



SORPRENDI
I TUOI CLIENTI
CON IL GELATO
MENODICIOTTO

*Un gelato d'eccellenza
per un fine pasto all'altezza.*

Menodiciotto
GELATI E GELATERIE dal 1986

CHE COS'È MENODICIOTTO?

Menodiciotto è un'azienda nata dall'esigenza di un ristoratore cresciuto con la convinzione che la qualità faccia la differenza.

Siamo gli unici a fornire un gelato mantecato pronto all'uso, perché solo così possiamo garantire un prodotto di eccellenza realizzato con materie prime selezionate all'origine. Siamo un'azienda familiare basata sulla passione per la tradizione della buona cucina italiana, specializzata nel creare un gelato squisito ad un prezzo vantaggioso grazie all'esperienza e dedizione che ci contraddistinguono.

Perché scegliere Menodiciotto?

Semplice! **Il dolce è l'ultima proposta con cui puoi stupire i tuoi clienti,** lasciando un ottimo ricordo, con il prodotto giusto aumenterai le proposte ed il consumo di dessert. Infatti garantiamo prodotti ricercati di altissima qualità, pronti per stupire da soli o perfetti per accompagnare i dessert più diversi.



Prendiamo
il nome dall'unico
conservante
che utilizziamo:
il freddo.

Ma non solo:

- **MATERIE PRIME**
selezionate alla fonte e per tanto utilizzate tal quali
- **RAPPORTO QUALITÀ PREZZO INEGUAGLIABILE**
Oltre alla qualità difficilmente replicabile, in media con una vaschetta si **realizzano 16 dessert** e nella peggiore delle ipotesi **il costo della vasca è ammortizzato con i primi 4 dessert**
- **AMPIA GAMMA DI GUSTI**
dalle creme più classiche, ai sorbetti senza latte e grassi, fino ai gelati gastronomici
- **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 e con ridottissimi rischi di cross contaminazioni



Vegetarian



Vegan



Gluten free



- **LE NOSTRE SPECIALI VASCHE**
sono studiate apposta per conservare tutte le proprietà dei nostri prodotti, minimizzare gli sprechi ed essere riutilizzate



IL LATTE

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



LE UOVA

Per i nostri GELATI 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.*



I gelati ed i sorbetti sono tra i dolci più duttili e trasformabili!

Permettono allo chef di personalizzarli in diversi modi, dando l'ultimo tocco! Possono essere proposti:

- **DA SOLI O ABBINATI TRA DI LORO**

- **AFFOGATI CON IL CAFFÈ, CIOCCOLATA CALDA O CON WHISKY E LIQUORI**

- **PER ACCOMPAGNARE TORTE E MACEDONIE**

- **SHAKERATI E SERVITI NEL FLUTE**

- **CON ABBINAMENTI INSOLITI LUNGO TUTTO IL PASTO**



RICETTE

Scopri la sezione ricette sul nostro sito.

meno18.com/ricette



PROPONI AI TUOI CLIENTI IL GUSTO UNICO DI UN GELATO “STELLATO”, FRUTTO DI OLTRE 34 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!

Gelati



GLUTEN
FREE



VEGETARIAN



Caffè

con pregiate miscele brasiliane



Cannella

con cannella dell'Indonesia



Cioccolato al latte

con latte fresco della nostra stalla



Cocco

con vera polpa di cocco



Crema all'uovo

con uova da allevamenti all'aperto



Dulce de leche

tipica crema mou argentina



Fior di panna

con latte fresco della nostra stalla



Gianduja

prodotto ottenuto esclusivamente da "Nocciola Piemonte IGP"



Marron glacè

con castagne piemontesi



Mascarpone

della pianura padana



Nocciola

prodotto ottenuto esclusivamente da "Nocciola Piemonte IGP"



Pistacchio 5.0

con i migliori pistacchi della stagione



Vero Pistacchio

pieno dei migliori pistacchi



Pistacchio gin e pepe nero

un mix speciale



Vaniglia

del Madagascar con pezzettini di bacche



Yogurt

naturale con fermenti lattici vivi

Sorbetti



I nostri sorbetti pur non contenendo latte e grassi anche per esaltare la frutta selezionata con cui sono fatti, hanno una consistenza più simile a quella del gelato grazie alla nostra tecnica di mantecazione. Sono molto gustosi e dissetanti, ma al tempo stesso non molto calorici poiché contengono solo 140Kcal/100gr circa.



Arancia rossa
spremuta a freddo



Fondente nero
fondente al 24%



Fragoline di bosco
del Mediterraneo



Fragola
con fragole charlotte e camarosa



Frutti di bosco
more selvatiche, lamponi e fragole camarosa



Frutto della passione
del centro America



Gelso nero
di Sicilia



Lampone
con lamponi italiani



Lime



Limone
di Sicilia spremuto a freddo



Limone e salvia
con limone di Sicilia e salvia



Mandarino
tardivo di Ciaculli
PRESIDIO **SLOW FOOD**



Mango
dell'India



Mela verde
Granny Smith



Melone e peperoncino



Menta
piperita piemontese



Mojito
con menta piemontese e limone candito



Pera
con pere conference



Pesca
con pesche qualità gialla



Pompelmo rosa
di Sicilia



Uva fragola
del Piemonte

Special edition



Bergamotto

sorbetto di bergamotto di Sicilia



Parmigiano

con "Parmigiano Reggiano **DOP**"



Preferisci vaschette più grandi o pozzetti?

NESSUN PROBLEMA!

TROVI UN'AMPIA GAMMA DI GUSTI NELLE NOSTRE **VASCHEFFE DA 3,5 KG** E NEI **POZZETTI DA 4 KG**

Le nostre VASCHEFFE da 3,5 kg sono studiate per sembrare di inox e sono quindi perfette per essere esposte in vetrina ma hanno anche un pratico COPERCHIO che le rende utilizzabili anche nel freezer. I nostri POZZETTI da 4 kg sono perfetti per i cambi a carapine che preservano il prodotto al riparo da luce ed aria.



3,5 kg / 5 lt



4 kg / 5,6 lt

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 -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 e 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.

**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

