

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

Genießen Sie die kleinen Schokoladen-Trüffel und 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

-  **Mousse au Chocolat**
Intensive Schoko-Mousse, umhüllt von feinsten dunkler Schokolade und in Schoko-Raspeln zart gerollt.
-  **Noir Kakao**
Intensives, puristisches Praliné aus einer zart schmelzenden, aromatischen Schokoladen-Ganache.
-  **Pistache Cerise**
Herrlich weicher Pistazien-Nougat mit kleinen Gebäckstückchen verbirgt sich unter einem fruchtigen Kirsch-Nougat.
-  **Rhum de Jamaïque***
Zart-herbe Sahn-Ganache, elegant veredelt mit echtem Rhum aus Jamaica - wunderbar aromatische Kombination.
-  **Rotwein Pflaume***
Aromatische Pflaumen und kräftiger Rotwein in einer cremigen Ganache schmiegen sich auf zartem Karamell.
-  **Schwarzwälder Kirsch***
Fruchtige Kirsch- und kräftige Schokoladen-Ganache mit einem Hauch Kirschwasser verfeinert und zweifach knackig umhüllt.

-  **Tiramisu***
Leichte Tiramisu-Sahne-Ganache für vollendeten Genuss nach Art des italienischen Dessert-Klassikers.
-  **Toffee Nuss***
Goldgelber Toffee bettet sich auf eine cremige Ganache mit aromatischem Haselnusslikör - lieblich und unwiderstehlich.
-  **Walnuß-Marzipan**
Edles Walnuß-Marzipan, in weiße Schokolade gehüllt und in dunkle Schokolade getaucht, unter einer halbierten Walnuß.
-  **Wiener Apfelstrudel***
Zarte, milde Apfel-Sahne-Ganache in Zimtmazipan unter heller Edelbitterschokolade, mit Schokoladensplittern leicht bestreut.

Sortiment 2016/2017 | Änderungen vorbehalten | *enthält Alkohol



Mit Liebe & Genuss
www.genuss-laden.de



die kleine Prallerinerie

- im GenussLaden -



-  **Amaretto***
Milde Sahn-Ganache auf einem weichen, aromatischen Marzipan, fein abgestimmt mit Amaretto.
-  **Balsamico Caramel***
Ein ausgewogener Wechsel von leichter Vanille-Sahne-Ganache und Balsamico-Rahmkaramell, umhüllt von zarter Vollmilch-Schokolade.
-  **Berry Explosion**
Unter einer Beeren-Nougat-Rosette verbirgt sich ein Fruchtschokoladenplättchen mit Knallbrausestückchen. Fruchtig und unerwartet.
-  **Bienenstich**
Honigmazipan behütet eine liebliche Sahn-Ganache mit feinsten Bourbon Vanille mit zartem Karamellkern und knusprigem Krokant.
-  **Blätternougat**
Feinster, heller Nuss-Nougat in Veredlung mit knackig-knusprigen Gebäckstückchen - in kleinen Häppchen mundgerecht serviert...
-  **Blutpfirsich***
Sonnengereifte Blutpfirsiche, cremig gerührt zu einer besonders weichen Ganache. Verfeinert mit aromatischem Orangenlikör.

-  **Butternüsschen**
Zarter, heller Haselnuss-Nougat, mit Butter und Nussmark cremig geschlagen und gekrönt von einer ganzen Nuss unter der "Haube".
-  **Crema Catalana***
Goldgelber Karamell, verfeinert mit Orange, Ceylon-Zimt, Zitrone und Bourbon Vanille, gebettet in einer zarten Eierlikörganache.
-  **Erdbeer-Mascarpone**
Cremige Erdbeer-Ganache, mit Mascarpone elegant abgerundet und von kräftiger Erdbeer-Schokolade knackig umhüllt.
-  **Himbeer-Rahm**
Die erfrischend fruchtige Himbeer-Note spielt perfekt mit der Süße der cremigen Rahm-Ganache und der Vollmilchschokoladen-Hülle.
-  **Kir Royal***
Ein fruchtiger Edel-Klassiker: Sahn-Ganache mit erfrischenden Johannisbeeren und feinem Marc de Champagne.
-  **Kokos & Milch**
Puristisch und unverfälscht: Süßes Kokosnusspüree, mit viel Sahne und Butter cremig gerührt.



-  **Latte Macchiato**
Milde Café-Sahne-Ganache unter einer cremigen Milchschaumhaube - die Barista-Praline unter der Chocolatiers-Kunst.
-  **Mandel-Schicht-Nougat**
Weiche Nougat-Trilogie aus veredelten Mandeln, zart im Mund und angenehm rund im Geschmack.
-  **Marc de Champagne***
Klassische Marc de Champagne-Sahne-Ganache in knackiger Vollmilchschokolade mit Puderzucker bestäubt.
-  **Marcona Mandel**
Die edelste und feinste Mandel der Welt wird hier fein vermahlen und cremig gerührt. Ein zart schmelzender Genuss der besonderen Art.
-  **Marzipan Puristische**
Gekonnt kombiniert: Die herben Noten der dunklen Schokolade umspielen die intensive Süße des Marzipans.
-  **Montelimar Nougat**
Der weltberühmte Nougat de Montelimar, eingefangen in lieblichem Mandel-Nougat mit einem Hauch feinstem Pistazien-Mark.