



GELATI FATTI CON ARTE dal 1986

MENODICIOTTO A MARCA 2026: INGREDIENTI FRESCHI E ZERO CONSERVANTI

L'alternativa ai semilavorati industriali per distributori, ristoranti, hotel e gelaterie che vogliono proporre gelati e sorbetti con liste ingredienti di qualità e trasparenti.

In un mercato dove oltre il 95% delle gelaterie usa semilavorati industriali, Menodiciotto porta a MARCA by BolognaFiere & ADM 2026 una proposta controcorrente per il canale HoReCa: gelati e sorbetti realizzati esclusivamente con ingredienti freschi, senza conservanti né preparati industriali.

"Il nome stesso dell'azienda – Menodiciotto, ovvero meno diciotto gradi – è il nostro manifesto", spiega Luca Grassi, fondatore. "L'unico conservante che utilizziamo è il freddo. Niente additivi chimici, niente basi in polvere, niente paste aromatizzate. Solo ingredienti veri".

La differenza è negli ingredienti

Menodiciotto si presenta a MARCA 2026 (**14-15 gennaio, Padiglione 28 Stand A4**) con una filiera produttiva che parte da materie prime certificate e controllate:

- **Latte fresco** dal proprio allevamento in Piemonte
- **Uova fresche** da galline allevate all'aperto
- **Frutta fresca di stagione** raccolta al momento ottimale di maturazione – non concentrati o puree sterilizzate
- **Conservazione a -18°C** come unico sistema di mantenimento – zero conservanti

"Per un ristorante, un hotel o una gelateria che vuole distinguersi, avere una lista ingredienti pulita e comprensibile è un vantaggio competitivo concreto", sottolinea Marzia Grassi. "I clienti leggono sempre più le etichette e cercano trasparenza. Noi la offriamo".

Contro il falso artigianale

La proposta di Menodiciotto si posiziona in netta contrapposizione con i semilavorati che dominano il mercato del gelato, compresi molti prodotti venduti come "artigianali".

"Il pistacchio è pistacchio vero, non pasta al gusto di pistacchio con coloranti. La nocciola è nocciola Piemonte IGP, non preparato aromatizzato. I sorbetti sono fatti DI frutta, non con preparati ALLA frutta", chiarisce Luca Grassi. "Questa distinzione – DI frutta vs ALLA frutta – fa tutta la differenza del mondo nel gusto finale e nella pulizia dell'etichetta".

Per un ristorante che vuole completare il menu con un dessert di qualità, o per una gelateria che non vuole investire in produzione propria ma cerca un prodotto eccellente, questa differenza è fondamentale.

Qualità artigianale, produzione affidabile

La produzione Menodiciotto unisce l'esperienza di quasi 40 anni (l'azienda nasce nel 1986 nella cucina di un ristorante stellato) con un laboratorio moderno che permette di mantenere standard qualitativi costanti e forniture regolari.

"Non siamo artigiani che producono 700 grammi per volta con incostanza di risultato", precisa Marzia Grassi. "Produciamo con metodi efficienti mantenendo la qualità artigianale: stesso gusto, stessa cremosità, stessa freschezza in ogni consegna. I ristoratori hanno bisogno di affidabilità oltre che di qualità".

Il laboratorio Menodiciotto gestisce:

- Oltre 40 gusti diversi in catalogo tra cui molte proposte vegane senza lattosio e senza glutine
- Certificazioni Halal e Kosher per ristoranti che servono clientele specifiche
- Specialità stagionali che cambiano durante l'anno

Una soluzione per ogni esigenza ristorazione

Che si tratti di un ristorante che vuole proporre un dessert-di qualità, un hotel che cerca un prodotto premium per il ristorante o il servizio in camera, una caffetteria che vuole distinguersi, o una gelateria che preferisce concentrarsi sulla vendita piuttosto che sulla produzione, Menodiciotto offre tutti i formati e soluzioni adatte alle singole esigenze.

Perché scegliere un fornitore invece di produrre

Molti operatori HoReCa pensano che fare il gelato in proprio sia la soluzione migliore. Menodiciotto dimostra che si può avere qualità superiore senza i costi e i rischi della produzione:

- Nessun investimento in macchinari costosi (mantecatori, abbattitori, celle)
- Nessun personale specializzato da assumere e formare
- Nessun rischio di sfridi o prodotto non venduto
- Qualità costante garantita senza margine di errore
- Più tempo per concentrarsi sul core business: servire i clienti

"Quello che conta è cosa arriva al cliente finale", conclude Marzia Grassi. "Se il gelato è buono, fatto con ingredienti veri, mantiene la cremosità e ha il sapore giusto, al cliente non interessa se è stato fatto nel retrobottega o in un laboratorio specializzato. Interessa che sia eccellente".

MARCA by BolognaFiere & ADM 2026

14-15 gennaio 2026, Bologna

Stand Menodiciotto: Padiglione 28 Stand A4

Menodiciotto

Gelati fatti con arte dal 1986

www.meno18.com

Contatti:

Marzia Grassi

gelati@meno18.com
