



# PRODUKTLINIE EISCAFES

*Wir denken an die  
Herstellung, Sie an den  
Vertrieb!*

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

*Menodiciotto*  
GELATI E GELATERIE dal 1986

# 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.

## 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. Je sorgfältiger die Aufbewahrung (möglichst wenig Temperaturschwankungen) desto besser die Erhaltung von Geschmack und Konsistenz.**



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

**Die Temperatur für eine optimale Portionierung in Waffeln/Bechern und folgende 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.**

# Was ist Menodiciotto?

**Ein innovatives Unternehmen, das seit über 30 Jahren hochwertige Eis und Sorbets herstellt.**

Wir liefern fertiges Eis zum sofortigen Verzehr und gewährleisten ein Premium-Produkt, für dessen Herstellung nur streng ausgewählte Rohstoffe verwendet werden. 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! **Um Ihren Kunden hochwertige Eis und Sorbets anbieten zu können**, ohne sich um die Herstellung kümmern zu müssen. Dies bedeutet mehr Zeit für die Pflege des Betriebs und die Betreuung der Kundschaft.

### • ROHSTOFFE

*möglichst nah an der Quelle bezogen*

### • UNSCHLAGBARES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS

*dank unnachahmlichem Know-How, Prozessoptimierung in der Herstellung, Einkauf der Rohstoffe unmittelbar an der Quelle*

### • BREITE SORTENVIELVALT

*von den klassischen Milcheisorten, über die Sorbets ohne Milch und Fett, bis zu den veganen Eissorten*

### • HANDWERKLICHE VORGEHENSWEISE

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



### • EIS UND SORBETS

*die bei der richtigen Temperatur Geschmack und Cremigkeit bieten, als wären sie gerade aus der Eismaschine entnommen worden.*

*Nur was nötig ist, nicht mehr und nicht weniger.*



### 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*

**Kein Konservierungsstoff, kein künstliches Aroma oder Farbstoff, nur die notwendigen und sorgfältig ausgewählten Emulgatoren, die in unseren Rezepten auf ein Minimum reduziert sind, dank unserer gründlichen Kenntnis deren Eigenschaften.**

## Was benutzt Du?

### **DIE EISWANNEN:** DAS AUGES ISST MIT.



- **AUFMERKSAMKEIT DER KUNDEN**  
*in einer Theke ausgestelltes und gut präsentiertes Eis regt zum Kauf an*

---

- **PRAKTISCHE EINWEGWANNEN**  
*dank ihrer Edelstahloptik sind sie für einen sofortigen Einsatz in der Vitrine geeignet. In unterschiedlichen Formaten erhältlich, um allen Bedürfnissen gerecht zu werden.*

---

- **SCHNELLERE BEDIENUNG**  
*besonders effizient zu den Stoßzeiten*

### **DIE RUNDEN EISBEHÄLTER\*** DAS EIS IST NICHT ZU SEHEN, ABER DESSEN QUALITÄT SCHMECKT MAN!



- **OPTIMALE TEMPERATUR**  
*Die runden Behälter ermöglichen es, Eis und Sorbets bei idealer Temperatur konstant aufzubewahren. Damit werden die Geschmackseigenschaften hervorragend geschützt.*

---

- **EINFACHERE UND SCHNELLERE HANDHABUNG**  
*weil weniger Zeit und Erfahrung notwendig sind, um tagtäglich die Vitrine zu gestalten*

---

- **EINSPARUNG VON ZEIT UND KOSTEN**  
*dank der verringerten Abtauvorgänge und dem geringeren Bedarf an Lagerraum*

---

- **SAUBERKEIT UND HYGIENE**  
*hohe Sauberkeits- und Hygienestandards*

*\*Nur auf Vorbestellung erhältlich.*

**GEBRAUCHSFERTIGE FORMATE.**



3,5/3 kg . 5 lt

## Wannen

DANK IHRER EDELSTAHOPTIK SIND DIE PRAKTISCHEN EINWEGWANNEN FÜR EINEN SOFORTIGEN EINSATZ IN DER VITRINE GEEIGNET.

## Vegan

Die meisten unserer Fruchtarten eignen sich für eine vegane Ernährung. Sie werden nämlich ohne Milch hergestellt, um die Qualität der auserwählten Früchte hervorzuheben. Dank unserer Gefiertechnik bleibt ihre Konsistenz weich und cremig.



**Ciokomenta**  
die Verbindung aus Minze und Schokolinsen



**Erdbeer**  
mit Erdbeeren Camarosa



**Passionsfrucht**



**Waldbeer**  
wilde Brombeeren, Himbeeren und Erdbeeren Camarosa



**Lamponcello**  
die Verbindung aus Himbeeren und sizilianischen Zitronen



**Himbeere**  
mit italienischen Himbeeren



**Zitrone**  
Sorbet aus kaltgepressten sizilianischen Zitronen



**Mango**  
Sorbet aus indischer Mango



**Melone**  
frische italienische Melone



**Pfirsich**  
Sorbet aus gelben Pfirsichen

### Vegane Produktlinie\*

Um das vegane Angebot zu erweitern, mit Sorten die typischerweise Milch enthalten, haben wir eine zusätzliche Produktlinie geschaffen.

 **Schokolade**  
mit erlesener Schokolade

 **Kokosnuss**  
mit Fruchtfleisch

 **Gesalzenes Karamell**  
mit Meersalz

 **Oreo**  
mit Oreo-Stücken

 **Haselnuss**  
ausschließlich mit "Piemont Haselnüssen IGP"

 **Vanille Madagaskar**  
mit gemahlene Vanilleschoten



**Zartbitterschokolade**  
mit 24% Zartbitterschokolade

\*Nur auf Vorbestellung erhältlich.



# Vegetarisch



**Kaffee**  
mit erlesenen  
Kaffeemischungen  
aus Brasilien



**Zimt\***  
mit Zimt aus  
Indonesien



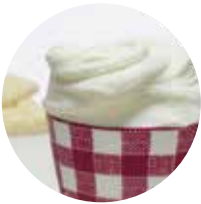
**Cassata\***  
mit kandierten  
Früchten



**Gesalzenes  
Karamell**  
mit Meersalz



**Schokolade**  
mit frischer Milch  
aus unserer  
Kuhhaltung



**Weißer Schokolade**  
mit 30% Weißer  
Schokolade



**Cookies**



**Gianduja\***  
(Nougat)  
ausschließlich  
mit "Piemont  
Haselnüssen IGP"



**Malaga**  
mit Sultaninen



**Marron glacé\***  
mit Kastanien  
aus Piemont



**Haselnuss**  
ausschließlich  
mit "Piemont  
Haselnüssen IGP"



**Nocciolata**  
die Verbindung aus  
Milkschokolade  
und "Piemont  
Haselnuss IGP"



**Oreo**



**Sahne\*  
& erdbeer**



**Pistazie Sicilia\***  
mit 5% besten  
Pistazien  
der Saison



**Stracciatella**  
mit Schokolinsen  
aus Zartbitterschokolade



**Tiramisù**



**Vanille**  
aus Madagaskar mit  
gemahlene  
Vanilleschoten



**Vanille**



**Amarena-Kirsch**



**Joghurt**  
mit lebenden  
Milchsäurebakterien



**Banane**  
erlesene Bananen  
aus Ecuador



**Kokosnuss**  
mit Fruchtfleisch



**Walnuss\***



**Latte\*  
macchiato**

\*Nur saisonal verfügbar.



 vegetarian

 vegan

 gluten free

---

**WIR SIND EIN  
UNTERNEHMEN  
MIT EINER  
SEELE**

**KONTAKTIEREN SIE UNS**

**Menodiciotto Germania GmbH**

Hauptstr. 134 – 51143 Köln

**Tel:** 0157 75001867 **Email:** eis@meno18.com

**MENO18.COM**

