



Lauensteiner Pralinen

Das Genussgeheimnis der Confiserie:

Die traditionelle Kunst der einzigartigen Handarbeit, die richtigen Rohstoffe, das Wissen um alte, überlieferte Rezepturen, das Gefühl für Farbe, Form und Perfektion und die Erfahrung aus Jahrzehnten, die man in jeder einzelnen Praline schmeckt.

Als süßer Abschluss eines feudalen Dinners oder als Souvenir für Ihre Lieben zu Hause – die Lauensteiner Pralinen sind immer ein süßer Genuss!



biologisch – oekologisch – oekonomisch – regional – nachhaltig



WALNUSS-NOUGAT-SCHIFFCHEN



Eine ganze Walnuss umhüllt von feinem Nuss-Nougat und edler Zartbitterschokolade ist die perfekte Kombination aus zartschmelzend und crunchy.



ORANGENLIKÖR TRÜFFEL



Die feine Edel-Vollmilch-Praline mit Haselnusskrokant und Orangenlikör vereint Schokolade und Frucht mit einem leichten Schwips.

Etwas für echte Genießer!

Confiserie Burg Lauenstein GmbH
Lauensteiner Straße 41, 96337 Ludwigsstadt
info@lauensteiner.de, www.lauensteiner.de
Tel: 09263 9450, Fax: 09263 94545



Öko Kontroll-Nr.: DE-BY-001-37300-B
Codenummer: „DE-ÖKO-001“

KUR HOTEL
an der Obermaintherme ★ ★ ★ ★



Lauensteiner Pralinen



NOUGAT HERZ „DANKE“ 🍃 🍃 🍃 🍃

Sie möchten einfach mal „Danke“ sagen?
Das geht am süßesten mit einem schokoladigen Gruß, der von Herzen kommt. Feinste Vollmilch- und weiße Schokolade mit einem Kern aus hellem Nougat.



„QUERKERLES GOLD“ 🍃 🍃 🍃 🍃

Als ideales Mitbringsel für Körper und Geist eignen sich unsere 3 Lauensteiner Pralinen.

3 verschiedene Sorten, darunter die eigens für unser Hotel kreierte Vollmilch-Nougat-Praline mit dem Hotellogo und dazu gibt es die Sage vom Staffelberg und seinen Urbewohnern, den Querkerla.

Confiserie Burg Lauenstein GmbH
Lauensteiner Straße 41, 96337 Ludwigsstadt
info@lauensteiner.de, www.lauensteiner.de
Tel: 09263 9450, Fax: 09263 94545



Öko Kontroll-Nr.: DE-BY-001-37300-B
Codenummer: „DE-ÖKO-001“

KUR HOTEL
an der Obermaintherme ★ ★ ★ ★