



Pressemitteilung Lauenstein Confiserie

Gianduja Nougat-Pralinen und Erdbeer-Quark-Herzen*: Die Lauenstein Confiserie

startet mit fruchtig-cremigen Köstlichkeiten als Pralinen des Monats in den Frühling

Liebhaber feinsten Chocolatiers-Kunst erwartet im April Gianduja Nougat als Praline des Monats und im Mai fruchtig-frische Erdbeer-Quark-Herzen

Ludwigsstadt, 6. April 2022 – Vollmundiger cremiger Gianduja Nougat oder zur Erdbeersaison passende Erdbeer-Quark-Herzen – diese beiden Meisterwerke süßer Handwerkskunst der Maîtres Chocolatiers der Lauensteiner Confiserie sind die Pralinen des Monats im April und Mai.



Lauensteiner PRALINE DES MONATS
GIANDUJA NOUGAT – 200g, ohne
Alkohol
©Lauenstein Confiserie

Lauensteiner PRALINE DES
MONATS GIANDUJA NOUGAT
©Lauenstein Confiserie

Lauensteiner PRALINE DES MONATS
GIANDUJA NOUGAT
©Lauenstein Confiserie

Feinste Gianduja Nougat-Pralinés erwarten Naschkatzen beispielsweise in der 9-fach sortierten und 125 Gramm umfassenden **Lauensteiner Nougat Auslese**, die neben den Gianduja-Nougat-Pralinen auch von Pistazien-Nougat und Waffel-Nougat-Pralinen bis hin zu Amarena-Nougat-Pralinen sämtliche Köstlichkeiten mit Nougat bereithält. Noch mehr Auswahl haben Chocoholics im Set **Lauensteiner Nougat-Spezialitäten**: Mit 700 Gramm und 17-facher Sortierung enthält es auch weitere außergewöhnliche Sorten wie Gugelhupf-Nougat-Pralinen oder dunkle Crisp-Nougat-Pralinen.

Die Erdbeer-Quark-Herzen hingegen, eingetaucht in sanft rosafarbene Schokolade, befinden sich beispielsweise im **Lauensteiner Herzklopfen-Set** samt herzförmigem Klarsichtfenster in bester Gesellschaft mit Herz-Trüffel-Holunder-, Herz-Trüffel-Himbeergeist- und Herz-Trüffel-Schwarzwälder Kirsch-Pralinen. Für Liebhaber der herzförmigen Köstlichkeiten gibt es auch ein besonders großes Set bestehend aus 1.715 Gramm – die **Lauensteiner Manufaktur Herz Spezialitäten** für 92,95 Euro. Als kleine Aufmerksamkeit oder für das Naschverlangen zwischendurch eignen sich die **Lauensteiner Herzklopfen Trüffel und Pralinen** in 85 und 125 Gramm-Packungen, die ebenfalls die Praline des Monats Mai – die Erdbeer-Quark-Herzen – und weitere herzige Meisterstücke beinhalten.

Unter Lauensteiner.de ist das gesamte Sortiment für kontaktlose Shopping- und Schenkfreuden verfügbar.

Preise:

Lauensteiner Nougat Auslese – 125g, 9-fach sortiert, ohne Alkohol	€ 9,95**
Lauensteiner Nougat-Spezialitäten – 700g, 17-fach sortiert, ohne Alkohol	€38,95**
Lauensteiner PRALINE DES MONATS GIANDUJA NOUGAT – 200g, ohne Alkohol	€ 9,95**

(Angebotspreis)

*Erdbeer-Quark-Herzen sind ab Mai lieferbar.

**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