

## Ein Fest für alle Lauenstein-Fans – Ideen für die schönste Zeit im Jahr

### Lauensteiner® Burgtafeln – ein großes Stück vom Glück -

#### Die ganz große Versuchung im Zeichen der Burg Lauenstein

Die Lauenstein Chocolatiers stecken längst in den Vorbereitungen auf die schönste Zeit des Jahres... Nüsse, Mandeln und Gewürze garantieren Genuss pur. Entstanden sind lecker, knackige Burgtafeln im XXL-Format – 275 g – Leidenschaft pur.

Für alle Schokoladenliebhaber haben die Lauenstein Chocolatiers 8 Geschmacksnuancen gezaubert wie ganze Haselnuss, weißer Fruchttraum oder geröstete Mandeln... einfach himmlisch und einzigartig gut. Die Burgtafeln sind ein großes Stück vom Glück – deshalb versuchen Sie erst gar nicht, dieser Versuchung zu widerstehen...

Maße: 215 x 152 mm

**Preis pro XXL-Tafel: 9,95 €**

#### **Mandel-Pistazie-Orange**

Hier ist jeder Knack ein Stück vom Mittelmeer - der feine Schmelz der weissen Schokolade umhüllt eine mediterrane Komposition aus ganzen Mandeln und Pistazien. Zusammen mit feinstem Orangeat gelingt so ein genussvolles Aroma, das eine lustvolle Geschmacksbalance zwischen salzigen, süsslichen und sahnigem Akzenten schafft und einfach Lust auf mehr macht.

#### **Fruchttraum**

Es gibt nur ein Wort für dieses tropisches Genuss-erlebnis, bei dem beste exotische Früchte von feinsten weissen Schokoladenkuvertüre (34%) umhüllt werden - himmlisch. Cranberries, Orangeat, Maracujas und Ananas schaffen eine traumhaft köstliche Aromenwelt (40% Fruchtanteil) und eine verlockende Versuchung. Am besten, Sie probieren gar nicht erst zu widerstehen.

#### **Ganze Haselnuss 36%**

Der Schmelz der feinen Vollmilchschokolade umhüllt die knackig gerösteten Haselnüsse wie ein Genussmantel. Das Ergebnis ist ein unvergessliches "Knack"erlebnis, das sich aus 60 % Schokolade und 40% Haselnuss zusammensetzt. Eine perfekte Harmonie aus Nuss und Schokolade in ihrer köstlichsten Form.

### **Ganze Haselnuss 60%**

Es ist ein Aromenspiel der aufregenden Art. Fein geröstete Haselnuss trifft auf edle Zartbitterschokolade (60%) und schafft so eine faszinierende Genusskomposition der knackigen Art. Eine Edelbitter-Schokolade, die die ganze Raffinesse der Lauenstein-Chocolatiers offenbart.

### **Kaffee**

Das genussvolle Zusammenspiel aus eingerührten Kaffee in feinste Vollmilchschokolade (36%) ist eine aromatische Einladung, die Hochgenuss garantiert. Veredelt mit aufgestreuten Kakaonibs entsteht ein Schokoladenerlebnis de Luxe. Geniessen Sie diese Komposition aus edelster Schokoladenkunst mit ihren unverwechselbaren Röstaromen.

### **Crisp**

Knusprig, knackig, rösch - übersetzen kann man Crisp ganz nach Gusto, doch diese Kreation unserer Meister-Chocolatiers interpretiert den Begriff neu. Ein köstliches Meisterwerk aus Krümelkeks und bester Vollmilchschokolade (36%), deren zarter Schmelz das Crisp-Erlebnis unnachahmlich lecker macht.

### **Ganze Mandel 36%**

Die besten Mandeln kommen aus dem Mittelmeerraum. Im süßen Einklang mit zartschmelzender Edelvollmilchschokolade (36%) ist hier eine Burgkreation entstanden, die köstlicher nicht sein könnte. Mit einem Anteil ganzer Mandeln von 40% werden hier alle Liebhaber von nussiger Raffinesse garantiert glücklich.

### **Ganze Mandel 60%**

Raffiniert! Eine edelbittere Hülle aus dunkler Zartbitterschokolade (60%), prall gefüllt mit feinsten Mandeln in ganzen Stücken. Goldschimmernd im Kupferkessel geröstet, entfalten die Mandeln ihr unverwechselbares Aroma und schaffen im Zusammenspiel mit der Schokolade Hochgenuss in Vollendung.

## **Lauenstein Confiserie**

Ist eine Pralinen- und Schokoladen-Manufaktur, die im Herzen des fränkischen Gebirges zu finden ist. Pralinen, Trüffel, Canaches und viele Sorten an Tafelschokoladen entstehen hier in aufwendiger Handarbeit.

### **PRESSEKONTAKT:**

Iris Ermer  
c/o Confiserie Lauenstein GmbH  
Lauensteiner Str. 41  
96337 Ludwigsstadt  
Tel. 09263/945-25  
Fax 09263/945-47  
Mail: [iris.ermer@lauensteiner.de](mailto:iris.ermer@lauensteiner.de) / [www.lauensteiner.de](http://www.lauensteiner.de)