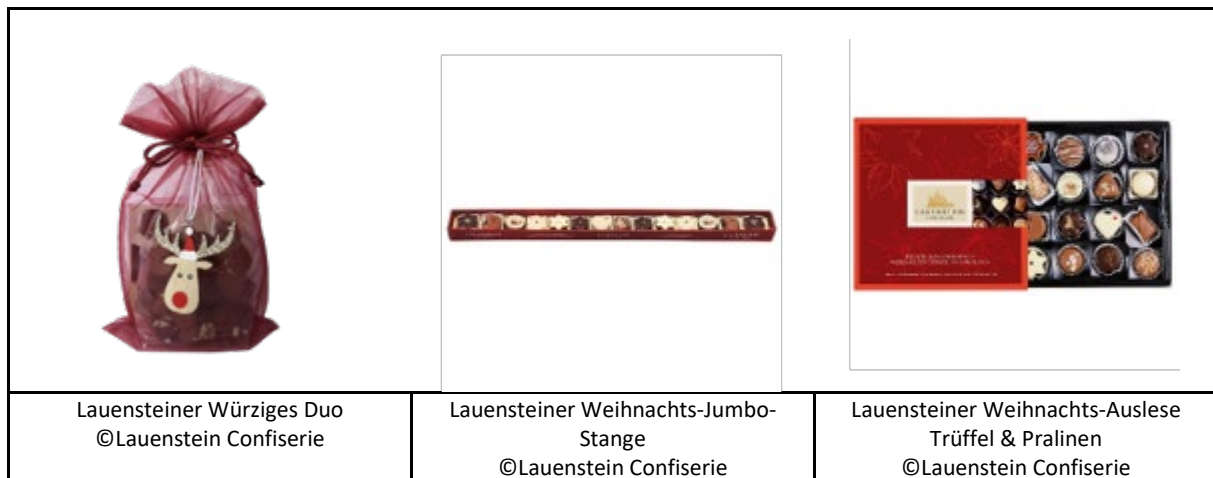


Pressemitteilung Lauenstein Confiserie

Christkindlmarkt-Genüsse für zuhause – handgemacht in der Lauenstein Confiserie

Hochgenuss mit Weihnachtsmarktflair aus der oberfränkischen Pralinenmanufaktur

Ludwigsstadt, 30. November 2022 – Sie duften nach Feuer und Glühwein und würzigem Naschwerk; sie klingen und leuchten in allen Farben, erhellen die dunkle Jahreszeit: Weihnachtsmärkte. Echte Fans reisen für sie schonmal quer durch die Republik. Denn es gibt nicht nur berühmte Märkte in allen Landesteilen, wie die in Nürnberg oder Hamburg, sondern auch kleinere, dafür aber sehr besondere, die eine Reise wert sind. Der Traditionsweihnachtsmarkt in Annaberg-Buchholz wäre so einer, aber auch die Nibelungen Weihnacht in Worms oder der Weihnachtswald in Goslar und viele weitere mehr. Weil nicht jeder Tag ein Weihnachtsmarkttag ist und sich die Lust auf gebrannte Mandeln, Glühwein und Co auch zuhause oder im Büro einstellen kann, hat die traditionsreiche Lauenstein Confiserie einige der typischen Christkindlmarktтарomen zur Praline veredelt – zum Naschen, Träumen und Verschenken.



Neu und frisch aus der Pralinenwerkstadt: Die Gebrannte-Mandel-Praline

Es gibt einen Duft, der untrennbar mit dem Weihnachtsmarkt verbunden ist – und das ist der nach kandierten Nüssen. In großen heißen Rührpfannen werden sie oft frisch vor Ort geröstet, mit karamellisiertem Zucker überzogen und manchmal auch mit Gewürzen veredelt. Heute gibt es meist viele Nussorten zur Auswahl, aber die Königin dieser Genusskunst ist und bleibt die gebrannte Mandel. Zumindest sehen das die Lauensteiner Chocolatiers so und haben sich von ihr zu ihrer neuesten Kreation inspirieren lassen: Vertreten ist die Neue in der Lauensteiner Nuss-Genuss und im À la Carte Sortiment, wo Nasch- und Schenkfreudige sich ihr ganz eigenes Pralinenmenü zusammenstellen können.

Spice it up! Das würzige Duo...

Ob Spekulatius, Lebkuchen, Punsch oder Bratapfel – die Aromen, die Weihnachten hierzulande prägen, stammen von Gewürzen, die oft weit gereist sind. Der edle Ceylon Zimt ist so ein Beispiel. Er ist aus der Weihnachtsküche kaum wegzudenken und prägende Zutat im beliebten Zimtmond. Gemeinsam mit der zart-würzigen Spekulatius-Nougat-Praline gibt er den Ton im Lauensteiner Würzigen Duo an – einem liebevoll geschnürten Geschenksäckchen mit festlichem Anhänger.

Von Glühweinerherz bis Winterapfel-Trüffel

Egal ob kleiner, feiner Markt in der Heimatgemeinde oder großer Weihnachtsrummel in der Stadt – früher oder später landen ihre Besucher:innen dort, wo es die heißen Getränke gibt: am Glühweinstand. Mit etwas Glück ist es einer mit hausgemachtem Winzerglühwein. Sein feiner Geschmack nach gutem Rotwein sowie Zimt, Gewürznelke, Kardamom und einem Hauch Orange adelt das Lauensteiner Glühweinerherz. Die hübsche Praline mit der weißen Schokoladenhülle ist mittlerweile ein echter Klassiker im Sortiment der oberfränkischen Genussmanufaktur und sie darf in keiner Adventsauslese fehlen. Zusammen mit Kreationen wie dem zartbitter umhüllten Weihnachtsstern Winterapfel-Trüffel oder dem zweifarbigen Weihnachtsstern Amaretto-Trüffel glänzt das Glühweinerherz zum Beispiel in der Lauensteiner Weihnachtsstange, einem repräsentativen kleinen Präsent für besondere Menschen, oder in der großen Weihnachts-Auslese mit 16 Sorten. Auch sie lässt sich wunderbar verschenken – oder eingekuschelt zuhause genießen, mit einer duftenden Tasse Tee, zum Beispiel, einer Kerze und vielleicht ein paar lieben Menschen. Denn Gemeinschaft ist ja auch so ein Weihnachtsmarktgefühl, das sich jederzeit nach Hause holen lässt...

Zu haben sind diese und viele weitere Confiseriefreuden vor Ort, in der Fischbachsmühle in Ludwigsstadt mit Werksverkauf, Café und Gläserner Manufaktur, oder online unter www.lauensteiner.de.

Preise:

<u>Lauensteiner Würziges Duo</u> – 200g, 2-fach sortiert, ohne Alkohol	€11,95*
<u>Lauensteiner Weihnachts-Jumbo-Stange</u> – 185g, 8-fach sortiert, mit Alkohol	€16,95*
<u>Lauensteiner Weihnachts-Auslese Trüffel & Pralinen</u> – 200g, 16-fach sortiert	€17,95*

*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.

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