



HÉT MERK VOOR ITALIAANS IJS

VERRAS
UW KLANTEN MET
MENODICIOTTO
GELATO

*Het perfecte ijs voor een
mooie afsluiter van elke maaltijd*

Menodiciotto
GELATI E GELATERIE dal 1986

WIE IS MENODICIOTTO?

Menodiciotto is ontstaan door de overtuiging van een restauranteigenaar dat kwaliteit het verschil maakt.

Met onze unieke formule van verse gemaakte Italiaanse gelato - klaar om direct te serveren - garanderen wij een product van topkwaliteit gemaakt van basisingrediënten geselecteerd bij de oorsprong.

Wij zijn een familiebedrijf gebaseerd op passie voor de traditionele Italiaanse keuken, gespecialiseerd in het creëren van premium ijs tegen een gunstige prijs, dankzij onze “knowhoW” en toewijding wat ons onderscheidt van onze concurrenten.

Waarom Menodiciotto?

Dat is eenvoudig! Een dessert is een geweldige afsluiter van de maaltijd. Verras uw klanten en zorg voor een onvergetelijk moment!

Het aanbieden van de juiste producten verhoogt de vraag en daarmee de consumptie van uw desserts. Sterker nog, wij garanderen verfijnde desserts van de hoogste kwaliteit, klaar om afzonderlijk te serveren of als aanvulling op de meest uiteenlopende creaties.



Het enige
conserveringsmiddel
wat wij gebruiken
is lage **temperatuur.**

Maar dit is niet het enige:

- **HOOGWAARDIGE BASISINGREDIËNTEN**
die rechtstreeks bij de bron zijn geselecteerd.>
- **UITSTEKENDE PRIJS KWALITEIT VERHOUDING**
naast onze ongeëvenaarde kwaliteit kunt u overigens uit 1 bak maar liefst 16 desserts bereiden, in het slechtste geval worden de kosten van de bak afgeschreven met de eerste 4 desserts.
- **EEN BREED ASSORTIMENT VAN SMAKEN**
van de meest klassieke gelato, melk- en vetvrije sorbets tot gastronomisch ijs.
- **AMBACHTELIJKE AANPAK**
en volledige aandacht voor het productieproces, zodat wij de kwaliteit en voedselveiligheid van onze glutenvrije gelato en sorbetijs kunnen garanderen. Deze producten passen in een vegetarisch en veganistisch dieet, zijn gecertificeerd en vervaardigd met een zeer laag risico op kruisbesmetting.



Vegetarisch



Vegan



Glutenvrij



- **ONZE SPECIALE BAKKEN**
zijn speciaal ontworpen dat alle eigenschappen van onze producten worden behouden, afval wordt geminimaliseerd en onze bakken kunnen opnieuw worden gebruikt.



ONZE MELK

Onze gelato is vervaardigd met melk van onze eigen veehouderij.



DE EIERN

Voor onze GELATO gebruiken we uitsluitend Italiaanse vrije uitloopeieren.



HET FRUIT

Wij gebruiken alleen vers seizoensfruit om de meest smaakvolle sorbetijs en gelato te creëren.



Gelato en sorbetijs zijn de meest veelzijdige en transformeerbare desserts!

Uw chef kok is in staat om ze op verschillende manieren toe te passen en nieuwe combinaties te creëren! Denkt u aan:

- **ALLEEN OF GECOMBINEERD MET ELKAAR**
- **OVERGOTEN MET ESPRESSO OF WARME CHOCOLADEMELK OF WHISKEY EN ANDERE ALCOHOLISCHE DRANKEN**
- **IN COMBINATIE MET GEBAK OF FRUIT**
- **IN DE BLENDER EN VERVOLGENS GESERVEERD IN EEN CHAMPAGNEGLAS**
- **BIJZONDERE COMBINATIES MET HET VOOR- OF HOOFDGERECHT**



RECEPTEN

Voor meer inspiratie ga naar.

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



BIED UW KLANTEN DE UNIEKE SMAAK VAN EEN "STERREN" GELATO, HET RESULTAAT VAN MEER DAN 35 JAAR ERVARING.

Menodiciotto gelato is in 1980 ontstaan uit de eerste experimenten in de keuken van het familierestaurant (de toenmalige twee Michelin-ster) "Al Gatto nero".

In 1986 besloot Luca zich te wijden aan de productie van gelato en sorbetijs van topkwaliteit en opende een kleine ambachtelijke ijssalon. De opeenvolgende jaren creëerde hij unieke 'know-how' in het vervaardigen van gelato en sorbetijs.

**De producten van Menodicotto zijn bijzonder,
net als onze geschiedenis!**

Ons bedrijf begon met het leveren van ijs aan hoogstaande restaurants. In plaats van het traditionele pad voor de productie van ijs te volgen, produceerden we iets anders: we hebben met succes een klein ambachtelijk ijsproductielab omgevormd tot een grotere ultramoderne fabriek, met behoud van het hoogwaardige karakter dat kenmerkend is voor kleine ambachtelijke producties.

Het vervaardigen van hoogwaardige kwaliteit ijs kan niet zomaar worden geïmproviseerd, maar ontstaat door continu onderzoek en experimenteren. Elke smaak heeft zijn eigen geheim, van de juiste toepassing van elk bestanddeel tot de gediversifieerde en innovatieve productieprocessen!

Gelato



GLUTENVRIJ



VEGETARISCH



Koffie

verfijnde Braziliaanse koffiemelange



Kaneel

afkomstig uit Indonesië



Melkchocolade

van verse melk van onze eigen veehouderij



Kokos

met echt kokosvlees



Custard

gemaakt van vrije uitloopeieren



Dulce de leche

karakteristieke Argentijnse 'caramelpasta'



Slagroomijs

met verse melk van onze eigen veehouderij



Gianduja

gemaakt van 'igp hazelnoten' uit Piëmont



Kastanje

gemaakt van kastanjes uit Piëmont



Mascarpone

afkomstig uit de PAVLAKTE



Hazelnoot

gemaakt van 'igp hazelnoten' uit Piëmont



Pistache Sicilië

met de beste pistachenoten van het seizoen



Pistache

vol met de allerbeste pistachenoten



Pistache gin en peper

een bijzondere mix



Vanilla

met vanille afkomstig uit Madagaskar



Yoghurt

op basis van natuurlijke fermenten

Sorbetijs



GLUTENVRIJ



VEGAN

Om de natuurlijke smaak van fruit te versterken, bevatten onze sorbets geen melk en vet. Onze speciale mengtechniek zorgt ervoor dat de textuur vergelijkbaar is met die van gelato. Lekker en verfrissend! En ons sorbetijs heeft een lage caloriewaarde: slechts 140 Kcal per 100 g. Serveer afzonderlijk, met alcoholische dranken of gecombineerd met gelato.



Bloedsinaasappel
afkomstig uit Sicilië



Pure chocolade
met 24% dark chocolate



Bosaardbei
met mediterrane bosaardbei



Aardbei
gemaakt van de aardbeien 'Charlotte' en 'Camarosa'



Bosvruchten
bramen, frambozen en Camarosa aardbeien



Passievrucht
afkomstig uit Midden-Amerika



Zwarte moerbei
afkomstig uit Sicilië



Framboos
met italiaanse frambozen



Limoen



Citroen
met koudgeperste siciliaanse citroen



Citroen & salie



Mandarijn SLOW FOOD
met rijpe mandarijnen uit ciaculli



Mango
met indische mango's



Groene apple
granny smith



Spicy meloen
meloen met hete peper



Pepermunt
met pepermunt uit piëmont



Mojito MET ALCOHOL
met pepermunt uit piëmont en gekonfijte citroen



Peer
met conference peren



Perzik
met gele perziken



Grapefruit
afkomstig uit Sicilië



Amerikaanse druiven

Speciale edities



Bergamot

sorbetijs gemaakt van bergamot uit sicilië



Koffie & ginseng



Groene thee

gemaakt met matcha- en "gunpowder" thee



Parmezaan

gemaakt van "parmigiano reggiano dop"



Enkele tips

Nadat onze gelato en sorbetijs op serveertemperatuur zijn gebracht, komen alle smaken en romigheid goed naar voren. Ons ijs, op de juiste manier bewaard, is zacht, gemakkelijk uit te scheppen en romig gedurende de houdbaarheid.



BEWAREN
TEMPERATUUR -18°C

Voor het optimaal bewaren van onze producten dienen deze op een constante temperatuur van **-18°C** worden opgeslagen, goed gesloten in hun verpakking, uit de buurt van licht en geuren. Hoe meer aandacht wordt besteed aan het voorkomen van temperatuurstijgingen, hoe beter de smaak en textuur van onze producten behouden blijven!



DE IDEALE SERVEER
TEMPERATUUR -14°/-12°C

De correcte temperatuur voor het serveren en proeven ligt rond de **-14°/-12°C**: de smaakpapillen kunnen van alle vrijkomende aroma's genieten en de textuur is romig en zacht.

**WIJ ZIJN EEN
BEDRIJF VAN
ECHTE MENSEN,
MET EEN
PASSIE**

CONTACT

MENODICIOTTO Nederland & België

John Blankensteinstraat 6 - 1095 MB - Amsterdam

P: (+31) 06 363 520 96 **E:** info@meno18.nl

MENO18.NL

