



Aus frischen Früchten ...



wird köstliches Himbeer-Eis ...



beim Kinderworkshop.



Die Pistazien werden von Hand geröstet.

Workshops in der Eismanufaktur Die Kunst der traditionellen italienischen Eisherstellung hautnah erleben

Wien, 19.06.2017: Ab sofort können Eisliebhaber, die hohe Qualität und natürliche Zutaten schätzen, im Slow-Food-Eissalon Leones Gelato einen Blick hinter die Kulissen werfen. Es gibt eigene Workshops für Erwachsene und für Kinder, in denen Lisa und Giorgio Leone den Herstellungsprozess von der ganzen Frucht bis zum fertigen Eis zeigen und die Teilnehmer klassische und saisonale Eissorten aus nachhaltigen Zutaten verkosten.

Workshops mit Live-Einblick in die Eisherstellung.

In ihrer Eismanufaktur in der Lange Gasse im 8. Bezirk bieten Lisa und Giorgio Leone jetzt auch Workshops an. Die Teilnehmer erleben hautnah, wie unterschiedliche Eissorten hergestellt werden. Dabei erfahren sie Interessantes über die Prinzipien der Herstellung von nachhaltigem Eis und über die Beschaffung der besten Zutaten. „Viele unserer Kunden fragen uns, wie wir unser Eis eigentlich machen. Die Menschen wollen wissen, was hinter den Produkten steckt, die sie lieben“, erzählt Lisa, warum das Konzept von Leones jetzt auch um Workshops erweitert wird.

Slow-Food Eis aus Leidenschaft.

In der Herstellung ihres Eises verfolgen Lisa und Giorgio die Philosophie von Qualität ohne Kompromisse. Der biozertifizierte Eissalon ist aktiver Förderer von Slow-Food. Slow Food steht für Lebensmittel, die herausragend schmecken, ökologisch und nachhaltig produziert werden und deren Produzenten einen fairen Preis erhalten. Daher achten sie besonders auf die Herkunft und Qualität der Rohstoffe, die bezogen werden. Die naturbelassene Milch zum Beispiel wird vom Bio-Milchhof Koppensteiner im Waldviertel in umweltfreundlichen Mehrweg-Glasflaschen geliefert. Die Pistazien, Mandeln, und Haselnüsse für unsere Nussorten stammen von kleinen, regionalen Produzenten aus Italien. Einige Nussorten, zum Beispiel die Pistazien, werden in der Manufaktur in der Lange Gasse von Giorgio Leone selbst geröstet, bevor sie für das Eis vermahlen werden. „So können wir die Konsistenz und den Geschmack unseres Eises in der gesamten Herstellungsfolge bestimmen“, erklärt Giorgio. Davon kann man sich zukünftig in einem der Workshops selbst überzeugen.

08.07. um 9.30 Uhr: Genuss-Workshop für Erwachsene.

Im Genuss-Workshop erfahren Erwachsene und junge Menschen ab 12 Jahren, was Slow-Food-Eis ist und worauf man bei der Auswahl der Zutaten und der Herstellung von nachhaltigem Eis achten muss. Sie erleben den Herstellungsprozess von einem Sorbet und einem Milcheis live und verkosten 12-15 Sorten Eis. Der nächste Termin findet am Samstag, den 08. Juli von 9.30 bis 11 Uhr statt. Die Kosten betragen 35 Euro pro Person. Anmeldung: ciao@leones.at.

LEONES

Gelato

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

www.leones.at

www.facebook.com/LeonesGelato

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

Bildmaterial für Presse Zwecke

Bilder in Druckqualität zur honorarfreien

Verwendung:

www.leones.at/presse

20.07. um 9.30 Uhr: Gelato-Workshop für Kinder von 7 bis 12 Jahren.

In diesem Gelato-Workshop erfahren Kinder, was in gutem Eis alles drin ist und was man beachten muss, wenn man Eis machen möchte. Neben einer ausgiebigen Verkostung, stellen sie selbst ein Sorbet aus frischen Früchten her und erleben mit, wie ein Gelato mit unserer großen Eismaschine gemacht wird. Der nächste Termin findet am Mittwoch, den 19. Juli von 9.30 bis 11 Uhr statt. Die Kosten betragen 20 Euro pro Kind. Anmeldung: ciao@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 2016 gibt es Leones Gelato auch im 2. Bezirk, in der Praterstraße 16 und im Handel bei Julius Meinl am Graben.