

# die kleine PRALLERINERIE im GenussLaden

WIR FÜHREN SIE  
IN VERSUCHUNG  
**Genuss**  
DER  
LADEN



In unserer kleinen Prallerinerie 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](http://www.genuss-laden.de)


Kuseler Straße 13  
66885 Altenglan


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

Montag - Freitag  
10.00 bis 12.00 Uhr  
13.30 bis 20.00 Uhr  
Samstag  
09.00 bis 16.00 Uhr


 Passionsfrucht-Jivara\*  
Edle Jivara-Schokolade,  
gefüllt mit erfrischend-  
leichter Passionsfrucht-Ganache. Von  
Hand fein filliert.


 Pistazie-Marzipan\*  
Feinstes Marzipan von  
Mittelmeer-Mandeln,  
veredelt mit Pistazien und umhüllt von  
kräftiger Schokolade.

 Riesling\*  
Edle Zartbitterschokolade,  
gefüllt mit weißer, fruchtiger  
Sahne-Ganache und verfeinert mit  
österreichischem Riesling.

 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.

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

 Weichselkirsche\*  
Vollmilchschokolade, gefüllt  
mit einer fruchtig-  
erfrischenden Sauerkirch-Ganache.  
Von Hand fein filliert.

 Wiener-Apfelstrudel\*  
Zarte, milde Apfel-Sahne-  
Ganache in Zimtmarzipan  
unter edler Zartbitterschokolade. Leicht  
mit Schokoladensplittern bestreut.



die kleine  
PRALLERINERIE  
im GenussLaden






**Amaretto\***  
Mit einer Sahne-Ganache gefüllt, mit Mandeln und echtem Amaretto-Likör verfeinert und in karamellisierten Mandeln gerollt.



**Blätternougat**  
Feinster, heller Nougat aus Piemonteser Haselnüssen in Veredelung mit knusprigen Gebäckstücken, elegant umhüllt von Vollmilchschokolade.




**Cru de Cacao Ecuador**  
Herrlich herbe Edelcacao-Sahne-Ganache, hergestellt aus feinsten Plantagen-Schokolade. Intensiv-puristischer Cacao-Geschmack.




**Himbeer-Banane**  
Zweifach gefüllt mit einer fruchtigen Sahne-Ganache von frischen Himbeeren und süßen Bananen. Von Hand fein filliert.



**Himbeer-Rahm**  
Cremige Rahm-Ganache mit erfrischenden Himbeeren - elegante Kombination aus Frucht und Schokolade.




**Honig-Balsamico\***  
Zartbitterschokolade gefüllt mit edel-herber Sahne-Ganache, verfeinert mit köstlich-mildem Balsamico, Honig und zarten Kakaonoten.




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



**Marille-Caramell**  
Gefüllt mit einer mild-fruchtigen Sahne-Ganache, mit Karamell und fruchtiger Marillenmarmelade gerührt und von Hand fein filliert.



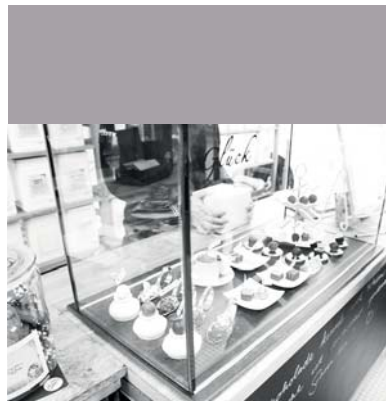
**Ananas-Kokos\***  
Mit einer fruchtigen Sahne-Ganache gefüllt, mit frischer Ananas und markanter Kokosnuss veredelt und in Kokosflocken gerollt.



**Café-Cognac\***  
Vollmilch-Sahne-Ganache mit kräftigem Arabica-Café und edlem Cognac, umhüllt von feinsten dunkler Schokolade.




**Eierlikör\***  
Mit vollmundiger Sahne-Ganache gefüllt, mit zart cremigem Eierlikör veredelt und mit herrlich weichem Schmelz.




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




[www.genuss-laden.de](http://www.genuss-laden.de)




**Karibik-Cacao und Jamaica-Rum\***  
Karibischer Rumgeschmack mit dezenter Kaffee-Note, eingehüllt in besten Cacao.



**Macadamia-Knuspernougat**  
Zart schmelzender Nougat von Macadamia-Nüssen, mit knusprigen Waffelblättern in Vollmilchschoko gehüllt.




**Mousse au Chocolat**  
Praliné von feiner, luftiger Schokoladen-Mousse in intensiver, dunkler Kuvertüre. In zarten Schokoflocken gerollt.



**Baileys\***  
Mit einer zart-luftigen Sahne-Ganache gefüllt, mit Scotch-Whiskey und Baileys verfeinert und von Hand filliert.



**Choco-Fudge-Marzipan**  
Edle Marzipan-Rohmasse, mit original englischen Choco-Fudge-Stückchen verfeinert und mit Vollmilch Schokolade überzogen.




**Erdbeer-Mascarpone**  
Cremige Mascarpone-Ganache mit zarter Erdbeer-Note. Lieblich-leicht und fruchtig-frisch.



**Kir Royal\***  
Fruchtiger Edel-Klassiker: Feinste Kirsch-Ganache mit „Schuss“ in knackiger Hülle, dragiert in feinem Heidelbeerpulver.



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



**Nougat**  
Gefüllt mit Nougat-zarter Sahne-Ganache, gehüllt in feine Vollmilchschokolade und von Hand fein filliert.