



LEONARDO

PRESSEMITTEILUNG | SEPTEMBER 2026



BASSO

Süße Kreationen im Glas – Desserts präsentieren mit LEONARDO

Süße Kreationen im Glas verbinden kreativen Genuss mit einer ansprechenden Präsentation. Ob fruchtig, cremig oder schokoladig, sorgfältig geschichtete Zutaten werden zum Blickfang auf jedem Tisch und zeigen, dass auch das Auge mitisst. Mit den stilvollen Gläsern von LEONARDO lassen sich Rezeptideen liebevoll anrichten und sowohl im Alltag als auch zu besonderen Anlässen genießen.

Die elegante und klare Form der Glas-Serie BASSO setzt Kompositionen besonders elegant in Szene und verleiht ihnen eine hochwertige Optik. LEONARDO präsentiert auf der eigenen Website auch Rezeptideen, wie etwa für ein fruchtiges [Schichtdessert](#) mit Heidelbeeren. Luftiger Biskuit, eine Mascarpone-Sahne-Creme und aromatische Heidelbeeren wechseln sich ab und ergeben im durchsichtigen Glas ein harmonisches Farbspiel. Mit 350 ml Fassungsvermögen bietet BASSO mit seiner außergewöhnlichen Form viel Platz für süße Kreationen.



LEONARDO

PRESSEMITTEILUNG | SEPTEMBER 2026

Mit ihrer charakteristischen taillierten Form verbinden die Gläser der Kollektion VITA stilvolles Design mit angenehmer Handhabung und eignen sich so hervorragend für Nachspeisen. Passend dazu inspiriert LEONARDO mit einem [Pfirsich-Dessert](#). Cremiger Joghurt, luftige Sahne und saftige Pfirsiche vereinen sich zu einer Nachspeise, die mit dekorativ arrangierten Biskuitstücken und aromatischer Zitronenmelisse einen verspielten Akzent erhält. Durch das transparente, klare Design kommen die Farben der Zutaten besonders schön zur Geltung und machen die Speise zum Hingucker auf der Kaffeetafel, beim Brunch oder als Abschluss eines Menüs.

Ergänzt wird die Dessertwelt durch die Vorratsdose FORMA X. Mit ihrer modernen Optik und dem Korkdeckel passt sie zu unterschiedlichen Einrichtungsstilen und erweist sich als praktischer Küchenhelfer für den schnellen Hunger. Die Zubereitung des [Mikrowellenkuchens](#) kann ganz einfach direkt in den FORMA X Dosen in den Größen 13 cm und 16 cm erfolgen. Der Teig wird in der hitzebeständigen Dose angerührt und anschließend in der Mikrowelle gebacken. Mit wenigen Zutaten entsteht in kurzer Zeit ein saftiger Schokoladenkuchen, der warm serviert oder mit weiteren Zutaten verfeinert werden kann. So verbindet die Dose Funktionalität mit überraschenden Einsatzmöglichkeiten.

Ob geschichtete Früchte, cremige Joghurtvariationen oder warme Schokoladenküchlein, die Kollektionen von LEONARDO bieten vielfältige Möglichkeiten für eine ansprechende Anrichtung. Auf der LEONARDO Website finden sich weitere Rezeptideen, die dazu einladen, Neues auszuprobieren.



BASSO



LEONARDO

PRESSEMITTEILUNG | SEPTEMBER 2026



VITA



LEONARDO

PRESSEMITTEILUNG | SEPTEMBER 2026



FORMA X



LEONARDO

PRESSEMITTEILUNG | SEPTEMBER 2026



FORMA X

Fotos: LEONARDO / glaskoch

Mehr Informationen: www.leonardo.de

Kontakt:

GeSK Berlin

Gabriele von Molitor

Geschäftsführerin

Fon: +49 30 217 50 460

E-Mail: molitor@gesk.berlin

glaskoch B. Koch jr. GmbH + Co. KG

Anke Tewes

Marketing

Fon: +49 5253 86 190

E-Mail: Anke.Tewes@glaskoch.com