



© privat

Qualität

Gelato ist Liebe

Giorgio und Lisa Leone, Leones Gelato

In den Eissalons der Leones gibt es traditionelles italienisches Gelato aus frischen natürlichen Zutaten. Angefangen hat alles vor zehn Jahren in Süditalien. Dort haben wir uns in traditionelles Gelato verliebt. In einem dieser kleinen, familiär geführten Eissalons, in denen das Eis einfach anders schmeckt. Echt, intensiv, pur. Dieser grundlegende Unterschied zu dem Eis, das man bei uns an jeder Ecke bekommt, hat uns nicht mehr losgelassen.

"Wir wollten ein Eis machen, das wir selbst gerne essen und mit gutem Gewissen unseren Freunden und Kindern servieren können."

Aus einem Urlaubsflirt wurde mehr. Wir folgten unserer Leidenschaft, um die Kunst des Eismachens bei einigen der renommiertesten Gelatieri Italiens zu erlernen. Und haben dabei unsere Liebe für die traditionelle Kunst des Eismachens entdeckt. Im Jahr 2015 legten wir dann den Grundstein für unsere eigene Gelateria in Wien. Seither pflegen und kultivieren wir die Tradition des Gelato Artiginale in unserem Familienbetrieb und fühlen uns jeden Tag so frisch verliebt wie am ersten Tag.

"Gutes Eis zu machen ist im Prinzip ganz einfach, wenn man hochwertige Zutaten frisch verarbeitet – und unnötige Zusatzstoffe weglässt."

Wir sind eine große Familie. Bei Leones Gelato arbeiten alle mit: Giorgio macht das Eis, Lisa übernimmt die Organisation und die drei Kinder Fabio, Luca und Sandro helfen mit, dass am Ende des Tages kein Gelato übrigbleibt. Unser Team ist wie eine große Familie: Alyssa, Bettina, Karina, Winnie, Anna, Rianne, Chiara, Sarah, Laura, Sophia, Valerie, Stefanie, David, Selina, Lily, Paulina, Livia, Veronika und Charlie sorgen mit viel Liebe dafür, dass es bei Leones Gelato täglich frisches Eis, Kaffee und Dolci gibt. <https://leones.at>
Online seit 06.12.2019 (Aktualisiert: 27.06.2022)