

Pressemitteilung Lauenstein Confiserie

Süß und salzig – das reizende Power-Paar der Lauenstein Confiserie

Kreationen mit Kick: Zartherbe Salzkaramell-Trüffel, cremige Latte-Sal-Schokolade oder salzig-buttrige Karamell-Trüffel-Crème

Ludwigsstadt, 31. Januar 2020 – Ob es ums Essen geht oder um Mode: Trends und Hypes sind immer so eine Sache, denn oft sind sie ziemlich kurzlebig. Es gibt jedoch einen Food-Trend, der nun schon eine ganze Weile in aller Munde ist. Und wie es scheint, ist er gekommen, um zu bleiben: Das Power-Paar „süß und salzig“. Auch die Maîtres Chocolatiers der fränkischen Traditions-Confiserie Lauenstein sind überzeugt, dass diese Liaison eine dauerhafte ist – und haben ihr eine Reihe neuer Kreationen gewidmet. Der edle Salzbutterschokoladekaramelltrüffel, zum Beispiel, stellt den beiden gegensätzlichen Geschmackskomponenten mit seiner knackigen Edelbitter-Hülle zusätzlich ein paar herbe Akzente zur Seite. Als „Praline zum Löffeln“ füllt Lauenstein hochfeine Trüffelcreme mit Salz, Butter und Karamell ins Glas und für Puristen gibt es die Schokoladenkreation „Latte Sal“, ganz klassisch als Tafel.

		
Salz-Karamell-Trüffel ©Lauenstein Confiserie	Latte Sal Schokolade ©Lauenstein Confiserie	Trüffelcreme Salz-Butter-Karamell ©Lauenstein Confiserie

Dass Gegensätze sich anziehen, ist ja hinlänglich bekannt. Und ja, auch auf die Geschmacksknospen und das beim Genussempfinden nicht zu unterschätzende Mundgefühl ist diese alte Erkenntnis übertragbar. So sind es nicht nur Geschmacksrichtungen und Aromen, die ins Gewicht fallen, sondern auch Merkmale, wie knackig oder cremig, buttrig oder knusprig. Die richtige Balance ist entscheidend. In einer traditionellen Schokoladen-

Manufaktur, wie der Lauenstein'schen im fränkischen Ludwigsstadt, wissen die erfahrenen Maître Chocolatiers diese kleine Wissenschaft gekonnt in Rezepte zu übersetzen. Der edle **Lauensteiner Salz-Karamell-Trüffel**, zum Beispiel, knackt zunächst herzhaft, bevor die edelbittere Hülle den zarten Kern aus süßem Karamelltrüffel mit einer kräftigen Prise Meersalz freigibt. Während das Ganze auf der Zunge zergeht, darf auf den dekorativen Kakao-Nibs noch ein wenig herumgeknuspert werden – ein kleines, facettenreiches Gesamtkunstwerk.

Da die Lauenstein Confiserie nicht nur für ihre Pralinen, sondern auch für ihr vielfältiges Tafelschokoladensortiment bekannt ist, hat das besagte Power-Paar auch hier Einzug gehalten, in Form der **Lauensteiner Latte Sal Schokolade**. Mit 45 Prozent Kakaoanteil ist die hochwertige Vollmilchschokolade für sich schon eine Versuchung. Den besonderen Kick bekommt sie aber erst durch die feinen „Maldon Sea Salt“-Kristalle, die den zarten Schmelz mit einem feinen Knuspern anreichern.

Zugegeben, in Sachen Mundgefühl ist die **Lauensteiner Trüffelcreme Salz-Butter-Karamell** einfach nur eines, nämlich unendlich zart und cremig. Da sie aber so vielfältig einsetzbar ist, können Genießer an dieser Stelle ihrer Fantasie freien Lauf lassen. So verträgt sich die feine Kreation zum Beispiel blendend mit frischem Obst, feinem Gebäck oder kühler Eiscreme. So oder so empfiehlt es sich, die Trüffelcreme mit den buttrigen Karamellnoten und der kräftigen Prise Meersalz zunächst einmal „solo“ zu verkosten. Nicht umsonst nennen sie die Lauensteiner ihre „Praline zum Löffeln“.

Preise:

Lauensteiner SALZ-KARAMELL-TRÜFFEL – 190g ohne Alkohol	€11,95*
Lauensteiner LATTE SAL – 80g ohne Alkohol	€4,50*
Lauensteiner Trüffelcreme Salz-Butter-Caramel – 185g mit Alkohol	€6,50*

*inkl. 7% gesetzliche MwSt., [zzgl. Versandkosten](#)

Diese und weitere Kreationen der Lauenstein Confiserie gibt es unter lauensteiner.de sowie in der gläsernen Manufaktur der Fischbachsmühle Ludwigsstadt und bei ausgewählten Handelspartnern.

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 und saisonale 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 Ludwigsstadt heute ein beliebtes Ausflugsziel. Weitere Informationen unter lauensteiner.de.

Kontakt Daten:

Confiserie Burg Lauenstein GmbH, Lauensteiner Strasse 41,
96337 Ludwigsstadt; Tel. +49 - 92 63-945 0; Info@lauensteiner.de; 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