



Pressemitteilung 02. Juli 2012

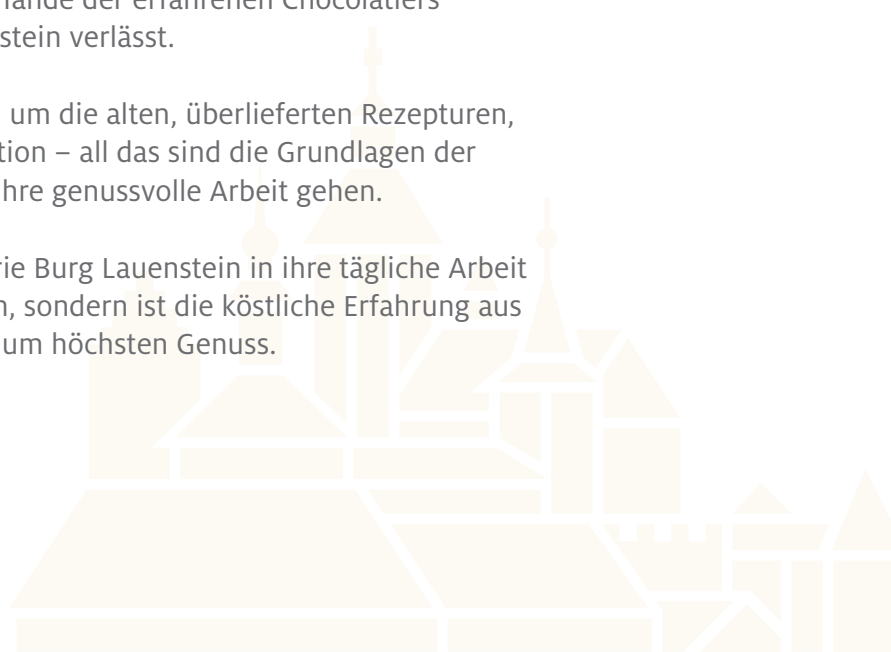
## Es ist ein langer Weg bis Pralinen Lauensteiner<sup>®</sup> heißen dürfen

Höchste Qualität, so sagt man in der Fischbachsmühle, ist das beste Rezept. Keine neue Erkenntnis, aber eine, die in der Genussmanufaktur im Frankensteinwald voller Liebe und Leidenschaft umgesetzt wird. Denn hier entstehen seit vielen Jahrzehnten in aufwendiger Handarbeit Pralinen, Trüffel und Schokoladen von Weltruf.

Zugegeben, es ist ein langer Weg, bis Pralinen Lauensteiner<sup>®</sup> heißen dürfen. Doch das schmeckt man. Bei dem Curry-Sahne-Trüffel ebenso wie bei der Ingwer-Limette-Schokolade, bei den Heidelbeer-Nips genauso wie beim Amarena-Nougat oder allem, was die Hände der erfahrenen Chocolatiers unterhalb der historischen Burg Lauenstein verlässt.

Die Reinheit der Rohstoffe, das Wissen um die alten, überlieferten Rezepturen, das Gefühl für Farbe, Form und Perfektion – all das sind die Grundlagen der Lauensteiner, wenn sie Tag für Tag an ihre genussvolle Arbeit gehen.

Vieles was die Mitarbeiter der Confiserie Burg Lauenstein in ihre tägliche Arbeit einbringen, steht nirgends geschrieben, sondern ist die köstliche Erfahrung aus Jahren und Jahrzehnten voller Streben um höchsten Genuss.





Pressemitteilung 02. Juli 2012

Erfahrung die man schmeckt. Denn Lauensteiner® Pralinen und Trüffel erzeugen immer wieder aufs Neue geheimnisvolle Genussexplosionen in den Mäulern der Süßmäuler auf der ganzen Welt.

Genau das ist das Bestreben der Lauensteiner, dafür arbeiten sie. Stets getrieben vom Wissen, die genussvollsten Seiten rund um Schokolade und Süßwerk kreieren zu können. Mit ihrem Namen darauf. Kein Wunder, dass der Weg lang ist, bis Pralinen Lauensteiner® heißen dürfen ...





Pressemitteilung 02. Juli 2012

## Die Lauenstein Confiserie

ist eine Pralinen- und Schokoladenmanufaktur, die im Herzen des fränkischen Gebirges zu finden ist. Pralinen, Trüffel, Canaches und 26 Schokoladensorten entstehen hier in aufwendiger Handarbeit. Kennzeichen des Unternehmens ist die Burg Lauenstein, die als mittelalterliche Höhenburg über dem Ort weithin sichtbar thront und auch in der Wortbildmarke der Confiserie zu finden ist.

[www.lauensteiner.de](http://www.lauensteiner.de)

## Pressekontakt

### Iris Ermer

Confiserie Burg Lauenstein GmbH  
Lauensteiner Straße 41  
96337 Ludwigsstadt  
Tel. 09263/945-25  
[iris.ermer@lauensteiner.de](mailto:iris.ermer@lauensteiner.de)

### Christofer Radic

designhouse GmbH / Büro Berlin  
Bleibtreustraße 24  
10707 Berlin  
Tel. 030/886720-41  
[christofer.radic@designhouse-bayreuth.de](mailto:christofer.radic@designhouse-bayreuth.de)

