Der Traum von der eigenen Praline wird wahr

21.11.2008, 11:29 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *Chocolaterie*
Presseagentur: *Queen Bee Communications*



Praline mit persönlicher Botschaft

Die neue Webseite pralinenpapst.de ermöglicht die Gestaltung individueller Pralinen für Firmenevent, Hochzeit oder als süße Überraschung für Kunden und Freunde. Auch ein einzigartiges Geschenk für Weihnachten!

Düsseldorf, den 21. November 2008 - Die Düsseldorfer Chocolaterie ist bekannt für ihre exklusive Auswahl an Schokoladenspezialitäten und den besonderen Service. Das Unternehmen startet jetzt mit der Webseite www.pralinenpapst.de ein einzigartiges Angebot für alle, die eine sinnliche und persönliche Überraschung suchen.
Der Kunde kann in wenigen Schritten schnell und einfach Pralinen mit seinem Namen oder einem Logo versehen. So entsteht eine geschmackvolle Visitenkarte.
Die individuell gestaltete Praline verzaubert die Liebste bei der Hochzeit oder verleiht der Firmenfeier ihren geschmackvollen Höhepunkt. Sie rundet den Gala-Abend köstlich ab oder überrascht einen Kunden als schokoladiger Gruß.
Eine Audienz beim Pralinenpapst lohnt sich nicht nur für große Unternehmen, denn individuelle Pralinen gibt es bereits bei einer geringen Mindestabnahme, die sogar über das Jahr verteilt werden kann. So hat der Kunde z. B. zu Ostern und Weihnachten immer ganz frische Pralinen.
Die neue Webseite bietet aber noch viel mehr. Hier können die feinsten Pralinen einzeln bestellt werden, wobei jede Praline beschrieben wird, so dass der Kunde seinen ganz persönlichen Geschmack berücksichtigen kann.

Hinter dem Pralinenpapst steht die Düsseldorfer Chocolaterie, die bereits mit ihrer sinnlichen Webseite www.schokoladebestellen.de einen Designpreis gewonnen hat.
Die Chocolaterie in der Nordstraße bietet ihren Kunden ein handverlesenes Sortiment feinster Pralinen, Trüffel, ausgewählter Schokoladen und zuckerfreie Köstlichkeiten. Nur die besten Marken wie Leonidas, Michel Cluizel, Dolfin, Coppeneur oder Confiserie Berger befinden sich im Sortiment. Aus über 200 Verpackungen kann der Kunde wählen und seine Süßigkeiten zu einem einmaligen Geschenk machen.
Die Chocolaterie beliefert mit ihren Schokoladen Sterne-Restaurants, Hotels sowie viele weitere Unternehmen und ist beliebter Treffpunkt von Schokoladenliebhabern aus ganz Deutschland.

Portrait

Portrait der CHOCOLATERIE

Mit der Gründung der CHOCOLATERIE im Jahr 2005 ging für Dirk Glebe ein Lebenstraum in Erfüllung. Endlich kann er sich als Unternehmer seiner glühenden Leidenschaft für Schokolade widmen, die er bereits als Kind entwickelt hatte. Schokolade war für Dirk Glebe lange Jahre sein liebstes Hobby. Insbesondere die Schokoladenkultur in Belgien faszinierte ihn so sehr, dass er regelmäßig ins Nachbarland reiste, um dort in den zahlreichen Fachgeschäften der Innenstädte zu schwelgen. Er besuchte kleine Produzenten überall in Europa und ließ sich von ihrer Liebe zum Produkt und der Akribie, mit der neue Kreationen entwickelt wurden, anstecken. In Dirk Glebe reifte immer mehr der Wunsch, dem Hobby mehr Substanz zu geben, und so entschied er sich, die schönsten Produkte aus ganz Europa in einem eigenen Shop in Düsseldorf anzubieten.
Nach der erfolgreichen Gründung seiner CHOCOLATERIE startete Dirk Glebe 2006 einen entsprechenden Webshop. Unter www.schokoladebestellen.de ist eine Webseite entstanden, die tatsächlich glücklich machen kann. Wie an die Auswahl seiner Produkte stellt Glebe auch an die Gestaltung des Shops höchste Ansprüche. Für seinen Online-Auftritt hat er deshalb den renommierten iF communication design award erhalten.

Ein Ort, der glücklich macht

Die CHOCOLATERIE verzaubert die Kunden mit einem exklusiven Pralinen-, Trüffel-, und Schokoladenangebot. Die Auswahl hält nur die besten Produkte aus Europa bereit. Alle Lieferanten verstehen ihr Handwerk als Kunst und stehen für ein einzigartiges Genusserlebnis. Wöchentlich bekommt die CHOCOLATERIE direkt aus Belgien ganz frisch die berühmten Leonidas Pralinen und Jacali Trüffel. Etwas Besonderes sind auch die handgeschöpften Schokoladen aus feinstem Kakao. Zur exklusiven Auswahl zählen Marken wie Dolfin, Michel Cluizel, Galler oder die Confiserie Berger. Auch in Zukunft wird Dirk Glebe ständig unterwegs sein, um neue Marken und Schokoladenkreationen für seine Kunden zu entdecken.

Die CHOCOLATERIE ist bereits für unterschiedliche Unternehmen im Premiumsegment ein verlässlicher Kooperationspartner. Hotels bestellen die exklusiven Produkte z. B. als Betthupferl für ihre Gäste. Eventagenturen werten ihre Veranstaltungen mit den Pralinen und Trüffeln auf. Werbemittelagenturen empfehlen die Schokoladen mit individuellen Verpackungen ihren Kunden. Auch Kreuzfahrtunternehmen oder Firmen, die ihren Mitarbeitern etwas Genussvolles schenken möchten, arbeiten mit der CHOCOLATERIE zusammen.

Exklusive Produkte brauchen einen besonderen Auftritt

Dirk Glebe hat mit seiner CHOCOLATERIE mehr als eine Oase für den puren Genuss geschaffen. Auf Kundenwunsch

bekommen die Schokoladenträume bei ihm eine individuell gestaltete Verpackung. Das kreative CHOCOLATERIE-Team entwirft z. B. für Veranstaltungen, Jubiläen oder Firmenfeiern ein eigenes Design. Auf diese Weise verbindet sich der exklusive Inhalt mit einer ästhetischen Verpackung im Design des Kunden zu einem geschmackvollen Ganzen. Dieses Angebot wird bereits von vielen Sterne-Hotels, Eventagenturen und Unternehmen genutzt.

Individuell gestaltete Schokolade für Unternehmen

Die CHOCOLATERIE pflegt enge Kontakte zu Europas besten Confiserien. Diese Nähe zu den Lieferanten macht es möglich, die Schokoladen mit Bildern, Namen oder Firmenlogos zu verzieren. Damit werden Individualität und Exklusivität der Produkte weiter gesteigert und die Kunden erhalten eine einzigartige Kreation. Nie hat ein Firmenlogo besser geschmeckt.

Dirk Glebe betreut zusammen mit der Geschäftsführerin Silke Bode-Noetzel und dem CHOCOLATERIE-Team seine Kunden. Die Geschäftsführerin ist Gastronomie-Spezialistin und hat in Fünf-Sterne-Hotels gearbeitet. Ihre Arbeit steht deshalb seit Jahren für kulinarischen Genuss auf Top-Niveau. Gemeinsam mit Dirk Glebe verwirklichen sie die persönlichen Schokoladenträume der Kunden. Selbst kurzfristige Aufträge können schnell, flexibel und zuverlässig umgesetzt werden.

News-ID: 261593 • Views: 174 (Stand: 02.11.2026)

Link zur Pressemitteilung:
https://www.openpr.de/news/261593/Der-Traum-von-der-eigenen-Praline-wird-wahr.html