



LAUENSTEIN CONFISERIE

Ein guter Kaffee geht immer

Ein Tag ohne Kaffee ist für viele Menschen kaum denkbar. Hinter einer wirklich guten Tasse Kaffee stehen nicht ohne Grund viele Produktionsschritte, viel Know-how und Feingefühl, eine kleine Wissenschaft. Noch besser schmeckt das begehrte Heißgetränk mit dem passenden Genusswerk, wie etwa den handgemachten Trüffeln und Pralinen der Lauenstein Confiserie.

Die Gefüllte Tafelschokolade Espresso dürfte für Anhänger der typisch italienischen Zubereitungsart die Nascherei der ersten Wahl sein. Wenn man Gäste oder Besucher erwartet, tut man immer gut daran, mit einer Variation aufzuwarten. Die kleine Kaffeeauslese birgt acht verschiedene Kreationen der fränkischen Pralinenmanufaktur, wie die Wiener Mélange, die kräftige Mokka-Praline oder die zarte Burgspitze. Eine Kreation, die nicht nur mit feinstem Espresso, sondern auch mit einer besonderen Optik ins Auge fällt, ist die Gugelhupf-Praline. Es gibt sie nicht nur in einer Sorte. So gesellt sich zum Espresso-Hupf etwa die Variation in Cointreau, Nougat oder Eierlikör. Sechs Geschmacksrichtungen gibt es insgesamt, jede fein abgestimmt, mal mit heller, mal mit dunkler Schokolade; mal mit und mal ohne Alkohol. Zu haben sind sie alle online – oder vor Ort, im Stammsitz der Lauenstein Confiserie in Ludwigsstadt. II

📄 www.lauensteiner.de