

Pressemitteilung Lauenstein Confiserie

## Fruchtig, exotisch und zartschmelzend: Lauenstein Confiserie präsentiert Pralinen des Monats bis Ende des Jahres

Von frischen Holunder-Trüffeln über orientalisch anmutende Kurkuma-Zimt-Trüffel bis zu markanten Pariser Edelmarzipan-Röllchen

*Ludwigsstadt, 3. August 2022* – Zartherb, kräftig im Geschmack oder fruchtig-frisch und kreativ in der Komposition – die *Maîtres Chocolatiers* der Lauenstein Confiserie küren besonders außergewöhnliche Köstlichkeiten als Pralinen des Monats bis Ende des Jahres. Ob als Geschenk, Erfrischung im Garten bei wärmeren Temperaturen oder in eine Decke gehüllt gemütlich auf der Couch mit der Familie, die Kreationen der traditionsreichen Manufaktur sind zu jedem Anlass echte Highlights und bestechen durch hohe Handwerkskunst und Qualität.

				
Holunder-Trüffel, Praline des Monats August 22 ©Lauenstein Confiserie	Zwetschgenwasser-Trüffel, Praline des Monats September 22 ©Lauenstein Confiserie	Kurkuma-Zimt-Trüffel, Praline des Monats Oktober 22 ©Lauenstein Confiserie	Pariser Edelmarzipan- Röllchen, Praline des Monats November 22 ©Lauenstein Confiserie	Eierlikör-Gugelhupf Praline, Praline des Monats September 22 ©Lauenstein Confiserie

Passend zum Hochsommer erwartet Liebhaber feinsten Chocolatierskunst im August den Holunder-Trüffel als Kreation des Monats, die sich beispielsweise in der **Lauensteiner Feinzeugs-Dose Trüffel und Pralinen** wiederfindet. Umhüllt von Vollmilkschokolade, überzogen mit weißer Schokolade und verziert mit edelherber Schokolade, Kristallzucker und Johannisbeerfruchtpulver besticht das Meisterstück mit einem erfrischenden Geschmack und einer Creme mit Holunderlikör im Inneren. Im September dürfen sich Chocoholics auf Zwetschgenwasser-Trüffel als Praline des Monats freuen, die in der 400 Gramm-**Lauensteiner Auslese Trüffel und Pralinen-Edition** enthalten ist und auf einen bunten Herbst einstimmt. Die edelherbe Trüffel-Canache mit Zwetschgenwasser besticht mit einer dunklen Füllung.

Zur Praline des Monats Oktober wurden handgefertigte **Kurkuma-Zimt-Tee-Trüffel** ernannt, die mit einer gelben Sahnecreme samt Kurkuma und Zimt versehen und in edelherbe Schokolade eingebettet sind. Zwei Streifen aus gelb gefärbter weißer Schokolade auf edelherber Schokolade als Basis geben dem ausgefallenen Meisterwerk seinen einzigartigen Look.

Im November versüßen feinste **Pariser Edelmarzipan-Röllchen** mit schokolierten Walnüssen im Zuckerbett die kühleren Tage. Köstliches Mandelmarzipan mit Weinbrand und Vollmilchschokolade als Überzug runden die vollmundigen Pralinen im Geschmack ab.

Passend zur besinnlichen Vorweihnachtszeit gilt die **Gugelhupf-Eierlikör-Praline** in Form eines Gugelhupfs als Praline des Monats Dezember. Gefüllt mit einer Creme aus Eierlikör, ummantelt von edelherber Schokolade und dekoriert mit Goldflocken ist die Gugelhupf-Eierlikör-Praline ein echtes Highlight während der Festtage oder eine süße Versuchung an den gemütlichen Adventsnachmittagen.

Alle Trüffel und Pralinen gibt es im jeweiligen Monat sortenrein im eleganten Organzasäckchen verpackt. Unter [Lauensteiner.de](http://Lauensteiner.de) ist das gesamte Sortiment für kontaktlose Shopping- und Schenkfreuden verfügbar.

**Preise:**

Lauensteiner Feinzeugs-Dose Trüffel und Pralinen – 200g, 16-fach sortiert, mit Alkohol	€18,95*
Lauensteiner Auslese Trüffel und Pralinen – 400g, 16-fach sortiert, mit Alkohol	€29,95*
Lauensteiner Kurkuma-Zimt-Tee-Trüffel – 1.500g, ohne Alkohol	€104,25*
Lauensteiner Platinum S – 80g, 6-fach sortiert, mit Alkohol	€11,95
Lauensteiner Gugelhupf-Eierlikör-Praline – 1.500g, mit Alkohol	€104,25*
Lauensteiner Holunder-Trüffel – 1.500g, mit Alkohol	€104,25*

\*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)