






Pressemitteilung Lauenstein Confiserie

Machen warm ums Herz: Die Lauensteiner Kreationen mit Ingwer

Kandierter Ingwer und feine Schokolade sind ein Dreamteam – nicht nur geschmacklich.

Ludwigsstadt, 4. November 2022 – Ob süß oder herzhaft, in Getränken, Saucen oder Gebäck – der Ingwer ist ein kulinarischer Allrounder, der heute aus den meisten Küchen nicht mehr wegzudenken ist. Und: die fernöstliche Wunderwurzel wärmt von innen. In der indischen Ayurveda Heillehre zählt er, wie Zimt, Pfeffer und noch einige andere, zu den Gewürzen, die dem Körper bei Verzehr so richtig einheizen. Doch selbst wenn dem nicht so wäre: Allein ihr einzigartiges, blumig-frisches Aroma und die angenehme Schärfe machen die exotische Wurzel für die Lauenstein Confiserie im oberfränkischen Ludwigsstadt zu einer heiß geliebten Zutat. Nicht nur, aber vor allem jetzt, wenn die Tage langsam kühler werden.

				
Lauensteiner Tafelschokolade Matcha Yuzu Ingwer ©Lauenstein Confiserie	Lauensteiner Ingwer Spezialitäten 520gr ©Lauenstein Confiserie	Lauensteiner Ingwerstäbchen 3erlei ©Lauenstein Confiserie	Lauensteiner Ingwerstäbchen gezuckert ©Lauenstein Confiserie	Lauensteiner Nougat- und Nuss-Auslese 700gr ©Lauenstein Confiserie

Konfekt mit Kick: Nach einem kunstvollen Menü die **Lauensteiner Ingwerstäbchen** in ihrer goldenen Schachtel serviert zu bekommen, mag so manchen Gast überraschen. Doch der ungewöhnliche Abschluss hat Suchtpotential. Denn sein frisches Aroma und die milde Schärfe sind nicht nur ein Wachmacher für die Geschmacksknospen – in Maßen verzehrt, hat der süße Snack auch auf den Magen eine angenehm beruhigende Wirkung. Für das handgemachte Konfekt der oberfränkischen Pralinenmanufaktur kommt nur hochwertigster, schonend confierter Ingwer zum Einsatz. In der Dreier-Auslese ist es pur sowie mit Vollmilch- oder Zartbitterschokolade überzogen zu kosten.

Wer auf diese Art Feuer gefangen hat, findet im Sortiment der Lauenstein Confiserie eine Vielzahl von Kreationen mit Ingwer. Eine aromatische Reise ins Land der aufgehenden Sonne etwa wohnt in der der hochfeinen **Lauensteiner Tea Chocolate Matcha Yuzu Ingwer**. Yuzu wird als die japanische Zitrone bezeichnet, liegt aber geschmacklich eher zwischen Limette, Grapefruit und Mandarine. Das daraus gewonnene Öl gehört zu den teuersten der Welt und prägt gemeinsam mit der fein-blumigen Ingwerschärfe und leicht herbem, japanischem Matcha das einzigartige Aroma dieser besonderen, weißen Teeschokolade.

Firmen, die derlei handgemachte Extravaganz verschenken möchten, haben zum Beispiel bei den einfach sortierten Ingwer Stäbchen in Zartbitter wie auch bei dem Dreierlei, jeweils in der repräsentativen Präsentbox, allerlei **Individualisierungsmöglichkeiten**: von der Seidenschleife mit Wunschttext über bedruckte Anhänger mit Logo bis hin zum termingerechten Geschenkversand.

Zu haben sind die Lauensteiner Ingwerkreationen und viele weitere Confiserie-Freuden vor Ort, in der Fischbachsmühle in Ludwigsstadt mit Werksverkauf, Café und Gläserner Manufaktur, oder online unter www.lauensteiner.de.

Preise:

Lauensteiner Ingwer Stäbchen Dreierlei – 100g Geschenkbox, ohne Alkohol	€6,95*
Lauensteiner Ingwer Stäbchen Zartbitter – 100g Geschenkbox, ohne Alkohol	€6,95*
Lauensteiner Ingwer Stäbchen „fein gezuckert“ – 150g, einfach sortiert im Beutel	€6,95*
Lauensteiner Ingwer Stäbchen Vollmilch – 150g, einfach sortiert im Beutel	€6,95*
Lauensteiner Ingwer Spezialitäten - 520g, 8fach sortiert, ohne Alkohol	€22,95*
Lauensteiner Teeschokolade Matcha Yuzu Ingwer – 60g, ohne Alkohol	€4.50*

*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.

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