

Pressemitteilung Lauenstein Confiserie

Nougat in voller Pracht: Zart schmelzende Versuchung für die gemütliche Winter- und Weihnachtszeit – handgemacht in der Lauenstein Confiserie

Die oberfränkische Pralinenmanufaktur versüßt die kalte Jahreszeit mit exquisiten, alkoholfreien und vollmundigen Köstlichkeiten aus Nougat

Ludwigsstadt, 25. Oktober 2022 – Seelenwärmer, cremig vollmundige Noten, Highlights der Chocolatierskunst: Die **Maîtres Chocolatiers** der Lauenstein Confiserie verfeinern kalte Tage und die gemütliche Vorweihnachtszeit mit ihren erlesenen Spezialitäten feinsten Kreationen aus Nougat – ideal als Geschenk, zum Teilen mit Freunden und Familie oder als purer Genuss, eingehüllt in eine warme Decke. Alle Kreationen sind handgemacht und frisch zusammengestellt. Auch die hochwertigen Verpackungen – häufig mit großen Klarsichtfenstern versehen – geben einen Vorgeschmack auf das süße Vergnügen im Inneren.



So besticht die **Nougat & Nuss Auslese** mit einer feinen Auswahl aus acht verschiedenen Nougat-Pralinen – darunter beispielsweise Pistazien-Nougat, Waffel-Nougat-Praline, Walnuss-Nougat-Schiffchen, Nougatpraline mit Haselnuss und Mandel-Krokant-Praline Vollmilch. Jede einzelne Kreation steht für meisterhafte Handwerkskunst und puren Genuss. Und das Beste für alle, die nicht genug bekommen können – die Nougat & Nuss Auslese gibt es nicht nur als 100 Gramm-Auslese, sondern auch als 200 Gramm-Version. Zudem besticht die **Lauensteiner Nougat Auslese** als 10-fach sortierte Variante mit 125 Gramm erlesenem Nougat-Genuss.

Ideal als Geschenk oder zum Genießen in größerer Runde sind die **Lauensteiner Nougat-Nuss-Spezialitäten**: Die 700 Gramm-Packung beinhaltet sämtliche süße Nougat-Versuchungen, die das Herz begehrt. Neben den oben genannten Köstlichkeiten in der Nougat & Nuss Auslese sind hier unter anderem auch Meisterwerke wie die Mandel-Krokant-Praline, die Macadamia-Praline mit Nuss, Gugelhupf Nougat-Praline, die Dunkle Crisp-Nougat-Praline und die zart schmelzende Gianduja-Nougat-Praline enthalten.



Traditionell gibt es auch in diesem Jahr wieder den **Lauensteiner Adventskalender „Weihnachtsbaum“ Nougat**, der die 24 Tage bis Weihnachten mit edlen Klassikern und kreativen Kompositionen versüßt. Das elegante, festliche Design und die enthaltenen Highlights aus Nougat sorgen Tür für Tür für höchsten Genuss. Enthalten sind zudem weihnachtliche Kreationen wie die Zimt-Mond-Praline und die Weihnachtsstern Crisp-Nougat-Praline. Passend zur Vorweihnachtszeit verwöhnen auch die **Lauensteiner Mandelwerkstatt** und der **Lauensteiner NUSS-GENUSS** mit vorweihnachtlichem Design und aromatischen Pralinen. Das liebevoll zusammengestellte Geschenkset, Lauensteiner NUSS-GENUSS, eignet sich ebenfalls ideal als schokoladiges Präsent in der Adventszeit und beinhaltet die Pistazien-Nougat-Pralinen sowie die Nougat-Pralinen mit Haselnuss.

Für alle, die es etwas herber mögen, ist die **Lauensteiner Gefüllte Schokolade Dunkler Nougat**, die perfekte Versuchung. Ohne Alkohol und bestehend aus 38% Kakao stellt die Edel-Vollmilch-Schokolade die ideale Kombination für bewusste Naschkatzen dar.

Zu haben sind die Lauensteiner Adventskalenderideen vor Ort in der Fischbachsmühle-mit Werksverkauf, Café und Gläserner Manufaktur, oder online unter www.lauensteiner.de.

Preise:

Lauensteiner Nougat & Nuss Auslese – 100g, 8-fach sortiert, ohne Alkohol	€ 7,50*
Lauensteiner Nougat & Nuss Auslese – 200g, 8-fach sortiert, ohne Alkohol	€14,95*
Lauensteiner Nougat Auslese – 125g, 10-fach sortiert, ohne Alkohol	€10,95*
Lauensteiner Nougat-Spezialitäten – 700g, 18-fach sortiert, ohne Alkohol	€42,95*
Lauensteiner Gefüllte Schokolade Dunkler Nougat – 80g, 38% Kakao, ohne Alkohol	€ 4,95*
Lauensteiner NUSS-GENUSS – 200g, ohne Alkohol	€16,95*
Lauensteiner Mandelwerkstatt – 200g, ohne Alkohol	€16,50*
Lauensteiner Adventskalender "Weihnachtsbaum" Nougat – 300g, ohne Alkohol	€24,95*

*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 Konfektmachers, 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:

Lauenstein Confiserie, 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