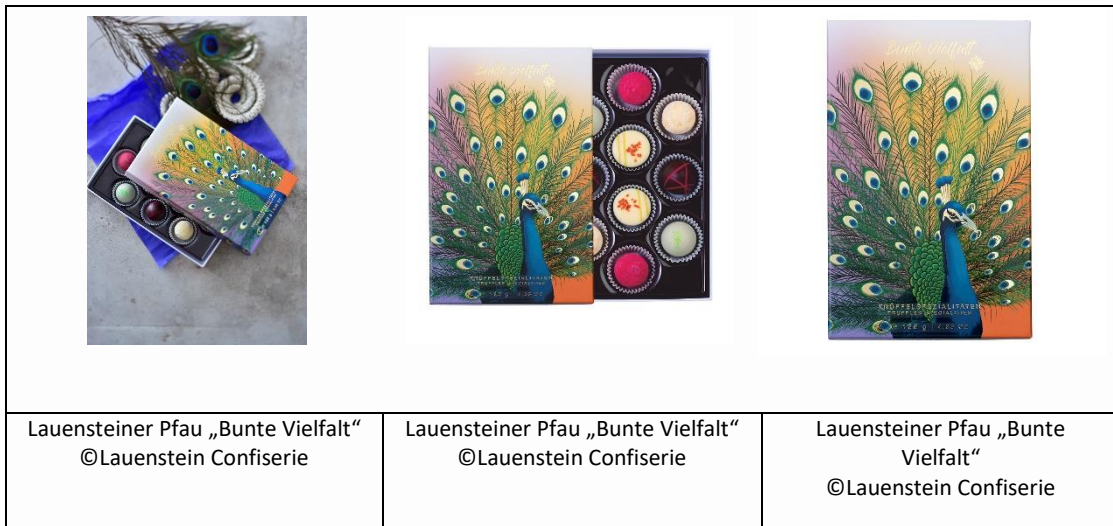


Pressemitteilung Lauenstein Confiserie

„Der Pfau“ ist das Lauensteiner Design-Thema des Jahres 2021

Für paradiesische Geschenkmomente: die neue Limited Edition mit prachtvollem Pfauenmotiv

Ludwigsstadt, 4. Februar 2021 – Majestätisch, schillernd und nicht ganz von dieser Welt: Der Pfau ist ein Paradiesvogel wie er im Buche steht. Und es ist nicht weiter verwunderlich, dass sich dieses ursprünglich vom indischen Subkontinent stammende Geschöpf in den Mythen und Geschichten verschiedenster Kulturkreise wiederfindet. Als Symbol der Schönheit und des Glücks hat der prächtige Vogel nun auch die Herzen der Lauensteiner Schokoladenmeister erobert, die ihm kurzerhand das Design-Thema des Jahres widmen. So ziert, nach dem flippigen „No Drama Lama“ 2020, nun ein opulentes Pfauenmotiv die besondere 125-Gramm-Trüffelauslese, die in der Lauenstein Confiserie Jahr für Jahr neu kreiert wird.



Schillernd und exotisch wie ihr Äußeres präsentiert sich auch der Inhalt der [Lauensteiner Special Edition „Pfau“](#) 2021. So finden sich in der edlen Präsentenschachtel Pralinenspezialitäten in fünf Sorten. Da gibt es Fruchtiges, wie den Mango- und den Granatapfeltrüffel, aromatische kleine Wunder, wie den Waldmeistertrüffel und kleine Farbexplosionen in Form des Himbeertrüffels und des Erdbeer-Rhabarber-Trüffel.

Während die Gläserne Manufaktur und das Café der Lauenstein Confiserie derzeit, aufgrund der aktuellen Lage, für den Publikumsverkehr geschlossen bleibt, ist der Werksverkauf in der traditionellen Fischbachsmühle regulär geöffnet. Unter [Lauensteiner.de](https://www.lauensteiner.de) ist das gesamte Sortiment für kontaktlose Shopping- und Schenkfreuden verfügbar.

Preis:

Lauensteiner Design Edition 2021 „Pfau“ – 125g, 5-fach sortiert, mit & ohne Alkohol €9,95*

*inkl. gesetzlicher MwSt., [zzgl. Versandkosten](#)

Über die Lauenstein Confiserie

Als Geschenk und Zeichen der Wertschätzung haben Pralinen eine lange Tradition, aber auch sich selbst verwöhnen qualitätsbewusste ‚Chocoholics‘ gerne mit einem echten Stück süßer Handwerkskunst. Egal zu welchem Anlass – das über die Jahre stetig gewachsene Angebot der Lauenstein Confiserie hält für die Kunden von „Pralinen à la Carte“ über edle Schokoladentafeln bis hin zu saisonalen Editionen eine schier unendliche Produktvielfalt bereit. Ob klassisches Nougat-Praliné, Marc-de-Champagne-Trüffel oder ausgefallene Matcha-Schokolade: Allem Genuss zugrunde liegt bei Lauenstein das unbedingte Bekenntnis zu Qualität und Handwerk. Das begann 1964 mit den ersten Kreationen eines Berliner Konfektmachers, der der Liebe wegen den Frankenwald zu seiner Heimat gemacht hatte, und bildet bis heute das Fundament des 170 Mitarbeiter starken, international aufgestellten Familienbetriebs. Einst der Ausgangspunkt der Lauenstein’schen Erfolgsgeschichte, ist die gläserne Manufaktur mit Café und Werksverkauf in der aufwändig restaurierten Fischbachsmühle bei Ludwigsstadt heute ein beliebtes Ausflugsziel. Weitere Informationen unter [lauensteiner.de](https://www.lauensteiner.de).

Kontaktdaten:

Confiserie Burg Lauenstein GmbH, Lauensteiner Strasse 41,
96337 Ludwigsstadt; Tel. +49 - 92 63-945 0; Info@lauensteiner.de; [lauensteiner.de](https://www.lauensteiner.de)

Pressekontakt Michaela Rosien PR:

Michaela Rosien, Sankt Anna Platz 1a, D-80538 München
mobile +49-173-29 177 92; m.rosien@michaelarosien-pr.de, [michaelarosien-pr.de](https://www.michaelarosien-pr.de)