Erfolgsgeschichten

#schaffenwir

© privat

Qualität

Ein Paradies für Naschkatzen

Julia Kilarski, Crème de la Crème

Julia Kilarski verwöhnt in ihrer Patisserie die Gäste mit außergewöhnlichen süßen Kreationen. Das Crème de la Crème ist eine kleine, feine Patisserie in Familienhand, die durch eine Vielzahl französisch inspirierter Süßigkeiten bezaubert. Es gibt Frühstück und eine kleine Mittagskarte. Auf Qualität und die Verwendung regionaler Zutaten legen wir größten Wert. Bald nach dem Abschluss meines Jus-Studiums, absolvierte ich aus purer Leidenschaft für Süßes eine Ausbildung zur Konditor-Meisterin. Seither gehe ich voll und ganz in meinem gezuckerten Reich auf und verwöhne die Wiener mit außergewöhnlichen Kreationen.

> "Auf Qualität und die Verwendung regionaler Zutaten legen wir in unserer Konditorei größten Wert."

In meiner Konditorei in der Langen Gasse im achten Bezirk wartet ein Paradies für Naschkatzen. Das charmante kleine Café gibt es zwar erst seit Februar 2018, aber es hat sich schon jetzt zu einem wahren Juwel in der Josefstadt entwickelt. Französisch inspirierte Törtchen, Pralinen, Kuchen und Croissants – all das und noch viel mehr kann dort verkostet zu werden. Die Wahl fällt schwer, nicht zuletzt, weil einfach alles so hübsch aussieht – fast zu

schön, um hineinzubeißen. Das sollte man aber, denn was mein Team und ich im Crème de la Crème zaubern, macht nicht nur optisch was her, sondern zergeht auch auf der Zunge. Fast alles hier ist dabei hausgemacht und bio, sogar Brot und Striezel kommen aus unserer eigenen Manufaktur. cremedelacreme.at

Online seit 22.11.2019 (Aktualisiert: 09.06.2022)