

Pressemitteilung Lauenstein Confiserie

## Trüffel im „Blütenzauber“: Lauenstein Design Edition 2023 spielt mit botanischer Opulenz

Design-Trend Botanische Folklore: Nach dem knallbunten Tukan im vergangenen Jahr kleidet sich die Special Edition der Lauensteiner Fruchtigen Auslese 2023 in ein sinnlich-florales Kleid.

*Ludwigsstadt, 18. April 2023* – Die Plattform 99designs bezeichnet die Botanische Folklore als eines der Grafikdesign-Themen dieses Jahres. Während die Natur als Vorlage für lebendige Muster per se ein Gestaltungsklassiker ist, ändert sich 2023 der Ausdruck: Geometrische Präzision wird abgelöst von den Unvollkommenheiten der menschlichen Hand. Hinzu kommen natürliche Farben und raue Texturen – eine Kombination, die auf mehr als eine Art lebendig wirkt. Als Kleid der Lauensteiner Design Edition 2023 drückt der „Blütenzauber“ ebendiese Lust an der Opulenz und Vielschichtigkeit der Natur aus. Und sie sind es auch, die den fruchtigen Trüffelkreationen im Inneren ihren aromatisch-farbenfrohen Kick geben.



Verschwenderisch, bunt, sinnlich – das für 2023 neu aufgelegte Design Cover der **Lauensteiner Fruchtigen Auslese** ist eine treffende Vorschau auf das, was Genussmenschen beim Öffnen der edlen Schachtel erwartet: Ein Feuerwerk für Auge und Gaumen. In fünf hocharomatischen Sorten wie Mango, Himbeer oder Waldmeister sorgen die handgemachten Trüffel der oberfränkischen Pralinenmanufaktur für Hochstimmung. Nicht nur für Fashionistas das süßeste Must-have des Jahres.

Zu haben sind die Fruchtigen Auslesen im Designs Blütenzauber 2023 & verschiedenen Größen sowie viele weitere Confiseriefreuden vor Ort, in der Fischbachsmühle in Ludwigsstadt mit Werksverkauf, Café und Gläserner Manufaktur, oder online unter [www.lauensteiner.de](http://www.lauensteiner.de).



**Preise:**

Lauensteiner Fruchtige Vielfalt – 125g, 5-fach sortiert, mit Alkohol

€10,95\*

(ab Mai ist auch die 700gr Auswahl verfügbar)

\*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](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)