

Pressemitteilung [Lauenstein Confiserie](#)

Zarte Vorboten: Confiserie-Neuheiten zum Frühlingsbeginn

Am 20. März 2024 ist Tagundnachtgleiche — und somit kalendarischer Frühlingsanfang. Ein Grund zu feiern, finden die Lauensteiner, und verwöhnen mit blütenzarten Trüffelschätzen.

Ludwigsstadt, 6. Februar 2024 – Vogelgezwitscher, die ersten warmen Sonnenstrahlen, das Gefühl des Neuanfangs: Der Frühlingsbeginn ist magisch, und das jedes Jahr aufs Neue. 2024 fällt er auf den 20. März — und wie die Natur, wird auch die traditionsreiche Lauenstein Confiserie zu diesem Anlass mit zarter Blütenpracht aufwarten. Zwei neue Auslesen sind zur Feier des Lenz' im Programm: die Jumbo-Stange Weiße Freude und das Lauensteiner Trüffel Billard. Beide kleiden sich edel-beschwingt in pastellige Blumenprints und ihr Inneres macht Lust aufs Leben, mit hochfeinen Trüffelkreationen von fruchtig bis schwipstig.

Allein ihr Anblick macht Lust auf Genuss im frisch erwachten Garten. Die neue **Lauensteiner Jumbo-Stange Weiße Freude** stimmt optisch und inhaltlich auf den Frühling ein — und passt wunderbar auf jeden Kaffeetisch. Frisch gebrühter Tee oder Kaffee dazu, kuschlige Decken und gute Gesellschaft: Fertig ist die Party zum Einläuten der Freiluftsaison. Wie der Name schon sagt, sind die Trüffel der neuen Selektion in zartschmelzendes Weiß gewandet, mit dekadenten Füllungen von Sanddorn über Waldmeister bis Creme Brulée.

Eine Alternative zur Gartenparty ist eine Partie **Lauensteiner Trüffel-Billard**. Auch dieser Neuzugang kommt im Blumenkleid daher und macht als Geschenk zum Frühlingsbeginn ebenso viel Eindruck, wie als süßes Highlight auf dem Brunch-Büffet. Und das Beste: Wer mitspielt, wird automatisch belohnt — mit einer von neun Kreationen, darunter der Cointreau-Eierlikör-Sahnetrüffel, der feurige Himbeergeist-Trüffel oder der klassisch-edle Marc-de-Champagne-Trüffel.

Auch wer den Frühlingsanfang mit einer Farbexplosion feiern will, wird bei den Lauensteinern fündig. Denn genau hierfür gibt es die prächtige Design Edition — den **Lauensteiner Blütenzauber**. Verschwenderisch, bunt und sinnlich ist sein Cover 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 echte Frühlingsgefühle.

Diese und viele weitere frühlingshafte Kreationen gibt es unter www.lauensteiner.de – oder vor Ort in der Fischbachsmühle mit Café und Werksverkauf.

Preise:

<u>Lauensteiner Jumbo-Stange WEIßE FREUDE</u> – 195g, 7-fach sortiert, mit Alkohol	€ 14,95*
<u>Lauensteiner Trüffel-Billard</u> – 145g, 9-fach sortiert, mit Alkohol	€ 14,50*
<u>Lauensteiner Blütenzauber</u> – 125g, 5-fach sortiert, mit Alkohol	€ 13,95*

*inkl. gesetzlicher MwSt., zzgl. Versandkosten

Über die Lauenstein Confiserie

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 Lauenstein Confiserie hält für die Kunden von „Pralinen à la Carte“ über edle Schokoladentafeln bis hin zu saisonalen 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 Konfektmachers, 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 Manufaktur, aktuell im Umbau, mit Café und Werksverkauf in der aufwändig restaurierten Fischbachsmühle bei Ludwigsstadt 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