

LEONES

Gelato



8 Sorten-Kombinationen in der 500 ml Box



Gianduja: Mischung aus Haselnuss und Schoko



FrISChe Himbeeren für feines Himbeersorbet

Leones Gelato

Lange Gasse 78, 1080 Wien
Täglich 12–22 Uhr

Leones Gelato Pop-Up Store

Praterstraße 16, 1020 Wien
Täglich 12–21 Uhr

T +43 (0) 1 352 52 52

ciao@leones.at

www.leones.at

Österreichs einzigartiges Slow Food-Eis expandiert: Eis von Leones Gelato jetzt auch bei Julius Meinl am Graben

Wien, 28.6.2016: Leones Gelato setzt seinen Erfolgskurs fort. Ab sofort ist das beliebte, nachhaltige Eis auch im Handel erhältlich: in der praktischen 0,5 Liter Box können Eisliebhaber, die hohe Qualität und natürliche Zutaten schätzen, das Gelato mit nach Hause nehmen.

Erstmals im Einzelhandel: Die beliebtesten Leone Eissorten zum Heimtragen
Gemeinsam mit dem Team von Julius Meinl am Graben hat Giorgio Leone, der bei Leones für die Eisrezepte und die Herstellung zuständig ist, acht exklusive Gelato-Boxen kreiert:

- Vanille
- Haselnuss – Stracciatella
- Granatapfel – Milcheis
- Zitrone – Joghurt
- Schokolade – Erdbeere
- Himbeere – Gianduja
- Mango – Dunkle Schokolade (Vegan)
- Kokos – Ananas (Vegan)

Die Fruchtsorbets Granatapfel, Zitrone, Erdbeere, Mango und Ananas sind alle vegan. Einzigartig bei Leones sind die veganen Cremesorten, wie etwa Dunkle Schokolade, die mit reiner Kakaobutter hergestellt wird und Kokos, die ihre Cremigkeit durch die Verwendung von Kokosmilch erhält. „Das vielfältige und hochwertige Sortiment im Meinl am Graben hat uns schon immer angesprochen und wir gehen hier sehr gerne einkaufen. Da entstand die Idee, unser Eis den qualitätsbewussten Kunden anzubieten“, schildert Lisa Leone, die sich im kleinen Familienbetrieb um den Vertrieb kümmert, den Beginn der Zusammenarbeit. Nach einer kurzen Verkostung war schnell klar, dass der Anspruch von Julius Meinl am Graben und Leones Gelato gut zusammen passen: Qualität und Genuss ohne Kompromisse.

Leones Gelato: Das einzigartige Eis nach Slow Food Kriterien.

„Wir mögen naturbelassenen Nahrungsmitteln, die mit Achtung für Umwelt und Mensch hergestellt werden“ erläutert Giorgio die Prinzipien, nach denen er die Zutaten für sein Eis auswählt. Die meisten dieser Zutaten sind in Bio-Qualität und viele der Lieferanten werden von Slow Food empfohlen. Slow Food steht für den Genuss von regionalen, saisonalen und qualitativ hochwertigen Nahrungsmitteln von lokalen Produzenten. So verwendet Leones zum Beispiel für Sorten mit Milch die naturbelassene Biomilch vom Milchhof Koppensteiner im Waldviertel. Die Pistazien kommen von einem kleinen Familienbetrieb aus Bronte, der von Slow Food ausgezeichnet ist und die Haselnuss-Bäuerin Emanuela liefert die hervorragenden Bio-Haselnüsse aus dem Piemont. Das Eis wird im Eissalon Leones im 8. Bezirk nach der traditionellen italienischen Kunst des Eismachens hergestellt.

Eine isolierte Box mit 500 ml Leones Eis kostet 10,99 Euro.

LEONES

Gelato

Julius Meinl am Graben

Graben 19, 1010 Wien

Mo bis Fr 8–19.30 Uhr, Sa 9–18 Uhr

www.meinlamgraben.at

Pressekontakt

für Rückfragen oder einen Verkostungstermin:

Lisa Leone

T +43 676 913 93 04

lisa@leones.at

Über Leones Gelato.

Lisa und Giorgio Leone eröffneten den Eissalon Leones Gelato im Mai 2015 in der Lange Gasse 78 im 8. Bezirk in Wien. Leones setzt auf hochwertige, regionale Zutaten, vorwiegend in Bio-Qualität und auf Genuss ohne Kompromisse. Das Eis wird frisch im hinteren Teil des Lokals hergestellt – täglich 12 Sorten, die je nach Saison und Verfügbarkeit der Zutaten wechseln. Seit Ende Mai 2016 gibt es Leones Gelato auch im 2. Bezirk, in der Praterstraße 16, im Leones Gelato Pop-Up Store und im Handel bei Julius Meinl am Graben.

Bildmaterial für Presse Zwecke

Die mitgeschickten Bilder sind honorarfrei abdruckbar. Credits: Lisa + Giorgio OG.

Diese und weitere Bilder in Druckqualität stehen unter folgendem Link zum Download und zur honorarfreien Verwendung bereit: www.leones.at/meinl