

# LEONES

Gelato



Pistazieneis mal anders



Pistazieneis in der klassischen Variante

## Leones Gelato im Achten

*Eismanufaktur und Eisverkauf mit Sitzplätzen*

Lange Gasse 78, 1080 Wien

Täglich 12–22 Uhr

## Leones Gelato im Zweiten

*Eisverkauf*

Praterstraße 16, 1020 Wien

Täglich: 12–22 Uhr

## Online

[leones.at](http://leones.at)

[facebook.com/LeonesGelato](https://facebook.com/LeonesGelato)

[instagram.com/leones\\_gelato](https://instagram.com/leones_gelato)

## Pressekontakt

Für Rückfragen oder einen Verkostungstermin stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

Lisa Leone

T +43 676 913 93 04

[lisa@leones.at](mailto:lisa@leones.at)

## Bildmaterial für Presse Zwecke

Bilder in Druckqualität zur honorarfreien

Verwendung:

[www.leones.at/presse](http://www.leones.at/presse)

## Granita-Woche bei Leones: erfrischend anders

**Wien, 19.07.2017: Ab Montag, 24. Juli, gibt es eine Woche lang die erfrischende sizilianische Spezialität wieder in Wien zu genießen: die Granita, die der Eissalon Leones Gelato in der Lange Gasse 78 in den Geschmacksrichtungen Mandel, Zitrone, Kaffee und abwechselnden Tagessorten aus hochwertigen Zutaten nach Slow Food Kriterien herstellt.**

### Granita – eine vegane Erfrischung.

Granita, die ihren Ursprung in Sizilien hat, ist in Österreich noch recht unbekannt. Zu Unrecht, denn sie wird frisch aus den besten Zutaten und reifen Früchten zubereitet und zählt zu den traditionellen sizilianischen Süßspeisen. Dort wird im Sommer – der bekanntlich sehr heiß ist – statt Cappuccino schon zum Frühstück Granita di Caffè gelöffelt. Granita enthält viel weniger Zucker als klassisches Eis. Die Konsistenz ist sorbetähnlich: statt Milch und Schlagobers kommt neben der Hauptzutat, die den Geschmack bringt, nur Wasser dazu. Sie ist somit milchfrei, vegan und leichter als Eis.

### Zutaten nach Slow Food Kriterien.

Bei den Zutaten geht Giorgio Leone, der bei Leones Gelato das Eis macht, nach der gleichen Philosophie vor wie der Zubereitung seines Eises: nur pure, unverarbeitete Ingredienzien kommen in seine Granite. Das bedeutet: frische Früchte, frisch gepresste Bio-Zitronen, Espresso aus der eigens abgestimmten Leones Mischung und hochwertige Nüsse, die Giorgio selber mahlt. „Bei den Zutaten gehen wir keine Kompromisse ein“, erklärt er das Motto des Eissalons „Genuss ohne Kompromisse“. 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.

### Granita von 24. bis 30. Juli in der Lange Gasse 78.

Eine Woche lang gibt es bei Leones Gelato täglich 4 verschiedene Sorten Granita. Neben den klassischen Geschmacksrichtungen Granita di Mandorla, Granita di Limone und Granita di Caffè macht Giorgio auch Granita di Pistacchio und Granita aus frischen Früchten wie Pfirsich, Maracuja oder Limette: „Granita ist in Wien noch nicht sehr bekannt – aber jeder, der sie schon mal bei uns probiert hat, ist total begeistert davon“, begründet Giorgio die Entscheidung, Granita bei Leones anzubieten. Diese gibt es pro Portion zum Preis von 3,70 Euro.

### 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 2016 gibt es Leones Gelato auch im 2. Bezirk, in der Praterstraße 16 und im Handel bei Julius Meinl am Graben.*