

Schoko-Gipfel: Pralinen aus 100 Prozent natur

Edle Praline aus Mettenheim: Anna Mahonie ist Chocolatière aus Leidenschaft und ihre Pralinen reine Naturprodukte: Nur hochwertige Zutaten, ganz ohne Chemie, ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe. Um den Vorschriften der Lebensmittelproduktion genüge zu leisten, hat sie einen Konditormeister angestellt, der ihr an Produktionstagen regelmäßig zur Seite steht. Dann wird in der Süßmeisterei schon mal von 6 Uhr morgens bis 3 Uhr nachts Schokolade geschmolzen, Canache gerührt, Fruchtmark eingekocht und Hohlkörper um Hohlkörper befüllt: mit Kardamon-Nougat, Marzipan-Orange-Ingwer, Marc de Champagne, Rosentee, oder Trüffel mit Haager Unertl-Weißbierschnaps – ein paar tausend Pralinen werden so hergestellt. Dabei verwendet Anna Mahonie nur natürliche Zutaten, bei denen sie sicher weiß, dass sie hochwertig und ungespritzt sind. Die Johannisbeeren für ihr Fruchtmark etwa kommen aus dem eigenen Garten. Und sie gibt ihr Wissen auch an andere weiter, veranstaltet Pralinen-Workshops. Auch extra für Kinder. Ihre Kunden kommen mittlerweile aus ganz Deutschland. Produziert wird nur auf Bestellung über den Internetshop der Süßmeisterei und für ausgewählte Geschäfte und Pralinen-Buffets bei Veranstaltungen. Haltbar sind die Pralinen rund zwei Wochen.

Weitere Informationen: www.anna-mahonie.de

[Tweet](#)

[<- Zurück zu: Aktuelle Detailseite](#)

Branche: Werbeagentur

Kontakte:

info@pointfeng.de

Firmenportrait:

Werbeagentur

Andere Pressemeldungen

[Regionales Regal als Vermarktungsstrategie für heimische Produkte](#)

[Frische Produkte direkt aus der Region](#)

[Bio-Eier aus der Region](#)

[Das Mühldorfer Bio-Viereck](#)