






Pressemitteilung Lauenstein Confiserie

## Spicing-up for Christmas: Lauensteiner Kreationen mit dem Duft der Festtage

Edle Gewürze geben Trüffeln und Pralinen eine festliche Note. Und manchmal vertreiben sie sogar die Winterkälte.

*Ludwigsstadt, 12. Oktober 2022* – Kardamom, Kurkuma und Sternanis, Vanille und Zimt: Das sind die Aromen, die hierzulande fast schon sinnbildlich für die Zeit um Weihnachten stehen. Und es macht ja auch Sinn. Denn einige dieser Gewürze sind echte Winterhelden. Zimt und Kurkuma zum Beispiel gelten im Ayurveda als wärmend. Nicht das Schlechteste, wenn es draußen frostig kalt ist. Vor allem aber sind die festlichen Fünf ein Feuerwerk für die Sinne, wie die Winterkreationen der traditionsreichen Lauenstein Confiserie beweisen. Neben edelstem Ceylon Zimt darf hier alles brillieren, was Spekulatius, Lebkuchen und Co so unverwechselbar macht. Mal als gefüllte Tafel, als Praline oder Trüffel und mal in Kombination, als vielseitige Geschenkidee.

				
Kurkuma-Zimt-Trüffel © Lauenstein Confiserie	Feinste Weihnachts-Trüffel- und Pralinspezialitäten © Lauenstein Confiserie	Lauensteiner Vollmilch Liebling © Lauenstein Confiserie	Stern-Nips Spekulatius-Zimt-Mandel © Lauenstein Confiserie	Würziges Duo © Lauenstein Confiserie

Wer als Genussmensch nicht nur die Vorzüge hochwertiger Schokolade zu schätzen weiß, sondern auch dem berauschenden, leicht scharfen Aroma des Zimts verfallen ist, kann im Sortiment der Lauensteiner jetzt aus dem Vollen schöpfen. Bei den feinen **Lauensteiner Tafelschokoladen** etwa ist die knackige Variante mit **Zimt und Mandelsplittern** eine heiße Kandidatin; bei den Trüffelkreationen tut sich der **Kurkuma-Zimt-Trüffel** besonders hervor. Mit seiner sonnenfarbenen Füllung und dem anregend exotischen Aroma ist er die vielleicht spannendste Neukreation der oberfränkischen Genussmanufaktur – aktuell zu haben als Geschenk Edition **Praline des Monats**.

Auch der Blick in die **Weihnachtsmischung** spiegelt die Lauensteiner Begeisterung für edle Gewürze wider: Mit 785 Gramm und 10 verschiedenen Sorten, wie dem Zimtmond, dem beschwipsten Glühweinherz oder der Spekulatius-Nougat-Praline. Apropos Vielfalt: Mit Zimt, Muskat, Nelke, Kardamom, Ingwer und weißem Pfeffer verzaubert Spekulatius die Sinne mit gleich sechs fein abgestimmten Aromen.



Im Duett mit zarter Schokolade brilliert er zum Beispiel im neuen **Lauensteiner „Vollmilchliebling“** – einem Geschenkset aus zarten Waffelblättern und einem extragroßen Stern aus Spekulatiusschokolade, eingekuschelt in einem weihnachtlichen Filztäschchen.

Doch damit ist die Vielfalt der würzigen Geschenkideen längst nicht erschöpft: Ein süßer Gruß, der ganz leicht in jeden Briefkasten passt, sind zum Beispiel die **Lauensteiner Schokoladen Stern-Nips**. Die hauchdünnen, fein verzierten Mini-Schokoladen in den Geschmacksrichtungen Spekulatius und Zimt-Mandel liegen in einem hübsch verpackten goldenen Bett und zaubern garantiert ein Lächeln in die überraschten Gesichter ihrer Empfänger:innen. Klein und fein ist auch das **Würzige Duo** aus Zimtmond und Spekulatius-Nougat-Praline, das sich in seinem dunkelroten Organzasäckchen mit weihnachtlichem Anhänger dekorativ auf dem Arbeitsplatz der Lieblingskollegin platzieren lässt.

Zu haben sind die Lauensteiner Gewürzcreations sowie viele weitere Confiseriefreuden vor Ort, in der Fischbachsmühle in Ludwigsstadt mit Werksverkauf, Café und Gläserner Manufaktur, oder online unter [www.lauensteiner.de](http://www.lauensteiner.de).

**Preise:**

Lauensteiner Tafelschokolade Zimt-Mandel – 80g, ohne Alkohol	€4,50*
Lauensteiner Praline des Monats Kurkuma-Zimt-Trüffel – 200g, ohne Alkohol	€9,95*
Lauensteiner Weihnachtsmischung – 785g, 10-fach sortiert, mit & ohne Alkohol	€52,95*
Lauensteiner Lauensteiner Stern-Nips - Spekulatius & Zimt-Mandel – 30g, 2-fach sortiert, ohne Alkohol	€3,50*
Lauensteiner Vollmilch Liebling – 245g, Vollmilch, ohne Alkohol	€17,95*
Lauensteiner Würziges Duo – 200g, 2-fach sortiert, ohne Alkohol	€11,95*

\*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 Konfektmeisters, 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](http://lauensteiner.de).

### **Kontaktdaten:**

Lauenstein Confiserie, Confiserie Burg Lauenstein GmbH, Lauensteiner Strasse 41, 96337 Ludwigsstadt; Tel. +49 - 92 63-945 0; [Info@lauensteiner.de](mailto:Info@lauensteiner.de); [lauensteiner.de](http://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](mailto:m.rosien@michaelarosien-pr.de), [michaelarosien-pr.de](http://michaelarosien-pr.de)