



## **Firmenportrait**

Seit mehr als 50 Jahren steht der Name Heilemann für feinste Confiserie-Spezialitäten. Hochfeine Edel-Chocoladen, erlesene Pralinés und liebevoll gestaltete Hohlfiguren werden Stück für Stück mit viel Liebe und handwerklicher Sorgfalt nach unseren überlieferten Rezepten hergestellt. Dabei verwenden wir ausschließlich frische, natürliche Zutaten von ausgesuchter Herkunft und Qualität. Allen voran natürlich frische Sahne aus dem Allgäu. Und selbstverständlich verzichten wir gänzlich auf Konservierungsstoffe. Unsere besonders cremigen Schokoladen werden mit reiner Kakaobutter hergestellt.

## **Geschichte**

Bereits im Jahre 1955 wurden im Konditorei-Meisterbetrieb von Karl Heilemann in Memmingen die ersten Heilemann Pralinen hergestellt. 1977 vergrößerte sich das Unternehmen und verlegte aus Kapazitätsgründen seinen Firmensitz nach Woringen. Nach dem Tod des Firmengründers 1982, wurde das Unternehmen, das mittlerweile weithin bekannt war für seine exzellenten Confiserie-Spezialitäten, von dem Süßwarenspezialist Friedel übernommen und als Tochterunternehmen weitergeführt. 1990 entstand in Woringen ein neues, mit modernster Technik ausgestattetes Confiserie-Werk. Im Jahr 2001 trennte sich das Unternehmen Confiserie Heilemann GmbH von der Firma Friedel, um nun in Selbstständigkeit den eingeschlagenen, kompromisslosen Kurs der Premiumstrategie weiterzuführen.