



BARQUETTES



POTS



LIGNE GLACIERS

*Nous pensons à la glace,
vous pensez au magasin !*

Nous tenons notre nom du seul conservateur
que nous utilisons pour nos glaces : **le froid.**

Menodiciotto
GELATI E GELATERIE dal 1986

Offrez à vos clients le goût unique d'une glace "étoilée", fruit de plus de 35 ans d'expérience.

Les glaces Menodiciotto sont nées dans les années 1980 à la suite des premières expériences réalisées dans la cuisine du restaurant familial, le "Al Gatto nero" (Au chat noir), alors deux fois étoilé au Michelin.

En 1986, Luca décide 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 glaces.

Nous avons fait de nouvelles expériences afin de créer, à partir d'une petite production, un **grand atelier ultramoderne** capable de préserver 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 !

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 minimum, correctement enfermés dans leur emballage, à l'abri de la lumière et des odeurs. Moins l'emballage sera soumis à des changements de températures, meilleurs seront le goût et la texture du produit !



TEMPÉRATURE IDÉALE DE CONSOMMATION - 14/-12 °C

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

Qu'est-ce c'est Menodiciotto ?

Une entreprise innovante qui produit des glaces et des sorbets de qualité depuis plus de 35 ans.

Nous sommes un fabricant de glaces unique en son genre. En effet, notre philosophie consiste à fournir des glaces déjà fouettées, prêtes à l'emploi, car c'est la seule façon d'offrir des produits prêts à consommer d'excellence élaborés à partir de matières premières sélectionnées à la source.

Nous sommes une entreprise composée de personnes réelles qui se spécialisent dans la création de délicieuses glaces à un prix attractif grâce à notre expérience et notre spécialisation..

Pourquoi choisir Menodiciotto ?

C'est simple ! **Pour offrir à vos clients des glaces et des sorbets de haute qualité**, sans devoir penser à la production et en ayant le temps de vous consacrer à la vente et à la gestion de votre commerce et de vos clients.

- **MATIÈRES PREMIÈRES**

sélectionnées à la source et utilisées telles quelles

- **UN RAPPORT QUALITÉ-PRIX INÉGALABLE**

grâce à un savoir-faire inimitable, une production dédiée en mesure de minimiser les déchets, et aux matières premières sélectionnées directement à la source

- **UN LARGE ÉVENTAIL DE PARFUMS**

des glaces classiques aux sorbets sans lait en passant par des glaces végétaliennes

- **APPROCHE ARTISANALE**

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



- **GLACES ET SORBETS**

à peine chambrés, nos glaces et sorbets reproduisent tout le parfum et l'onctuosité qu'ils avaient en sortant de la turbine à glace

*Le strict nécessaire,
rien de plus, rien de moins.*



LAIT

Nos GLACES sont fabriquées avec le lait de notre ferme.



ŒUFS

Nous utilisons uniquement des œufs provenant d'élevages en plein air.



FRUIT

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

Pas de conservateurs, pas d'arômes artificiels, juste les émulsifiants strictement nécessaires et soigneusement sélectionnés (qui sont réduits au minimum dans nos recettes) grâce à notre connaissance approfondie de leurs propriétés.

Et vous qu'utilisez-vous ?

LES BARQUETTES :

C'EST VRAI, ON MANGE AVEC LES YEUX



- **ELLES ATTIRENT L'ATTENTION DES CLIENTS**

lorsqu'elles sont bien présentées, les glaces exposées en vitrine sont une incitation à l'achat

- **BARQUETTES PRATIQUES JETABLES**

disponibles en différents formats pour répondre à toutes les exigences, elles peuvent être exposées en vitrine directement car elles ont été spécialement étudiées pour ressembler à de l'inox

- **UNE VITESSE DE SERVICE ACCRUE**

appréciable pendant les heures de pointe

LES POTS :

ON NE VOIT PAS LA GLACE MAIS ON SAIT QU'ELLE EST BONNE !



- **TEMPÉRATURE OPTIMALE**

Grâce aux pots, nous réussissons à avoir toujours la température optimale pour nos glaces et nos sorbets, et maintenons ainsi inaltérées les propriétés organoleptiques

- **GESTION FACILE ET IMMÉDIATE**

car il faut moins de temps et d'expérience pour présenter la glace de tous les jours

- **DES ÉCONOMIES DE TEMPS ET DE COÛTS**

grâce à la réduction du temps de dégivrage et de l'espace de stockage

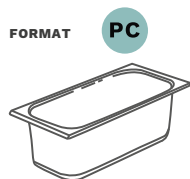
- **ENTRETIEN ET HYGIÈNE**

des standards élevés de propreté et d'hygiène

- **GRANITÉS À LA LOUCHE**

sans le coût onéreux des machines à granité

DES FORMATS PRÊTS À L'EMPLOI.



3,5/3 kg . 5 lt



4,8/4,5 kg . 7 lt

Vaschette *

LES BARQUETTES JETABLES PEUVENT ÊTRE EXPOSÉES DIRECTEMENT EN VITRINE CAR ELLES SONT SPÉCIALEMENT CONÇUES POUR RESSEMBLER À DE L'ACIER INOXYDABLE. DISPONIBLES EN 2 FORMATS POUR RÉPONDRE À TOUTES LES EXIGENCES.

Végétaliens

La plupart de nos parfums aux fruits sont naturellement adaptés à une alimentation végétalienne car ils sont élaborés sans lait, ce qui met par ailleurs en valeur les fruits sélectionnés avec lesquels ils sont fabriqués. Grâce à notre technique de fouettage, leur texture reste onctueuse et douce (ce qui vaut également pour nos parfums végétariens, riches en lait issu de notre ferme).



Ananas

sorbet à l'ananas d'Amérique centrale

PC



Ciokomenta

association de la menthe et de pépites de chocolat noir

PC



Fragola

fraises Camarosa

PC BG



Fruit de la passion

PC



Fruits rouges

mûres sauvages, framboises et fraises Camarosa

PC



Lamponcello

combinaison de citrons de Sicile et de framboises

PC



Framboise

sorbet à la framboise d'Italie

PC



Citron

sorbet au citron de Sicile pressé à froid

PC BG



Mangue

sorbet à la mangue d'Inde

PC



Pomme verte

sorbet à la pomme verte Granny Smith

PC



Melon

melon frais d'Italie

PC



Menthe


à la menthe poivrée du Piémont

PC

Ligne végétalienne

Afin de compléter notre offre végétalienne avec des glaces qui contiennent habituellement du lait, nous avons créé une ligne supplémentaire.

 **Chocolat**
au chocolat fin

 **Noix de coco**
avec de la vraie pulpe

 **Caramel salé**
au sel de mer

 **Oreo**
aux éclats de biscuit Oreo

 **Noisette**
élaborée exclusivement avec des "noisettes du Piémont IGP"

 **Vanille de Madagascar**
et petits morceaux de baie



Pêche

sorbet à la pêche jaune

PC



Raisin fraise

sorbet au raisin-fraise du Piémont

PC



Fondant

24 % de chocolat noir

PC BG

Végétariens



Café

à partir de mélanges
brésiliens de première qualité

PC



Cannelle

avec de la cannelle
d'Indonésie

PC



Cassata

aux morceaux de fruits
confits

PC



Caramel salé

au sel de mer

PC



Chocolat

au lait frais issu
de notre ferme

PC BG



Chocolat blanc

avec 30 % de chocolat
blanc

PC



Crème

aux œufs de poules
élevées en plein air

PC



Cookies

aux éclats de biscuit

PC



Dulce de leche

crème caramel argentine
typique

PC



Fior di panna

au lait frais issu
de notre ferme

PC BG



Gianduja

exclusivement avec des
"Noisettes du Piémont IGP"

PC



Réglisse

aux racines de réglisse

PC



Malaga

aux raisins secs

PC



Marrons glacés

aux châtaignes du Piémont

PC



Mascarpone

de la plaine du Pô

PC



Noisette

exclusivement avec des
"Noisettes du Piémont IGP"

PC BG



Nocciolata

chocolat au lait et
"Noisette du Piémont IGP"

PC



Oreo

aux éclats
de biscuits Oreo

PC



Crème de fraise

combinaison de fraises
et de lait frais

PC



Pistache 5.0

avec 5 % des meilleures
pistaches de la saison

PC BG



Ricotta

glace à la ricotta
de la plaine du Pô

PC



Stracciatella

aux pralines
de chocolat noir

PC BG



Nougat

friable aux noisettes
du Piémont IGP

PC



Tiramisu

PC BG



Vanille

de Madagascar et petits
morceaux de baies

PC BG



Variegato aux griottes

PC BG



Yaourt

naturel aux ferments
lactiques vivants

PC BG



Zabaione

aux œufs de poules
élevées en plein air

PC



Banane

banane premium
de l'Equateur

PC



Noix de coco

noix de coco avec
de la vraie pulpe

PC BG



4 kg/5,6 lt

Pots

PARCE QU'ON NE VOIT PAS LA GLACE MAIS ON SAIT QU'ELLE EST BONNE ! GRÂCE AUX POTS, NOUS RÉUSSISSONS À AVOIR TOUJOURS LA TEMPÉRATURE IDÉALE POUR NOS GLACES ET NOS SORBETS, TOUT EN PRÉSERVANT LEURS PROPRIÉTÉS ORGANOLEPTIQUES, ET LA MANIPULATION EST PLUS FACILE ET PLUS RAPIDE.

Végétaliens

La plupart de nos parfums aux fruits sont naturellement adaptés à une alimentation végétalienne car ils sont élaborés sans lait, ce qui met par ailleurs en valeur les fruits sélectionnés avec lesquels ils sont fabriqués. Grâce à notre technique de fouettage, leur texture reste onctueuse et douce (ce qui vaut également pour nos parfums végétariens, riches en lait issu de notre ferme).



Mangue

sorbet à la mangue d'Inde



Pomme verte

sorbet à la pomme verte
Granny Smith



Melon

melon frais d'Italie



Fraise

fraises Camarosa



Fruits rouges

mûres sauvages, framboises
et fraises Camarosa



Framboise

sorbet à la framboise d'Italie



Citron

sorbet au citron de Sicile
pressé à froid



Mandarine

sorbet à la mandarine
tardive de Ciaculli



Poire

sorbet à la poire Conférence



Pêche

sorbet à la pêche
jaune



Raisin-fraise

sorbet au raisin-fraise
du Piémont



Fondant

24 % de chocolat noir



Pour plus d'informations concernant la collecte différenciée des emballages, veuillez-vous référer aux informations figurant sur ces derniers.

Végétariens



Café

à partir de mélanges brésiliens de première qualité



Chocolat

au lait frais issu de notre ferme



Crème

aux œufs de poules élevées en plein air



Dulce de leche

crème caramel argentine typique



Fior di panna

au lait frais issu de notre ferme



Gianduja

exclusivement avec des "Noisettes du Piémont IGP"



Malaga

aux raisins secs



Marrons glacés

aux châtaignes du Piémont



Mascarpone

de la plaine du Pô



Noisette

exclusivement avec des "Noisettes du Piémont IGP"



Oreo

aux éclats de biscuits Oreo



Pistache 5.0

avec 5 % des meilleures pistaches de la saison



Stracciatella

aux pralines de chocolat noir



Tiramisu



Vanille

de Madagascar et petits morceaux de baies



Variegato aux griottes



Yaourt

naturel aux ferments lactiques vivants



Noix de coco

noix de coco avec de la vraie pulpe

D'autres parfums, plus particuliers et par conséquent moins vendus, mais capables d'impressionner les consommateurs sont disponibles en format 2,5 l.

DÉCOUVREZ-LEZ →

https://meno18.com/Documenti/meno18_Ristoranti.pdf

Menodiciotto ne peut garantir la disponibilité de tous les parfums tout au long de l'année (en raison de la saisonnalité).



BRCS

Food Safety

CERTIFICATED



Kosher Dairy



végétarien

végétalien

sans gluten

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

POUR NOUS CONTACTER

MENODICIOTTO S.r.l.

Via Santagata, 50 - 10156 Torino

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

MENO18.COM

