



Confiserie Burg Lauenstein GmbH Lauensteiner Straße 41 96337 Ludwigstadt

# **Das edle Marzipan aus der Lauenstein Confiserie**

## **Das volle Mandelaroma in handgearbeiteter Pralinenkunst: Edel-Marzipan**

**Ludwigsstadt, September 2017**

Kennen Sie das? Am Marzipan scheiden sich die Geister. Manche sind ganz verrückt danach, andere bevorzugen eine Nougatpraline. Wir glauben, das liegt einzig und allein an der Qualität und Verarbeitung des teuren Rohstoffes: in der Lauenstein Confiserie bleibt die edle Marzipanrohmasse ungestreckt, das heißt, wir setzen in unserer Manufaktur keinen weiteren Staubzucker zu. Das Mandelaroma bleibt kräftig und vollmundig!

„Edel-Marzipan ist eine ganz besonders teure Pralinenzutat, die nur aus geschälten, feingeriebenen Mandeln, etwas Wasser, ein Hauch von Rosenwasser und Zucker besteht. Der besondere Kick ist eine Nuance der Bittermandel – so wird die Rohmasse besonders aromatisch. Edles Marzipan war früher den Königen vorbehalten. Heute ist das anders: unser hochwertiges Marzipan ist in den großen Häusern der Welt zuhause. Dubai, Petersburg, New York und Hamburg! Unser „Pariser Edel-Marzipan-Röllchen“, eine Praline aus Edel-Marzipan, Walnuss aus dem Mittelmeerraum und dunkler oder auch heller Schokolade zählt dabei zu den Lieblingspralinen!“, so Veronika Kaub, die Gesellschafterin der Confiserie.

### **Alles eine Frage der Rohstoffe**

Die Schokoladenmanufaktur bezieht seine Marzipanrohmasse aus der weltberühmten Stadt Lübeck. Aber auch Spanien und Frankreich stehen für den edlen Rohstoff. Eine Partnerschaft, die es der Confiserie erlaubt, seine Pralinenkreationen in einer einzigartig hohen Qualität umzusetzen. Ein Blick ins Sortiment zeigt, dass die Confiseure das Marzipan nicht nur sortenrein verwenden, sondern durchaus auch weiterverarbeiten. Zugesezte Früchte und Nüsse, wie zum Beispiel kandierte Orangerispen, geröstete Pistazien oder ein besonders hochwertiger Obstbrand von kleineren, regionalen Herstellern geben den Pralinen die Einzigartigkeit, die die Lauensteiner Kunden gewohnt sind.

Ein Tipp beim Einkaufen: Man kann die Qualität bereits an der Verpackung unterscheiden: Die Kennzeichnung Edel-Marzipan ist ein wichtiger Hinweis für mehr Mandelaroma und weniger Zucker



Confiserie Burg Lauenstein GmbH Lauensteiner Straße 41 96337 Ludwigstadt

als in herkömmlichem Marzipan. Die kulinarische Probe aufs Exempel wird aber schnell zeigen, ein Manufaktur-Marzipan aus der Lauenstein Confiserie überzeugt jede Naschkatze!

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



Pariser Edel-Marzipan-Röllchen in Zartbitter Schokolade

Diese Praline findet sich in verschiedenen Geschenkverpackungen und kann auch „à la carte“ im Online-Shop bestellt werden:

<https://www.lauensteiner.de>

Menüpunkt: à la carte - Marzipan



Adventskalender Lauensteiner Marzipan-Auslese

Inhalt 290 g / 12fach sortiert

Artikel Nr. 4513 mit Alkohol

UVP 20,95 Euro



Lauensteiner Marzipan-Auslese

Inhalt 125 g / 8fach sortiert

Artikel Nr. 5153 mit Alkohol

UVP 8,90 Euro

**Fotodruckdaten und Pressemuster dürfen gerne hier angefordert werden:**

Sabine Prell, RIEGG & PARTNER PR

[prell@riegg.com](mailto:prell@riegg.com) und 09203 / 996-16

DANKE!