

LEONES

Gelato



Kinder-Workshops in den Sommerferien:

Bei Leones Gelato erleben Kinder die Kunst der traditionellen italienischen Eisherstellung hautnah.

Wien, 11.07.2022: Im Slow-Food-Eissalon Leones Gelato können Kinder an zwei Terminen in den Sommerferien einen exklusiven Blick hinter die Kulissen werfen. Die Kinder bekommen den Herstellungsprozess von der ganzen Frucht bis zum fertigen Eis näher gebracht. Kinder erfahren, worauf es bei der traditionell italienischen Eisherstellung ankommt und lernen, wie man aus frischen Zutaten Eis herstellt.

Gelato-Workshops für Kinder am Mittwoch, dem 27. Juli und am Mittwoch, dem 31. August.

In den Gelato-Workshops lernen Kinder von 7 bis 12 Jahren, wie Gelato mit einer Eismaschine gemacht wird und welche Zutaten in gutem Eis stecken. Neben einer ausgiebigen Verkostung bereiten sie selbst ein Sorbet zu und erfahren Interessantes über die Prinzipien der Herstellung von nachhaltigem Eis und über die Beschaffung der besten Zutaten. „Viele Kinder wollen wissen, wie Eis hergestellt wird. Sie freuen sich, wenn sie Eis selbst machen dürfen und ihr eigenes Sorbet aus frischen Früchten essen können“, erzählt Eismacher Giorgio Leone.

Diesen Sommer gibt es zwei Workshop-Termine im Eissalon in der Lange Gasse: Mittwoch, der 27. Juli und Mittwoch, der 31. August von 9.30 bis 11.30 Uhr. Die Kosten betragen 35 Euro pro Kind. Für Kindergeburtstage oder andere Feierlichkeiten haben Eisliebhaber die Möglichkeit, einen Kinder-Workshop auch exklusiv zu buchen. Anfrage und Anmeldung: ciao@leones.at.

Leones Gelato

Lange Gasse 78, 1080 Wien

Mo – So: 12 – 22:30 Uhr
(bei Schlechtwetter bis 20 Uhr)

Praterstraße 16, 1020 Wien

Mo – So: 14 – 20:30 Uhr
(bei Schlechtwetter bis 19 Uhr)

Bruno-Marek-Allee 21, 1020 Wien

Mo – Sa: 14 – 20:30 Uhr
So: 13 – 20:30 Uhr
(bei Schlechtwetter bis 19 Uhr)

Tel. +43 (0) 1 352 52 52

ciao@leones.at

www.leones.at

Slow-Food-Eis aus Leidenschaft.

In der Herstellung ihres Eises verfolgen Lisa und Giorgio Leone 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 und kennen viele ihrer Lieferanten persönlich. Die Himbeeren werden beispielsweise von der Familie Schulte aus Wien bezogen, dort werden sie zeitig in der Früh geerntet und im Anschluss bei Leones sofort zu Himbeer-Sorbet verarbeitet. Die Pistazien, Mandeln, und Haselnüsse für die Nussorten stammen von kleinen, regionalen Produzenten aus Italien. Die Pistazien, werden in der Eismanufaktur in der Wickenburggasse per Hand 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.

LEONES

Gelato

Pressekontakt

Lisa Leone

Tel. +43 (0) 676 913 93 04

lisa@leones.at

Bildmaterial für Presse Zwecke

Bilder in Druckqualität zur honorarfreien

Verwendung:

www.leones.at/presse

Passwort: leonesgelatopresse

Über Leones Gelato.

Lisa und Giorgio Leone eröffneten 2015 ihren ersten Eissalon Leones Gelato in der Lange Gasse 78 im 8. Bezirk in Wien. Leones Gelato setzt auf hochwertige, regionale Zutaten, vorwiegend in Bio-Qualität und auf Genuss ohne Kompromisse. Das Eis wird täglich frisch hergestellt – immer 12 Sorten, die je nach Saison und Verfügbarkeit der Zutaten wechseln. Das Sortiment umfasst sowohl beliebte Eis-Klassiker, wie Vanille und Pistazie, als auch Sorbets und veganes Eis. Inzwischen gibt es Leones Gelato auch in der Praterstraße 16 und in der Bruno-Marek-Allee 21 im 2. Bezirk und mit den elektrobetriebenen Gelato-Fahrrädern kommt das biozertifizierte Eis zu Hochzeiten und anderen Veranstaltungen in Wien und Umgebung.