

LEONES

Gelato



Schokolade macht glücklich



Schokoladen-Eis von Leones Gelato

Leones Gelato

Lange Gasse 78, 1080 Wien

Täglich 12–21 Uhr

T +43 (0) 1 352 52 52

ciao@leones.at

www.leones.at

Pressekontakt

Lisa Leone

T +43 676 913 93 04

lisa@leones.at

Gerne laden wir Sie zu einer exklusiven Verkostung und einem Gespräch zu uns in den Eissalon ein.

Bildmaterial für Presse Zwecke

Bilder in Druckqualität zur honorarfreien

Verwendung:

www.leones.at/presse

Schokolade-Degustation bei Leones: Eis aus erlesenen Single-Origin-Kakaobohnen

Wien, 24. Mai 2017 – Ab Donnerstag, den 25.5. gibt es fünf verschiedene Sorten dunkles Schokolade-Eis im Eissalon Leones Gelato in der Lange Gasse 78 zu verkosten. Dabei werden ausschließlich hochwertigste Herkunftsschokoladen für die Zubereitung verwendet.

Die besten Single-Origin-Schokoladen aus Ecuador, Madagaskar, Peru, Tansania und Venezuela.

Bei dieser besonderen Verkostung sind die feinen Geschmacksknospen gefragt: Jede Schokolade-Eissorte wird aus einem anderen Single-Origin-Kakao hergestellt – das sind Kakaobohnen, die aus nur einer Region oder von einer Plantage stammen. Diese Herkunftsschokoladen werden von Kennern sehr geschätzt, da man ähnlich wie bei Wein, charakteristische Unterschiede des Anbauggebietes herauschmecken kann. Es gilt, zarte Nuancen wie Mandel, Karamell, Holz- und Gewürznoten zu erkennen und zu erschmecken.

Zutaten nach Slow Food Kriterien.

Bei allen Zutaten geht Giorgio Leone, der bei Leones Gelato für die Rezepturen und die Eisherstellung verantwortlich ist, nach der gleichen Philosophie vor: nur pure, unverarbeitete Ingredienzien kommen in sein Gelato. „Bei den Rohstoffen gehen wir keine Kompromisse ein“, erklärt er das Motto des Eissalons „Qualität ohne Kompromisse“. Die Schokoladen bezieht er in Form von 100%iger Kakaomasse. Das Gelato, das daraus entsteht, ist ein dunkles Schokoladen-Eis, ganz ohne Milchprodukte und mit wenig Zucker, um den intensiven Geschmack der Kakaobohnen unverfälscht wiederzugeben. Das Eis ist vegan und erhält seine Cremigkeit durch pure Kakaobutter.

Exklusive Degustation – nur zu bestimmten Zeiten und nur solange der Vorrat reicht.

Ab Donnerstag, den 25. Mai gibt es bei Leones Gelato in der Lange Gasse 78 die dunkle Schokolade Sorten zu verkosten – täglich von 12 bis 14 Uhr und von 19 bis 21 Uhr ausgenommen am Samstag, dafür bei Schlechtwetter ganztags. Das Degustations-Set mit 5 Sorten ist zum Preis von EUR 5,50 erhältlich, das kleine Set mit 3 Sorten gibt's für EUR 4,00.

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 und im Handel bei Julius Meinl am Graben.