



Pralinenkunst
aus Meisterhand
seit 1964

Lauenstein Confiserie

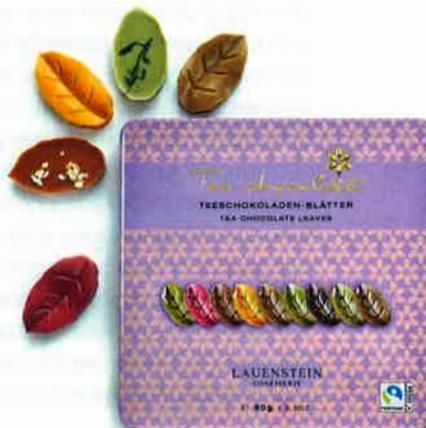
Süßes Glück aus Meisterhand.
Zum Schenken, Teilen und Genießen.

Ein Feuerwerk für Auge und Gaumen: Neues aus der Lauenstein Confiserie

Der Frühling naht, und mit den steigenden Temperaturen wächst die Schaffenskraft. Das geht auch den Lauensteiner Chocolatiers nicht anders, wie zwei ihrer jüngsten Kreationen zeigen.

Schillernd und exotisch präsentiert sich die Lauensteiner Design Edition 2021. Der Pfau, ihr ebenso stolzes wie symbolträchtiges „Wappentier“, bewacht Pralinenpezalitäten in fünf Sorten. Und auch sie zeigen sich farbenfroh – mit Fruchtigem, wie dem Mango- oder Himbeertrüffel und Überraschendem, wie dem zart-krautrigen Waldmeistertrüffel.

Die neuen Teeschokoladen-Blätter sind eine Einladung, sinnlich in die Ferne zu schweifen. Weil Tee in so vielen Kulturen getrunken wird, führt die Reise einmal um die halbe Welt: Goldene Milch aus Indien, japanischer Matcha, Mate aus Südamerika oder Rooibos aus Südafrika sind nur einige der Zutaten, die in zarter Blattform mit feinsten Fairtrade-Schokolade verschmelzen.



Dieses und weitere handgefertigte Schätze finden Sie unter

www.lauensteiner.de