

Pressemitteilung Lauenstein Confiserie

Für qualitätsliebende Hasenhelfer: Confiserie-Ostereier à la Carte

Handverziert und zartschmelzend adeln die feinen Schokoladenostereier der Lauenstein Confiserie jedes Osternest. Es gibt sie in 21 fein komponierten Sorten, mit oder ohne Alkohol.

Ludwigsstadt, 16. Januar 2023 – Osterzopf oder Schokohase, Geschenke für die Kids oder einfach schön gefärbte Eier: Was zu Ostern ins Nest kommt, und wie viel davon, ist eine individuelle Entscheidung, die gerade in Familien immer wieder neu verhandelt wird. Für all jene Hasenhelfer, die 2023 auf Qualität und Handwerk setzen möchten, hat die Lauenstein Confiserie in Oberfranken eine üppige Auswahl von Schokoladeneiern im Programm, die sowohl online als auch vor Ort, in Ludwigsstadt, à la Carte ausgewählt und nach Herzenslust versteckt oder arrangiert werden können. Da gibt es edle Nougatspezialitäten von hell bis herb, Nussiges und Fruchtiges, Kreationen mit Schuss oder solche mit Biss.



21 süße Überraschungen: die Lauensteiner Manufaktur Ostereier...

Allein schon ihr Anblick dürfte den Osterhasen vorfreudig hoppeln lassen. Denn jedes einzelne der Lauensteiner Confiserie-Eier wurde von Hand gefertigt und verziert. Schmelzen sie dann erst am Gaumen dahin, offenbaren sie die ganze Kunst ihrer Herstellung. Ob Nougat Noir, Krokant oder Macadamia, Irish Coffee, Granatapfel oder Amaretto-Marzipan – jede einzelne Zutat ist von bester Qualität, handverlesen und sorgsam verarbeitet. Mit 21 Sorten zur Auswahl, von denen bewusst viele ohne Alkohol auskommen, ist zudem für alle etwas dabei. So dürfen auch kleine Nestsucher:innen in den Genuss der kleinen Schätze kommen – und werden schnell merken, dass sie hier etwas ganz Besonderes gefunden haben.



...und weitere Oster-Überraschungen

Damit die gefunden Naschereien auch heil nach Hause kommen, gibt es im Lauensteiner Sortiment dieses Jahr auch schnuffig-schicke **Baumwolltäschchen**, sozusagen als Oster-Accessoire. Sie bieten Platz für die „Beute“ und machen sich gut in jeder Osterdekoration, dank dezenter Naturfarben und zeitlosem Häschen-Design. Und auch kreative Geschenkideen sind 2023 wieder Teil der Lauensteiner Osterwelt. So hüllen sich etwa die **Oster-Präsente Trüffel und Pralinen** in all ihren Größen und Sortierungen in ein neues, frühlingsfrisches Oster-Design und auch bei den **Geschenksets** hat der Hase seine Pfoten im Spiel.

Zu finden ist all das vor Ort, in der Fischbachsmühle in Ludwigsstadt mit Werksverkauf, Café und Gläserner Manufaktur, oder online unter www.lauensteiner.de. Direkt zu den Manufaktur-Ostereiern geht es unter lauensteiner.de/de/oster-pralinen.

Preise:

<u>Lauensteiner Manufaktur-Ostereier – a 5 Stück, 21 Sorten zur Auswahl</u>	€6,95*
<u>Lauensteiner Osterpräsent Trüffel und Pralinen – 75g, 6-fach sortiert, mit Alkohol</u>	€7,50*
<u>Lauensteiner Osterpräsent Trüffel und Pralinen – 200g, 8-fach sortiert, ohne Alkohol</u>	€17,95*
<u>Lauensteiner Osterspäß – 195g, 6-fach sortiert, ohne Alkohol</u>	€10,95*

*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 Ludwigstadt 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