

ÜBERRASCHEN
SIE IHRE GÄSTE MIT
DEM EIS VON
MENODICIOTTO

*Ein exzellentes Eis um
eine gute Mahlzeit zu krönen*

Menodiciotto
GELATI E GELATERIE dal 1986

MENODICIOTTO

WAS IST MENODICIOTTO?

Menodiciotto ist ein familiengeführtes Unternehmen und entstand für den Eigenbedarf eines Gastronomen und aus der Überzeugung, dass Qualität den Unterschied macht.

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! **Das Dessert ist die letzte Speise, mit der der Gast überrascht und nachhaltig beeindruckt werden kann.** Mit dem passenden Produkt kann man das Nachspeise-Angebot erweitern und dessen Verkauf ankurbeln. Wir garantieren Spitzenprodukte, die sowohl allein als auch in Verbindung mit anderen Desserts beeindrucken können.

MENO18.COM



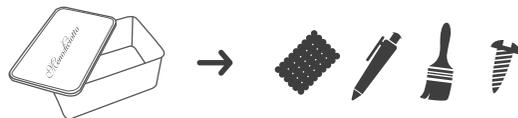
Unser Name ergibt sich aus dem einzigen Konservierungsmittel, das wir verwenden: **die Kälte.**

Aber nicht nur das:

- **ROHSTOFFE**
möglichst nah an der Quelle bezogen
- **UNSCHLAGBARES PREIS-LEISTUNGS-VERHÄLTNIS**
Neben der unvergleichlichen Qualität können Sie mit einer Wanne im Durchschnitt **16 Nachspeisen zubereiten**, nach 4 Portionen sind die Einkaufskosten bereits gedeckt.
- **BREITE SORTENVIELVALT**
von den klassischen Milcheisorten, über die Sorbets, ohne Milch und Fett, bis zu den salzigen Eissorten.
- **HANDWERKLICHE VORGEHENSEWEISE**
und maximale Sorgfalt bei den Herstellungsverfahren. Somit können wir glutenfreie Eis und Sorbets gewährleisten, geeignet für vegetarische/vegane Ernährung, zertifiziert und mit geringstem Risiko von Kreuzkontaminationen.



- **UNSERE SPEZIELLEN EISWANNEN**
sind eigens entwickelt worden, um die Eigenschaften unserer Produkte optimal aufzubewahren, minimieren die Verschwendung und können wiederverwendet werden.



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.



Eis und Sorbets gehören zu den vielseitigsten Nachspeisen!

Sie eignen sich hervorragend für eine Interpretation und Personalisierung durch den Koch. Sie können so serviert werden:

EINZELN ODER ALS ZUSAMMENSTELLUNG VERSCHIEDENER SORTEN

IN VERBINDUNG MIT KAFFEE, HEIßER SCHOKOLADE ODER MIT LIKÖREN

ALS ERGÄNZUNG FÜR TORTEN UND OBST-SALATE

IM CHAMPAGNERGLAS MIT EINEM GETRÄNK GEMIXT

IN VERBINDUNG MIT ANDEREN SPEISEN, UM AUSGEFALLENE KOMBINATIONEN INS MENU EINZUFÜHREN



REZEPTE

Entdecken Sie den Bereich Rezepte auf unserer Webseite

<https://www.meno18.com/Ricette>



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.

Speiseeis



GLUTEN
FREE



VEGETARIAN



Milchschokolade

mit frischer Milch aus
unserer Kuhhaltung



Mascarpone

aus der Poebene



Haselnuss

ausschließlich mit
"Piemont Haselnüssen IGP"



Vanille

aus Madagaskar
mit Vanilleschoten



Zartbitterschokolade

mit 24% dunkler
Schokolade

Sorbets



GLUTEN
FREE



VEGAN

Unsere Sorbets werden ohne Milch- und Fettzusatz hergestellt, um die Qualität der auserwählten Früchte hervorzuheben. Dank unserer Gefriertechnik haben sie eine eisähnliche Konsistenz. Sie sind sehr schmackhaft und erfrischend, aber gleichzeitig nicht kalorienreich, da sie nur 140 Kalorien pro 100g enthalten.



Blutorange
aus Sizilien



Himbeere
mit italienischen
Himbeeren



Erdbeere
mit Erdbeeren Charlotte
und Camarosa



Passionsfrucht
aus Zentralamerika



Zitrone
kaltgepresst
aus Sizilien



Mandarine
spätreife Mandarinen
aus Ciaculli

SLOW
FOOD
PRESIDIO



Mango
aus Indien



Birne
mit Birnen
Conference

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.



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

Die Temperatur für eine optimale Portionierung und 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.



**WIR SIND EIN
UNTERNEHMEN
MIT EINER SEELE.**

KONTAKTIEREN SIE UNS

MENODICIOTTO S.r.l.

Via Santagata, 50 - 10156 Torino

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

MENO18.COM

