



Pressemitteilung 16. Juli 2012

## Ein Geschenk der Götter und natürlich himmlisch gut

Die Grundlage der Spezialitäten aus der Confiserie Burg Lauenstein ist feinstes Kakao. Er gilt von jeher als Geschenk der Götter und wird hier in der Fischbachsmühle mit zartschmelzender Schokolade, allerbesten Rohstoffen, Gewürzen, feinen Edelbränden und vielen anderen Zutaten zu einem himmlischen Genusswerk.

Kein Wunder, dass man in der Manufaktur sagt „es ist ein langer Weg bis Pralinen Lauensteiner® heißen dürfen“. Schließlich ist in der Confiserie das Beste gerade gut genug. In aufwendiger Handarbeit werden sie kreierte und voller Hingabe zu ihrer köstlichen Essenz gemacht.

Ein Herstellungsverfahren, weitab von jeder maschinellen Produktion. Gerade einmal um die 1.000 Kilogramm Pralinen sind es täglich, die die traditionsreichen Fertigungsräume am Ende des Loquitztales verlassen. Das entspricht rund 120 Sorten, von denen am Tag jeweils maximal 50 Kilogramm hergestellt werden.

So garantiert die Confiserie größtmögliche Frische und den unvergleichlichen Geschmack, für den es zahlreiche gute Gründe gibt. Feinste Schokoladen mit hohem Kakao- und Kakaobutteranteilen etwa, reine Marzipanmasse (der nicht – wie oft üblich – Puderzucker beigemischt wird), handverlesene Walnusskerne aus Frankreich, frische Butter, Sahne, feinste Früchte und beste Geiste, Brände oder prickelnden Champagner.

Kein Wunder also, dass man überall, wo man das Ergebnis probiert, das Gefühl hat, dem Himmel ein Stück näher zu sein ...



Pressemitteilung 16. Juli 2012

### Die Lauenstein Confiserie

ist eine Pralinen- und Schokoladenmanufaktur, die im Herzen des fränkischen Gebirges zu finden ist. Pralinen, Trüffel, Canaches und 26 Schokoladensorten entstehen hier in aufwendiger Handarbeit. Kennzeichen des Unternehmens ist die Burg Lauenstein, die als mittelalterliche Höhenburg über dem Ort weithin sichtbar thronet und auch in der Wortbildmarke der Confiserie zu finden ist.

[www.lauensteiner.de](http://www.lauensteiner.de)

### Pressekontakt

#### Iris Ermer

Confiserie Burg Lauenstein GmbH  
Lauensteiner Straße 41  
96337 Ludwigsstadt  
Tel. 09263/945-25  
[iris.ermer@lauensteiner.de](mailto:iris.ermer@lauensteiner.de)

#### Christofer Radic

designhouse GmbH / Büro Berlin  
Bleibtreustraße 24  
10707 Berlin  
Tel. 030/886720-41  
[christofer.radic@designhouse-bayreuth.de](mailto:christofer.radic@designhouse-bayreuth.de)

