

PRESSEINFORMATION

Weihnachten im Glas

Die Weihnachts-Sahnetrüffel-Creme der Lauenstein Confiserie

Ludwigsstadt, im August 2016

Egal ob Plätzchen, Törtchen oder Lebkuchen – Weihnachtszeit ist Backzeit. Dabei stehen Zutaten wie Nüsse, Mandeln, Zimt und Schokolade ganz oben auf der Liste, um einen weihnachtlichen Geschmack zu erzeugen. Für den besonderen Genuss kann man die eigenen Backkreationen in diesem Jahr auch mit der Weihnachts-Sahnetrüffel-Creme der Lauenstein Confiserie verfeinern. So bekommen die Lieblings-Leckereien eine ganz neue Note.

Die aromatische Creme ist in der Küche vielseitig einsetzbar: Als zusätzliche Komponente im Teig für das Weihnachtsgebäck, als Topping für Kuchen und Tartelettes, zu Eis, frischem Obst oder einfach pur zum Löffeln. Mit der Weihnachts-Sahnetrüffel-Creme sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt und es lassen sich noch viele weitere Genussmöglichkeiten entdecken.

www.lauensteiner.de

Produktinformationen:

Inhalt 185g

5,95 EUR

Artikel-Nr. 7628

Pressekontakt:

Sabine Prell, 09203 / 99616, prell@riegg.com

Riegg & Partner Public Relations, Kulmbacher Straße 38-40, 95512 Neudrossenfeld