

Pressemitteilung Lauenstein Confiserie

„Mama, Du bist wundervoll“ – Herziges und Handgemachtes zum Muttertag

Mit einer neuen Mama-Edition und vielen süßen Ideen feiert die Lauenstein Confiserie den 14. Mai

Ludwigsstadt, 24. April 2023 – Dass Müttern – und all den anderen Held:innen der Care-Arbeit – nicht nur einmal pro Jahr ein Dankeschön gebührt, darüber sind sich wohl alle einig. Aber da es ihn nun schon gibt, den Muttertag, sollte er auch gebührend gefeiert werden. Bei den Geschenkideen dürfte gemeinsame Zeit hoch im Kurs stehen. Doch auch ein sorgsam gewähltes Geschenk spricht Bände. Damit die Geste gelingt, hat die oberfränkische Lauenstein Confiserie zum Muttertag 2023 eine Reihe süßer Ideen kreiert, wie die Special Edition mit dem Titel „Mama du bist wundervoll“. Sie teilt sich die Auslage mit feinem Handwerk, wie den Herz-Nips Vanille & Johannisbeere oder dem Lauensteiner Herzklopfen. Trüffelträume in Nougat oder Marzipan, mit Schuss oder ohne, mal fruchtig, mal herb oder himmlisch cremig sagen süß und von Herzen DANKE. Eine Botschaft, die ankommt – am 14. Mai, aber sicher auch an jedem anderen Tag im Jahr.

			
Lauensteiner Herzdose – 165g, 9-fach sortiert, mit Alkohol ©Lauenstein Confiserie	Lauensteiner Muttertags- Präsent – 200g, 16-fach sortiert, mit Alkohol ©Lauenstein Confiserie	Lauensteiner Muttertags- Präsent – 125g, 8-fach sortiert, ohne Alkohol ©Lauenstein Confiserie	Lauensteiner Herzklopfen Trüffel und Pralinen – 85g, 6-fach sortiert, mit Alkohol ©Lauenstein Confiserie

Die limitierte Muttertags-Edition 2023

„Mama, du bist wundervoll“ sagt das stilvoll-florale Design auf der neuen Lauensteiner Muttertags-Auslese. Und ihr Inhalt bestätigt diese Aussage mit aller Raffinesse, die die Chocolatiers der oberfränkischen Traditionsmanufaktur aufzubieten haben. Vom Blütenhonig-Trüffel über feinste Nougat Klassiker bis hin zu Mango- oder Kirschtrüffel ist alles dabei, was anspruchsvolle Gaumen bezaubert. Die Sonderedition ist in zwei Sortierungen und Größen erhältlich – mit 200 Gramm und 16 Sorten oder alkoholfrei mit 125 Gramm in 8 Sorten.



...und weitere liebevolle Geschenkideen

Wer gerne klassische Symbole verschenkt, findet im Sortiment zum 14. Mai auch Hingucker, wie die opulent rote **Lauensteiner Herzdose** mit einer Auswahl feinsten Trüffel und Pralinen. Sie hat Verführer, wie den Whiskey-Cream-Trüffel, das Himbeergeist- Herz oder die Kokos-Edelmarzipan-Praline an Bord. Insgesamt sind es 165 Gramm in neun Sorten. Oder, etwas kleiner: Das **Lauensteiner Herzklopfen** mit sechs verschiedenen Herzpralinen in einer edlen, zartrosa Stange. Zu diesen besonderen Hinguckern zählen Kreationen wie die Herzpraline Erdbeer-Quark, der Herz-Trüffel Eierlikör oder die Herzpraline Mandel-Nougat.

Diese und viele weitere Muttertagsideen gibt es vor Ort, in der Fischbachsmühle Ludwigsstadt mit Gläserner Manufaktur, Café und Werksverkauf, oder im Online-Shop unter www.lauensteiner.de.

Preise:

<u>Lauensteiner Herz-Nips Vanille & Johannisbeere – 30g, 2-fach sortiert, ohne Alkohol</u>	€3,50*
<u>Lauensteiner Muttertags-Präsent – 200g, 16-fach sortiert, mit Alkohol</u>	€17,95*
<u>Lauensteiner Muttertags-Präsent – 125g, 8-fach sortiert, ohne Alkohol</u>	€10,95*
<u>Lauensteiner Herzdose – 165g, 9-fach sortiert, mit Alkohol</u>	€16,95*
<u>Lauensteiner Herzklopfen Trüffel und Pralinen – 85g, 6-fach sortiert, mit Alkohol</u>	€6,95*

*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