

die kleine PRALLERINERIE im GenussLaden



Kuseler Straße 13
66885 Altenglan

Tel. 0 63 81 - 42 72 38
info@genuss-laden.de


Montag - Freitag
10.00 bis 12.30 Uhr
13.30 bis 19.00 Uhr
Samstag
09.30 bis 15.00 Uhr


In unserer kleinen Prallinerie präsentieren wir Ihnen eine erlesene Auswahl an großer **Confiserie-Kunst** und legen auch hier größten Wert auf **Qualität und Geschmack**.


Lassen Sie sich überraschen von der Vielfalt und **Sinnlichkeit einer einzigen kleinen Praline!**

Finden Sie Ihre **Lieblings-Praline** unter **ausgefallenen Kreationen** oder **klassischen Kostbarkeiten!**

www.genuss-laden.de


 Rösnuss-Blätternougat
Kräftig, herb und intensiv verschmelzen zarter Nuss-Nougat mit aromatischem Kakao und feinblättrigen Gebäck-Stückchen.

 Sauerkirsch-Sahne
Intensive Sauerkirsche trifft auf milde Schlagsahne, verfeinert mit Butter und weißer Schokolade. Doppelt umhüllter Frucht-Luxus.

 Schwarzwälder Kirsch*
Fruchtige Kirsch- und kräftige Schoko-Ganache, verfeinert mit Kirschwasser und wild filliert. Mit Heidelbeerpulverpunkt.

 Tiramisu*
Leichte Tiramisu-Sahne-Ganache für vollendeten Genuss nach Art des italienischen Dessert-Klassikers.

 Waldbeeren mit Holunderblüten*
Holunderblüten, zart abgeschmeckt mit Orangenlikör, treffen auf ein Gelee aus Johannisbeeren, Himbeeren und Brombeeren.

 Walnuß-Marzipan
Edles Walnuss-Marzipan, in weiße Schokolade gehüllt und in dunkle Schokolade getaucht, unter einer halbierten Walnuss.

 Walnuss-Nougatkuppel
Elegantes Walnussmark in Nougat eingerührt und in einen Mantel aus feinsten Vollmilch-Schokolade gehüllt.


 Wiener-Apfelstrudel*
Zarte, milde Apfel-Sahne-Ganache in Zimmarzipan unter milder Zartbitterschokolade. Leicht mit Schokoladensplittern bestreut.



die kleine PRALLERINERIE im GenussLaden




 Butternüsschen
Heller Haselnuss-Nougat mit Butter und Nussmark cremig geschlagen und gekrönt von einer ganzen Nuss in zarter Vollmilch-Schokolade.


 Choco-Marzipan
Unter einem Mantel aus Vollmilch-Schokolade versteckt sich ein Kern aus Marzipan, Kakao und Kakaobohnensplittern.

 Espresso Macchiato
Kräftiger Espresso veredelt mit einer cremig-feinen Milchschaumhaube - ein Kaffeegenuss der ganz besonderen Art.


 Honigcaramel
Von Hand gekochter goldgelber Caramel, mit Honig gewürzt und mit einer Prise Salz verfeinert. Gegossen in Vollmilch-Schokolade.

 Irish Cream*
ahne, Butter, Nussmark und lieblicher Cream-Likör - eingefangen in einem Körper aus Vollmilch-Schokolade und mit Gold gekrönt.

 Kaktusfeige
Intensiv fruchtige, zart schmelzende Kaktusfeigen-Ganache, umhüllt von knackiger weißer Schokolade und fruchtig bestäubt.

 Mandel-Schicht-Nougat
Weiche Nougat-Trilogie aus vollendet veredelten Mandeln - zart und angenehm rund im Geschmack.

 Mousse au Chocolat blonde
Das beliebte Dessert neu interpretiert: Buttrig und cremig trifft Bourbon-Vanille auf weiße Schokolade.

 Calvados Normandie*
Feinste, edelherbe Sahne-Ganache mit echtem Calvados aus der Normandie, knackig umhüllt von Edelbitter-Schokolade.

 Cocos-Milch
Puristisch und unverfälscht: Feinstes Kokosnusspüree mit viel Sahne und Butter cremig gerührt und in zarte Vollmilch-Schokolade gehüllt.

 Highland Whisky*
Zarte Sahne-Ganache mit edlem Highland-Whisky in edelherber Hülle. Typisch holzige, leicht torfartige Aromen.





„Stärke ist die Fähigkeit, eine Schachtel voller Pralinen in den Händen zu halten - und dann nur eine davon zu essen.“
(nach Judith Viorst | Autorin)


www.genuss-laden.de

 Kir Royal*
Fruchtiger Cassis-Edel-Klassiker: Sahne-Ganache mit erfrischenden Johannisbeeren und feinem Marc de Champagne.

 Latte Macchiato
Milde Café-Sahne-Ganache unter einer cremiger Milchschaumhaube - die Barista-Praline unter der Chocolatiers-Kunst.

 Maracuja
Ein intensives Geschmackserlebnis: Kräftige Maracuja, verfeinert durch einen Hauch Mango und mit weißer Schokolade knackig umhüllt.

 Marzipan Puristique
Gekonnt kombiniert: Die herben Noten der dunklen Schokolade umspielen die intensive Süße des Marzipans.

 Mousse au Chocolat brunette
Intensive Schoko-Mousse, umhüllt von feinsten dunkler Schokolade und in Schoko-Raspeln zart gerollt.

 Pistazie-Krokant
Heller Mandelnougat verfeinert mit edlem Pistazien-Mark und knackigen Krokant- & Pistazienstücken, garniert mit einer Pistazie.

Saison 2015/16. Änderungen vorbehalten. | * enthält Alkohol.