

## All about nuts

10.09.2024, 09:02 | Handel, Wirtschaft, Finanzen, Banken & Versicherungen

Pressemitteilung von: *Michaela Rosien PR*



Mit der Lauenstein Confiserie die Nuss-Saison feiern

Ludwigsstadt, 10. September 2024 - Als knackiger Krokant, mit Marzipan, Honig oder einfach nur mit zarter Schokolade - Nüsse sind ein Highlight des Herbstes. Wer Walnüsse dieser Tage frisch vom Baum erntet und sofort knackt, kommt in einen besonderen Genuss: Denn jetzt lässt sich, mit etwas Fingerspitzengefühl, die weiche, aber noch bittere Hauthülle entfernen, die den Kern umschließt. Die Nuss schmeckt unvergleichlich zart und mild. Mit dem Trocknen der Nüsse verliert die Haut ihren bitteren Geschmack, der Kern wird haltbarer und das Walnuss-Aroma intensiviert sich. Sind sie von bester Qualität, sind es diese aromatischen Exemplare, die derzeit - gemeinsam mit Mandeln und Haselnüssen - ihren Weg in die Pralinen- und Schokoladenmanufaktur der Lauensteiner finden. Dort werden sie zu herbstlich-knackigen Hochgenüssen verarbeitet. Eine davon ist sogar preisgekrönt: die Lauensteiner Florentiner Praline.

Blätterkrokant-Röllchen und Mandelsplitter, Walnuss-Nougat-Schiffchen und Mandel-Krokant-Praline - insgesamt neun

Kreationen tummeln sich in der Lauensteiner Nuss- und Krokant-Auslese. Und sie alle feiern den goldenen Herbst mit erlesenen Kernen und ihren liebsten Mitspielern. Zart knusperndes Karamell, edles Nougat, helle und dunkle Schokolade in Confiserie-Qualität und manchmal sogar duftiger Honig sind mit von der Partie. Letzterer adelt etwa die Florentiner Praline, eine besondere Spezialität mit dunklem Nougat, echter Bourbon-Vanille und einem Florentinerplätzchen on top.

#### Macadamia-Mus des Bio-Fairtrade-Produzenten LIMBUA

Seit diesem Jahr verarbeitet die Lauenstein Confiserie Macadamia-Mus des Bio-Fairtrade-Produzenten LIMBUA. Das deutsch-kenianische Unternehmen LIMBUA liefert Bio-Macadamias von höchster Qualität und steht für Nachhaltigkeit und fairen Handel in globalen Wertschöpfungsketten. Die Macadamia-Kreationen der Lauenstein Confiserie, wie Pralinen, Weihnachtskugeln und Ostereier, zählen zu den beliebtesten Produkten. Seit dem Frühjahr 2024 bezieht die Manufaktur Macadamia-Mus von LIMBUA, einem Pionier für ökologischen Landbau und Fairtrade in Kenia. LIMBUA arbeitet mit 7000 Bio-Farmen zusammen und bietet beste Qualität sowie sichere Ertragsperspektiven für Partnerbetriebe. Die Manufakturen von LIMBUA am Fuße des Mount Kenia sichern kurze Transportwege und hochwertige Arbeitsplätze für die Region. Dies fördert ökologisches Wirtschaften und fairen Handel, wovon auch die Kunden der Lauenstein Confiserie profitieren.

Die Macadamia-Pralinen sowie die nussigen Herbstspezialitäten sind sowohl im A-la-Carte-Bereich des Online-Shops unter [www.lauensteiner.de](http://www.lauensteiner.de) als auch vor Ort in der Fischbachsmühle mit Café und Werksverkauf erhältlich.

#### Preise:

Lauensteiner FLORENTINER-PRALINE, 220 g € 18,95\*

Lauensteiner MACADAMIA NOUGAT-PRALINE, 175 g € 18,95\*

\*inkl. gesetzlicher MwSt., zzgl. Versandkosten

#### **Michaela Rosien PR**

St. Anna Platz 1a  
80538 München

MichaelaRosien

[01732917792](tel:01732917792)

[m.rosien@michaelarosien-pr.de](mailto:m.rosien@michaelarosien-pr.de)

<http://www.michaelarosien-pr.de>

---

News-ID: 1267545 • Views: 306 (Stand: 18.04.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/1267545/All-about-nuts.html>