

Pressemitteilung Lauenstein Confiserie

Zeit für mehr Liebe! Kleine, süße Gesten zum Valentinstag – handgemacht in der Lauenstein Confiserie

Nicht nur für Verliebte ist der Valentinstag eine gute Gelegenheit Aufmerksamkeit zu schenken. Denn auch kleine Gesten machen einen großen Unterschied, ob mit oder ohne Schokolade.

Ludwigsstadt, 21. Dezember 2022 – Er gilt als Tag der romantischen Liebe: der 14. Februar. Doch der Valentinstag kann viel mehr sein als das. Ein Tag der Liebe im Allgemeinen, wäre ein Vorschlag. Denn die braucht es doch gerade mehr denn je. Und selbst wenn liebevolle Gesten die Welt nicht im Großen verändern, so tun sie es doch im Kleinen: A little goes a long way. Also ran an die Grußkarten und Briefe, die Essenseinladungen und ja, vielleicht auch die ganz großen Liebesschwüre. Wer seine Botschaft dann noch mit einer feinen, handgemachten Kostbarkeit garnieren möchte, findet Inspiration bei der Lauenstein Confiserie. Ihre edlen Valentinskreationen sind Wertschätzung in ihrer süßesten Form. Auf Wunsch kommen sie hübsch verpackt, mit persönlichem Gruß oder individuell bedruckter Seidenschleife – für mehr Liebe im Briefkasten und ein bisschen mehr Freude in der Welt.

			
Lauensteiner Herzklopfen – 125g, 6-fach sortiert mit Alkohol ©Lauenstein Confiserie	Lauensteiner Herzklopfen – 85g, 6-fach sortiert mit Alkohol ©Lauenstein Confiserie	Lauensteiner Herzdose – 150g, 9-fach sortiert, mit Alkohol ©Lauenstein Confiserie	Lauensteiner Nuss-an-Nuss Herz – 95g Vollmilch, ohne Alkohol ©Lauenstein Confiserie

Als Symbol für die Liebe steht wohl das Herz nach wie vor an erster Stelle. Und so ist es auch bei den Lauensteiner Valentinsgeschenken vielgestaltig vertreten. Ein Hingucker, nicht nur für Verliebte, ist zum Beispiel das **Lauensteiner Herzklopfen**: Diese Herzpralinen-Auslese gibt es in zwei Größen und Designs – einmal romantisch mit sechs, einmal schlicht und edel mit 9 verschiedenen Sorten. Beide geben mit einem kleinen Schaufenster den Blick auf die liebevoll von Hand verzierten Pralinen frei, die mit zarten Füllungen wie Eierlikörtrüffel, Holundertrüffel oder Mandelnougat ihre Botschaft überbringen.

Kernig wird es derweil mit dem **Lauensteiner Nuss-an-Nuss-Herz**. 95 Gramm ganzer, sanft gerösteter Haselnüsse in 38-prozentiger Edelvollmilchschokolade zeigen, wie einfach vollkommener Genuss sein kann. Das knackige



Herz ist einzeln verpackt und mit einer hübschen Stoffschleife versehen. Und noch ein Klassiker zum Tag der Liebe: die **Lauensteiner Herzdose** mit 14 Kreationen in neun Sorten. In ihr verbergen sich Schätze, wie die der herbe Espresso Trüffel, die Pistazien-Edelmarzipan-Praline oder der feurige Herz-Trüffel mit Himbeergeist.

Auch wer eine Allergie gegen Herzchen und Romantik hat, findet bei Lauenstein übrigens ein passendes Geschenk. Denn Schokolade mag der oder die Empfänger:in ja vielleicht trotzdem. Ein heißer Tipp ist zum Beispiel die **Lauensteiner Platinum-Serie**. Jenseits aller Symbolik sind diese verschiedenen großen Auslesen vor allem eins: edel. Denn sie kommen in einer schieferfarbenen Schatulle aus der Papiermanufaktur Fedrigoni ins Haus, verschlossen mit einer gold glänzenden Banderole, die erahnen lässt, welche liebevollen Kostbarkeiten im Inneren warten. Eine Botschaft, die garantiert ankommt.

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:

Lauensteiner Herzklopfen – 125g, 6-fach sortiert mit Alkohol	€13,95*
Lauensteiner Herzklopfen – 85g, 6-fach sortiert mit Alkohol	€6,95*
Lauensteiner Nuss-an-Nuss Herz – 95g Vollmilch, ohne Alkohol	€7,95*
Lauensteiner Herzdose – 150g, 9-fach sortiert, mit Alkohol	€16,95*

*inkl. 7% gesetzliche MwSt., zzgl. Versandkosten

Über die Confiserie Lauenstein

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 Confiserie Lauenstein hält für die Kunden von „Pralinen à la Carte“ über edle Schokoladentafeln und saisonale 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 Konditormeisters, 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 Confiserie mit Café und Werksverkauf in der aufwändig restaurierten Fischbachsmühle 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