



ESTD 1999

LEONARDO

il gelato



Benvenuto

Es war im Jahr 1999. An heissen Sommertagen vermisste Leonardo Perizzato in Zürich die feinen, cremigen Gelati aus seiner Kindheit. Also kreierte er sie kurzerhand selbst – abends mit seiner kleinen Gelato-Maschine.

Es dauerte lange, bis er und seine Töchter Isabel und Simona zufrieden waren. Inzwischen arbeitet die ganze Familie im Betrieb. Geblieben ist die Leidenschaft, Gelato zu perfektionieren. Die begeisterten Reaktionen führten dazu, dass Leonardo aus seiner Leidenschaft seinen Beruf machte. Heute ist er Maestro Gelatiere der Scuola Italiana di Gelateria und verfügt über modernste Gelato-Anlagen.

Leonardo wollte von Beginn an ganz natürliche Gelati herstellen, die besser schmecken als alle anderen. Ob es ihm gelungen ist, beurteilen Sie am besten selbst.

Buon appetito!

Ihr Leonardo Team

Unsere Leidenschaft ist es, stets neue Gelati zu kreieren. Wir lieben es, mit Zutaten zu tüfteln, bis wir ein perfektes neues Aroma ins Sortiment aufnehmen.

Italianità aus
Schweizer Milch





Unsere Gelati: natürliche Kreationen

Täglich produzieren wir frische Gelati. Dazu verwenden wir nur natürliche Aromen, Schweizer Milch, ausgewählte Früchte oder andere Zutaten aus nachhaltiger Produktion. Wir kennen unsere Lieferanten und wissen, wie sie anbauen und produzieren. Auf künstliche Zusatzstoffe verzichten wir.

Angefangen als Ein-Mann-Betrieb, beschäftigen wir mittlerweile mehr als 40 Mitarbeitende. Technisch produzieren wir auf dem neusten Stand. Dank unseren modernen Anlagen können wir täglich bis zu 5000 Liter Gelato herstellen.



Unsere
Hauptzutat:
passione





Leonardo für Gastronomie und Detailhandel

Seit Jahren zählen wir viele Gastronomen und ausgewählte Warenhäuser zu unseren Stammkunden. Selbstverständlich können wir auch auf besondere Anforderungen (Low Fat, vegan, neue Geschmacks-creationen) eingehen. Teilen Sie uns Ihre Wünsche einfach mit.

Unser Team beliefert Sie mehrmals wöchentlich in der ganzen Schweiz. Das Besondere bei uns ist, dass wir mit der Produktion erst nach Bestelleingang beginnen. Sie können also sicher sein, dass Ihr Gelato ganz frisch bei Ihnen ankommt.



The background of the entire image is a rustic wooden surface. In the top center, there is a white rectangular tray filled with scoops of plain vanilla gelato. To the right of this tray is a small sprig of fresh green mint. In the bottom left, a small light green bowl contains three scoops of mint chocolate chip gelato, topped with chocolate shavings and a mint leaf. Next to it is a silver spoon and some chocolate shavings. In the bottom right, a rectangular metal gelato mold is shown with a single scoop of vanilla gelato being lifted by a pair of metal scooping tongs. A dark grey cloth is partially visible under the mold. On the far left, a circular inset shows a close-up of a glass gelato dispenser with a metal whisk.

Il mondo di Leonardo

Möchten Sie unsere
Gelati probieren?
Herzlich willkommen
in unseren Gelaterias
im Sihlcity und im
Glattzentrum.

A close-up photograph of several gelato cones and a small white ceramic bowl filled with red gelato. The cones are in various colors, including red, yellow, and brown. The bowl is also filled with red gelato. The background is a soft, out-of-focus pink and white.

Unser Sortiment: fatto con amore

Gelati

Wir stellen unsere Gelati Artigianali aus hauseigenen Rezepten und mit viel Herzblut stets frisch her. Mittlerweile kreieren wir mehr als 100 Sorten. Unser Angebot variiert je nach Saison, ausserdem erweitern wir es laufend.

Minous

Klein, fein und handgemacht: acht edle, süsse Lollipop-Gelati für Gross und Klein.

Gelato-Torten

Ob zur Hochzeit oder einem Firmenfest: Gerne bereiten wir für Sie individuelle Torten-Kreationen zu.

Eine Übersicht über unsere Verkaufspunkte finden Sie auf gelaterialeonardo.ch





Leonardos Lieblingsrezepte

Affogato con Baileys: schnell, einfach und buonissimo (für 1 Pers.)

- Zutaten:
- 1 Kugel Gelato alla Vaniglia di Leonardo
 - 1 Espresso Lungo
 - 1 cl Baileys Irish Cream
 - frisch geschlagener Rahm

Zubereitung: Gelato in eine kleine Dessertschüssel geben, Espresso und Baileys dazugeben, mit Rahm garnieren und sofort genießen.

Coupe 8048: süß, exotisch und fruttato (für 2 Pers.)

- Zutaten:
- 1 Mango
 - 2 Passionsfrüchte
 - 4 Esslöffel Aprikosenkonfitüre
 - 2 Kugeln Gelato allo Jogurt di Leonardo
 - 4 kleine Meringues
 - frisch geschlagener Rahm

Zubereitung: Die Mango in kleine Stücke schneiden, die Passionsfrüchte halbieren und auslöffeln. Das Fleisch beider Früchte zusammen mit der Aprikosenkonfitüre in eine Pfanne geben und sanft auf 60 bis 70 Grad erwärmen. Je eine Kugel Gelato in ein Coupeglas geben, den lauwarmen Kompott darüber verteilen. Die Meringues von Hand zerbröseln und hinzufügen. Jetzt noch mit Rahm garnieren und servieren.



Unser Catering: passend zu jedem Anlass

Ob privates Sommerfest, Geburtstag, Firmenanlass oder Promo-Aktion: Wir verfügen über ein vielseitiges, schweizweites Catering-Angebot für kleine und grosse Events. Sie entscheiden, ob mit oder ohne Gelatiere, wie umfangreich und welche Gelato-Sorten. Auf Wunsch können wir für Sie eigene Geschmacks-kreationen entwickeln und personalisierte Produkte anbieten.

Unser Carrettino mit viel nostalgischem Charme bringt Italianità an Ihr Fest und verleiht jedem Event eine persönliche Note.





Arrivederci
a presto

044 432 24 01

info@leonardocompany.ch

leonardocompany.ch