



Giorgio und Emanuela vor Haselnusssträuchern



Haselnüsse sind gesund und gut für die Nerven



Haselnuss-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

Haselnuss-Degustation bei Leones: Handverlesene Haselnüsse aus dem Piemont

Wien, 12. September 2017 – Ab Freitag, den 15.9. gibt es drei verschiedene Sorten Haselnuss-Eis im Eissalon Leones Gelato in der Lange Gasse 78 zu verkosten. Dabei werden handverlesene Haselnüsse aus dem Piemont für die Zubereitung verwendet.

Tonda Gentile Trilobata: die beste Haselnussorte der Welt.

Süß mit Schokonote: das ist der besondere Geschmack der Haselnuss mit zartem Aroma aus dem Piemont. Bei dieser besonderen Verkostung haben Gelato-Liebhaber die Möglichkeit die feinen Unterschiede verschiedener Röstungen zu probieren: die feine helle Röstung und die aromatische dunkle Röstung. Damit Veganer nicht auf diese Köstlichkeit verzichten müssen, kreiert Giorgio Leone extra eine vegane Version.

Ausgewählte Haselnüsse in Bio-Qualität.

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. Emanuela führt eines der wenigen Familienbetriebe im Piemont, das diese aufwändige Biolandwirtschaft betreibt“, erklärt er das Motto des Eissalons „Qualität ohne Kompromisse“. Die Haselnüsse bezieht er von Emanuela aus dem Piemont. Emanuela macht ihre Haselnüsse in Bio-Qualität. Das ist „molto piú lavoro“. Von jeder Pflanze werden die 4 bis 5 kräftigsten Zweige ausgewählt. Alle anderen werden mehrmals jährlich händisch geschnitten. Bei herkömmlichen Haselnüssen wird Chemie verwendet um Schädlinge und Unkraut fernzuhalten. Emanuela hat zwar durch den Verzicht auf Pesti- und Herbizide mehr Arbeit, aber auch viel mehr Kontakt zu ihren Pflanzen, die sie so liebt.

Leones Haselnuss-Woche.

Ab Freitag, den 15. September bis Freitag, den 22. September gibt es bei Leones Gelato in der Lange Gasse 78 die Haselnussvarianten zu verkosten – täglich von 12 bis 21 Uhr. Das Degustations-Set mit 3 Sorten ist zum Preis von EUR 4,00 erhältlich.

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.