



GELATI FATTI CON ARTE dal 1986

## MENODICOTTO A MARCA 2026: INGREDIENTI FRESCI 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](http://www.meno18.com)

Contatti:

Marzia Grassi

gelati@meno18.com

---