



Die Confiserie Burg Lauenstein ist eine Pralinen- und Schokoladenmanufaktur, die seit nahezu 50 Jahren im Frankenwald mehr als 120 verschiedene Trüffel und Pralinen sowie feinste Tafelschokoladen aufwändig herstellt.

An drei Standorten wird die Tradition überlieferter Rezepturen genauso wie Neukreationen von ca. 175 Mitarbeitern umgesetzt und sorgfältigst in hochwertigen Geschenkverpackungen präsentiert.

Angesichts der Vielfalt des Stammsortiments und einer jährlichen Produktionsmenge von ca. 30 Millionen Stück mag man vielleicht an riesige Maschinenstrecken denken, in denen die Produkte im Schnellverfahren ausgestoßen werden. Doch dem ist nicht so! Zu einem wesentlichen Teil ist kunstvolle Handarbeit gefragt. Eine perfekte Liaison zwischen Industrie und hoher handwerklicher Ausprägung.

Um dem eigenen Qualitätsversprechen gerecht zu werden, fertigt die Lauenstein Confiserie in kleinen Produktionseinheiten – im Fachjargon Lose Ware genannt – nur 50 Kilogramm pro Sorte. Die Verarbeitung hochwertiger, erlesener Rohstoffe sowie der Verzicht auf Konservierungsmittel machen die kleinen Losgrößen notwendig und garantieren im Gegenzug Frische und erstklassigen Genuss.

Den Vertrieb der erstklassigen Pralinen- und Schokoladenspezialitäten übernimmt der ausgewählte Fachhandel, Kaufhäuser mit gut sortierten Süßwarenabteilungen, Versender sowie Firmen- und Industriekunden. So lassen sich die Lauensteiner® Trüffel- und Pralinenspezialitäten wie auch die Geschenkpackungen auf besonderen Kundenwunsch ganz individuell gestalten und als Werbepräsen einsetzen.

Wenn Genießer auf der ganzen Welt die Lauensteiner Spezialitäten probieren, ein zufriedenes Lächeln über deren Gesicht huscht, dann fühlen sich die Lauensteiner immer wieder darin bestätigt, alles richtig gemacht zu haben. Ganz gemäß dem Slogan:

„EINMAL PROBIERT... ..SCHON VERFÜHRT“!

