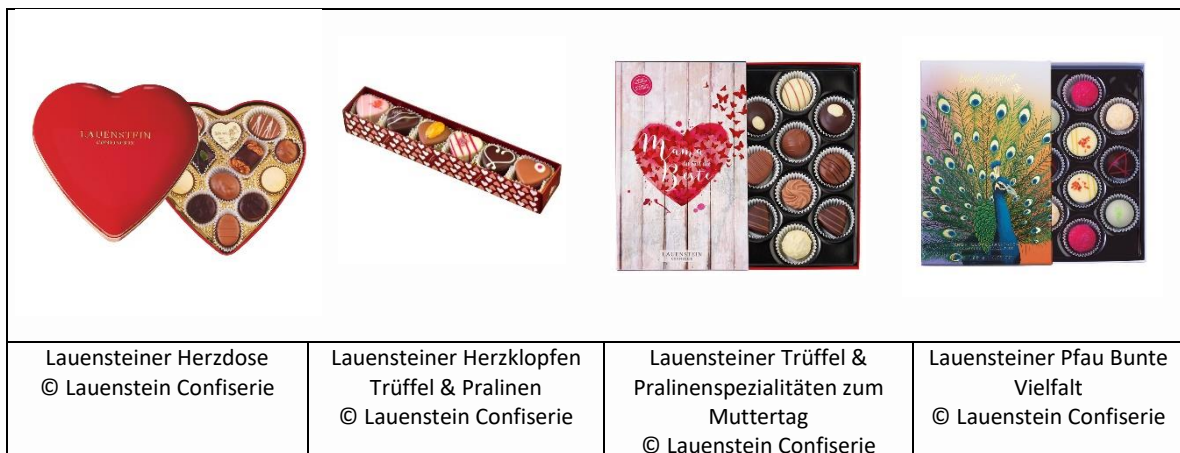


Pressemitteilung Lauenstein Confiserie

Herzig und handgemacht: Manufakturpralinen zum Muttertag – von der Traditionsconfiserie Lauenstein

Delikate Dankeschön-Ideen für persönliche Heldinnen

Ludwigsstadt, 7. April 2021 – Dass Müttern nicht nur am Muttertag ein Dankeschön gebührt, hat sich mittlerweile wohl rumgesprochen. Auch wenn gemeinsame Zeit derzeit kostbarer denn je ist: Ein sorgsam gewähltes Geschenk spricht Bände. Damit die Geste gelingt, hat die oberfränkische Lauenstein Confiserie auch dieses Jahr eine liebevoll gestaltete Trüffelauslese ‚für die Beste‘ aufgelegt – wahlweise in zwei Größen und flankiert von vielen weiteren Ideen fürs Schenken mit Herz, wie die rot glänzende Herzdose, prall gefüllt mit Trüffelglück, oder die schillernde Design Edition mit Pfau, denn Stil kommt immer gut.



„Mama – du bist die Beste“ steht in geschwungenen Lettern, vor einem flatternden Herz in Watercolor Art auf den **Lauensteiner Trüffel- und Pralinenspezialitäten zum Muttertag 2021** und dem ist wohl nicht viel hinzuzufügen. Denn das, was sich hinter dem liebevoll-frischen Look verbirgt, ist Wertschätzung in ihrer süßesten Form: handgemachte Schätze in Sorten, wie Krokant-Trüffel, Marc de Champagne oder Vanilletrüffel. Die besondere Auslese gibt es in zwei Größen mit je acht oder 16 feinen Kreationen.

Prall gefüllt mit Trüffelliebe ist auch die rot glänzende **Lauensteiner Herzdose**, die sich nach dem ersten Leernaschen übrigens wunderbar für Neufüllungen oder anderweitige, optisch ansprechende und aromatischere Weiterverwendungen eignet. Zunächst jedoch kommt sie mit neunfach köstlichem Inhalt daher – darunter das Pariser Edelmarzipanröllchen, der fruchtige Cassis-Trüffel und der wonnige Eierlikör-Trüffel.

Für Väter, die ihrer Partnerin zum Muttertag einmal mehr ihr Herz schenken möchten, gibt es im Lauensteiner Sortiment eine kleine, edle Neuheit: Die **Lauensteiner Stange „Herzklopfen“** mit sechs verschiedenen Trüffeln und Pralinen. In Herzform gegossen, finden sie in frühlingfrischen Sorten, wie Erdbeer-Quark oder Holundertrüffel ihren Weg in die schlicht-schöne Stangenschachtel.

Für Mamas, die es paradiesisch-schillernd lieben, ist die **Lauensteiner Design Edition „Pfau“** die passende Wahl. Geschmückt von einem stolz-schillernden Pfauenmotiv birgt die neue 125-Gramm-Auslese eine bunte Trüffel-Vielfalt in fünf fruchtigen Sorten, darunter der in pinkleuchtenden Beerenpuder gehüllte Himbeertrüffel, der exotische Mango-Trüffel oder der kräutrige Waldmeister-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 ist das gesamte Sortiment für kontaktlose Shopping- und Schenkfreuden verfügbar.

Preise:

Lauensteiner Trüffel & Pralinenspezialitäten zum Muttertag – 200g, 16-fach sortiert	€15,50*
Lauensteiner Trüffel & Pralinenspezialitäten zum Muttertag – 125g, 8-fach sortiert	€9,50*
Lauensteiner Herzdose – 150g, 9-fach sortiert, mit & ohne Alkohol	€13,95*
Lauensteiner Herzklopfen Trüffel & Pralinen – 85g, 6-fach sortiert, mit Alkohol	€5,95*
Lauensteiner Pfau Bunte Vielfalt – 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 Konfektmakers, 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.

Kontaktdaten:

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