

**SURPRENEZ
VOS CLIENTS
AVEC UNE GLACE
MENODICIOTTO**

*Une glace d'excellence
pour une fin de repas à la hauteur.*

Menodiciotto
GELATI E GELATERIE dal 1986

QU'EST-CE QUE C'EST MENODICIOTTO?

Menodiciotto est une entreprise née des besoins d'un restaurateur qui a grandi avec la conviction que la qualité fait la différence.

Nous sommes les seuls à fournir des glaces à la crème prêtes à l'emploi, car c'est le seul moyen de garantir un produit d'excellence élaboré à partir de matières premières sélectionnées à la source. Nous sommes une entreprise familiale fondée sur la passion pour la tradition de la bonne cuisine italienne, spécialisée dans la création de glaces exquises à un prix abordable grâce à l'expérience et au dévouement qui nous caractérisent.

Pourquoi choisir Menodiciotto?

C'est simple !

Le dessert est votre dernière occasion d'étonner vos clients, et de leur laisser un souvenir inoubliable. Avec le bon produit, vous enrichirez votre offre et augmenterez la consommation de desserts. En effet, nous garantissons des produits raffinés de la plus haute qualité, prêts pour étonner servis seuls et parfaits pour accompagner les desserts les plus variés.



Nous tenons
notre nom du seul
conservateur
que nous utilisons :
le froid.

Mais pas seulement :

- **MATIÈRES PREMIÈRES**

sélectionnées à la source et utilisées telles quelles

- **UN RAPPORT QUALITÉ- PRIX INÉGALABLE**

Outre la qualité difficilement imitable **il est possible de réaliser** en moyenne **16 desserts** avec une barquette, et dans le pire des cas, **le coût de la barquette est amorti par les 4 premiers desserts**

- **UN LARGE ÉVENTAIL DE PARFUMS**

des glaces classiques aux glaces gastronomiques, en passant par les sorbets sans lait et sans matières grasses

- **APPROCHE ARTISANALE**

et attention maximale aux processus de production de manière à vous donner l'assurance de glaces et de sorbets sans gluten adaptés à une alimentation végétarienne et végétalienne, certifiés et présentant un très faible risque de contamination croisée



Vegetarian



Vegan

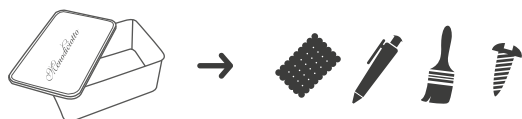


Gluten free



- **NOS BARQUETTES SPÉCIALES**

sont spécifiquement conçues pour préserver toutes les propriétés de nos produits, minimiser les déchets et être réutilisées.



LAIT

Nos CRÈMES GLACÉES sont fabriquées avec le lait de notre ferme.



ŒUFS

Pour la fabrication de nos GLACES, nous n'utilisons que des œufs de poules élevées en plein air.



FRUIT

Uniquement des fruits frais de saison pour garantir les meilleures GLACES et SORBETS. A Meno18 toute l'année.



Les glaces et les sorbets sont parmi les desserts les plus adaptables et transformables !

Ils peuvent être personnalisés par le chef de différentes manières et donner ainsi la touche finale ! Ils sont proposés :

- **SEULS OU EN COMBINAISON**

- **NOYÉS DANS DU CAFÉ, DU CHOCOLAT CHAU OU ACCOMPAGNÉS DE WHISKY OU DE LIQUEUR**

- **POUR ACCOMPAGNER LES GÂTEAUX ET LES SALADES DE FRUITS**

- **FRAPPÉS ET SERVIS DANS UNE FLUTE**

- **DANS DES ASSOCIATIONS INSOLITES TOUT AU LONG DU REPAS**



RECETTES

Consultez la rubrique recettes sur notre site.

meno18.com/ricette



OFFREZ À VOS CLIENTS LE PARFUM UNIQUE D'UNE GLACE "ÉTOILÉE", FRUIT DE PLUS DE 34 ANS D'EXPÉRIENCE

Les glaces Menodiciotto sont nées dans les lointaines années 1980 à la suite des premières expériences réalisées dans la cuisine du restaurant familial, "Al Gatto nero", alors deux étoiles Michelin.

En 1986, Luca a décidé de se consacrer à la production de glaces et de sorbets de haute qualité, en ouvrant un petit laboratoire artisanal qui, grâce à ses efforts continus, a donné le jour à un "savoir-faire" unique.

Les produits Menodiciotto sont différents parce que notre histoire est différente.

Nous avons commencé par une production destinée aux restaurants haut de gamme, sans suivre les voies traditionnelles de la production de crème glacée. Nous avons fait de nouvelles expériences pour créer, à partir d'une petite installation de production, **un grand laboratoire ultramoderne** capable de conserver toutes les caractéristiques extraordinaires de la production originale.

Faire une bonne glace ne s'improvise pas, c'est le résultat de **recherches et d'expérimentations continues**: chaque parfum est le fruit de l'utilisation habile de matières premières transformées selon des procédés différents et innovants !

Crèmes glacées



GLUTEN
FREE



VÉGÉTARIEN



Café

à partir de mélanges brésiliens de première qualité



Cannelle

avec de la cannelle indonésienne



Chocolat au lait

avec du lait frais de notre étable



Noix de coco

avec de la véritable pulpe de noix de coco



Crème aux œufs

avec des œufs de poules élevées en plein air



Dulce de leche

crème caramel argentine typique



Fior di panna

avec du lait frais de notre étable



Gianduja

produit obtenu exclusivement à partir de noisettes "Nocciola Piemonte IGP"



Marrons glacés

aux châtaignes du Piémont



Mascarpone

de la plaine du Pô



Noisette

produit obtenu exclusivement à partir de noisettes "Nocciola Piemonte IGP"



Pistache 5.0

avec les meilleures pistaches de la saison



Pistache véritable

pleine des meilleures pistaches



Gin pistache et poivre noir

un mélange spécial



Vanille

de Madagascar avec des morceaux de baies



Yaourt

naturel aux ferments lactiques vivants

Sorbets



Même si nos sorbets ne contiennent ni lait ni matières grasses, notamment pour mettre en valeur les fruits sélectionnés à partir desquels ils sont fabriqués, ils ont, grâce à notre technique de turbinage, une consistance similaire à celle de la crème glacée. Ils sont très savoureux et désaltérants, mais en même temps peu caloriques puisqu'ils ne contiennent que 140Kcal/100g environ.



Orange sanguine



Fondant noir
24 % de fondant



Fraises sauvages
de la Méditerranée



Fraise
avec des fraises
Charlotte et Camarosa



Fruits rouges
mûres sauvages,
framboises et fraises
sauvages Camarosa



Fruit de la passion
de l'Amérique Centrale



Mûrier noir
de Sicile



Framboise
avec des
framboises d'Italie



Citron vert



Citron
de Sicile pressé
à froid



Citron et sauge
au citron de Sicile
et à la sauge



Mandarine
tardive de Ciaculli
sentinelle
slow food



Mangue
de l'Inde



Pomme verte
Granny Smith



Melon et piment



Menthe
menthe poivrée
du Piémont



Mojito
à la menthe du Piémont
et au citron confit
contient
de l'alcool



Poire
avec des poires
Conférence



Pêche
avec des pêches jaunes



Pamplon rose
de Sicile



Raisin fraise

Edition spéciale



Bergamote



sorbet à la bergamote de Sicile



Parmesan



avec du "Parmigiano Reggiano **DOP**"

Petites suggestions

Correctement chambrés, nos glaces et sorbets reproduisent tout le parfum et l'onctuosité qu'ils avaient en sortant de la turbine à glace. En outre, si correctement conservées, elles restent douces, spatulables et crémeux pendant toute leur durée de conservation.



CONSERVATION TEMPÉRATURE CONSTANTE -18° C

Pour une conservation optimale, nos produits doivent être stockés à une température constante de -18° C, correctement enfermés dans leur emballage, à l'abri de la lumière et des odeurs. Le produit conservera d'autant mieux son goût et sa texture que l'attention à ne pas soumettre l'emballage à des changements de température sera grande !



TEMPÉRATURE CONSOMMATION IDÉALE - 14/-12° C

La température idéale de portionnement et de dégustation est -14/12° C, où les papilles gustatives peuvent distinguer toutes les saveurs qui sont libérées et la texture est crémeuse et délicate.

**NOUS SOMMES UNE
ENTREPRISE FAITE DE
PERSONNES RÉELLES
QUI ONT UNE ÂME**

POUR NOUS CONTACTER.

MENODICIOTTO S.r.l.

Via Santagata, 50 - 10156 Torino - ITALY

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

MENO18.COM

