three waffle cones. In the center, a white bowl contains a round of white ice cream topped with crushed nuts. To its right, a spoon holds more crushed nuts, with some spilled on the surface. In the lower left, a green leafy plant with small white flowers is in a shallow dish. In the lower right, a glass vial with a cork stopper contains dried herbs.

ÜBERRASCHEN  
SIE IHRE GÄSTE MIT  
DEM EIS VON  
MENODICIOTTO

*Ein exzellentes Eis um  
eine gute Mahlzeit zu krönen.*

---

*Menodiciotto*  
GELATI E GELATERIE dal 1986

## WAS IST MENODICIOTTO?

*Menodiciotto ist ein familiengeführtes Unternehmen und entstand für den Eigenbedarf eines Gastronoms und aus der Überzeugung, dass Qualität den Unterschied macht.*

**Wir liefern fertiges Eis zum sofortigen Verzehr und gewährleisten ein Premium-Produkt, für dessen Herstellung nur streng ausgewählte Rohstoffe verwendet werden.** Unsere Philosophie stützt sich auf die Leidenschaft für die traditionelle italienische Küche. 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! **Das Dessert ist die letzte Speise, mit der der Gast überrascht und nachhaltig beeindruckt werden kann.** Mit dem passenden Produkt kann man das Nachspeise-Angebot erweitern und dessen Verkauf ankurbeln. Wir garantieren Spitzenprodukte, die sowohl allein als auch in Verbindung mit anderen Desserts beeindrucken können.



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

## Aber nicht nur das:

- **ROHSTOFFE**

möglichst nah an der Quelle bezogen

- **UNSCHLAGBARES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS**

Neben der unvergleichlichen Qualität können Sie mit einer Wanne im Durchschnitt **16 Nachspeisen zubereiten**, nach 4 Portionen sind die Einkaufskosten bereits gedeckt.

- **BREITE SORTENVIELVALT**

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

- **HANDWERKLICHE VORGEHENSEWEISE**

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



- **UNSERE SPEZIELLEN EISWANNEN**

sind eigens entwickelt worden, um die Eigenschaften unserer Produkte optimal aufzubewahren, minimieren die Verschwendung und können wiederverwendet werden.



### 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.



## Eis und Sorbets gehören zu den vielseitigsten Nachspeisen!

Sie eignen sich hervorragend für eine Interpretation und Personalisierung durch den Koch. Sie können so serviert werden:

**EINZELN ODER ALS ZUSAMMENSTELLUNG VERSCHIEDENER SORTEN**

**IN VERBINDUNG MIT KAFFEE, HEIßER SCHOKOLADE ODER MIT LIKÖREN**

**ALS ERGÄNZUNG FÜR TORTEN UND OBSTSALATE**

**IM CHAMPAGNERGLAS MIT EINEM GETRÄNK GEMIXT**

**IN VERBINDUNG MIT ANDEREN SPEISEN, UM AUSGEFALLENE KOMBINATIONEN INS MENU EINZUFÜHREN**



### REZEPTE

Entdecken Sie den Bereich Rezepte auf unserer Webseite

<https://www.meno18.com/Ricette>



# 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.

# Speiseeis



GLUTEN  
FREE



VEGETARIAN



## Kaffee

mit erlesenen Mischungen aus Brasilien



## Zimt

mit Zimt aus Indonesien



## Milchschokolade

mit frischer Milch aus unserer Kuhhaltung



## Kokosnuss

mit echtem Kokosnussfleisch



## Eiercreme

mit Eiern aus Freilandhaltung



## Dulce de leche

typische argentinische Karamellcreme



## Sahneeis

mit frischer Milch aus unserer Kuhhaltung



## Gianduja (NOUGAT)

ausschließlich mit "Piemont Haselnüssen IGP"



## Marron glacé

mit Kastanien aus Piemont



## Mascarpone

aus der Poebene



## Haselnuss

ausschließlich mit "Piemont Haselnüssen IGP"



## Pistazie 5.0

mit den besten Pistazien der Saison



## Echte Pistazie

reich an streng ausgewählten Pistazien



## Pistazien, Gin und schwarzer Pfeffer

eine spezielle Mischung



## Vanille

aus Madagaskar mit Vanilleschoten



## Joghurt

mit lebenden Milchbakterien



## Zartbitterschokolade

mit 24% dunkler Schokolade



VEGAN

# Sorbets



GLUTEN  
FREE



VEGAN

**Unsere Sorbets werden ohne Milch- und Fettzusatz hergestellt**, um die Qualität der auserwählten Früchte hervorzuheben. Dank unserer Gefriertechnik haben sie eine eisähnliche Konsistenz. Sie sind sehr schmackhaft und erfrischend, aber gleichzeitig nicht kalorienreich, da sie nur 140 Kalorien pro 100g enthalten.



**Blutorange**



**Himbeere**

mit italienischen  
Himbeeren



**Walderdbeeren**

aus dem  
Mittelmeerraum



**Erdbeere**

mit Erdbeeren Charlotte  
und Camarosa



**Waldbeeren**

wilde Brombeeren,  
Himbeeren und  
Erdbeeren Camarosa



**Passionsfrucht**

aus Zentralamerika



**Schwarze  
Maulbeere**

aus Sizilien



**Limette**



**Zitronen**

kaltgepresst  
aus Sizilien



**Zitronen & Salbei**

mit Zitronen aus  
Sizilien und Salbei



**Mandarinen**

spätreife Mandarinen  
aus Ciaculli

SLOW  
FOOD  
PRESIDIO



**Mango**

aus Indien



**Grüner Apfel**

Granny Smith



**Melone & Chili**



**Pfefferminze**

aus Piemont



**Mojito**

mit Pfefferminze aus  
Piemont und kandierten  
Zitronen

ENTHÄLT ALKOHOL



**Birne**

mit Birnen  
Conference



**Pfirsich**

mit gelben Pfirsichen



**Rosa  
Pampelmuse**

aus Sizilien



**Erdbeertraube**

aus Piemont

# Sonderedition



## Bergamotte

Sorbet aus sizilianischen Bergamotten



## Parmesan

mit "Parmigiano reggiano **DOP**"



## 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.



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

Die Temperatur für eine optimale Portionierung und 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.

---

**WIR SIND EIN  
UNTERNEHMEN  
MIT EINER SEELE.**

**KONTAKTIEREN SIE UNS**

**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**

