



VASCETTE



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 STUDIATE 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 ORGANOLETICHE 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.

SCOPRI

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

MENO18.COM

