

## Preis- und Sortimentsliste

Alle Pralinen sind mit hochwertigen, ausgewählten Zutaten ohne künstliche Konservierungsstoffe von Hand hergestellt. Bei jeder einzelnen handelt es sich um ein Unikat. Ich erstelle mit Liebe zum Produkt und Genuss, unter Verwendung von Bio-Qualität und ausgesuchten Schokoladen meine Pralinen. Nur dies garantiert frisch-fruchtige, würzig-nussige und exotisch-sinnliche authentische Geschmackserlebnisse.

Meine Pralinen in hochwertigen und hübschen Geschenkschachteln gibt es in folgenden Größen:



**4 Pralinen** – mind. 40 Gr. - **6,90€ inkl. MwSt.**

Surprise: Die Pralinenüberraschung für die Mutigen.



**6 Pralinen** – mind. 60 Gr. - **9,90€ inkl. MwSt.**

Surprise: Die Pralinenüberraschung für die Abenteuerlustigen.



**9 Pralinen** – mind. 100 Gr. - **13,90€ inkl. MwSt.**

Surprise: Die Pralinenüberraschung für „Schokoholics“.



**16 Pralinen** - mind. 160 Gr. - **22,90€ inkl. MwSt.**

Surprise: Die Pralinenüberraschung für besondere Anlässe.



**25 Pralinen** - mind. 240 Gr. - **34,90€ inkl. MwSt.**

Besonderes Pralinengeschenk mit Geschenkband und Schleife.

## Pralinenabonnements

Sie haben die Möglichkeiten, ein Pralinenabonnement abzuschließen. Dabei kommen Sie in den Genuss von neuen leckeren Kreationen und haben die Möglichkeit zu allen Jahreszeiten köstliche Pralinen zu genießen.

½-Jahresabo.: 6 Lieferungen (Sept. bis März): 226€ (2x9er) oder 197€ (1x16er) inkl. MwSt.

Jahresabonnement: 9 Lieferungen (Sept. bis Mai): 340€ (2x9er) oder 296€ (1x16er) inkl. MwSt.

## Pralinenseminare\*



*Basis-Seminar:* Dauer 4-5 Stunden, Kosten inkl. herzhaftem Snack und Material für ca. 30 Pralinen: 95 € pro Person inkl. MwSt., Teilnehmerzahl 4-6



*Aufbau-Seminar:* Dauer 6-7 Stunden, Kosten inkl. herzhaftem Snack und Material für ca. 40 Pralinen: 160 € pro Person inkl. MwSt., Teilnehmerzahl 4-6

## Auszug aus dem Pralinensortiment - je nach Jahreszeit

Beerentrüffel	Trüffel aus einer Beeren-Sahne-Ganache, in weißer Schokolade.
Cocos-Sesam	Cocos-Ganache aufdressiert auf einem Sesam-Nougat-Plätzchen. Umhüllt mit Vollmilchkuvertüre.
Chili-Ananas	Aus weißer Kuvertüre gegossene zwei-Schicht-Praline mit dunkler, leicht scharfer Chiliganache auf einem süß-fruchtigen Ananasgelee.
Ecuador-Salz	Feines Karamell mit Grand Cru Vollmilchkuvertüre und einer Prise Fleur-de-Sel, umhüllt mit Zartbitterkuvertüre.
Erdbeertrüffel	Feiner Erdbeer-Sahne-Trüffel in dunkler Schokolade.
Exotische Melisse	Gefüllt mit einer Ganache aus exotischen Früchten und mit heimischer Zitronenmelisse verfeinert.
Champagner-Safran	Helle Praline gefüllt mit einer Sahne-Safran-Ganache mit weißer Kuvertüre und Marc de Champagne verfeinert.
Joghurt-Frucht	Fruchtige Joghurt-Sahne-Ganache in dunkler Pralinenhülle. Früchte variieren je nach Saison.
Haselnuss-Trüffel	Haselnuss-Trüffel aus einer Sahne-Vollmilch-Ganache mit Dirker's Haselnusschnaps verfeinert. Umhüllt mit Zartbitterschokolade.
Himbeer-Mezcal	Handgegosse Praline aus Dunkelschokolade gefüllt mit einer feinen Himbeerganache mit dunkler Schokolade und Mezcal verfeinert.
Helmsheim-Praline	Samtiges Haselnuss-Nougat mit Knuspereinlage in Zartbitter mit Helmsheim-Wappenaufleger.
Kaffeekaramell	Zwei-Schicht Praline mit einer feinen Karamellschicht und einer Kaffeeganache in einer handgegossenen Karamellhülle.
Kirsche-Tanne	Gefüllt mit einer Kirschfrucht-Ganache und mit Tannenspitzenlikör verfeinert. Handgegosse Praline aus Zartbitterkuvertüre.
Krokant-Nougat	Helles Haselnussnougat, mit Krokantstücken verfeinert und überzogen mit dunkler Plantagen-Kuvertüre.
Mango-Chili	Gefüllt mit einer Sahne-Mango-Ganache mit Chili verfeinert in einer handgegossenen dunklen Pralinenhülle.
Orangenblütenmarzipan	Bio Marzipan aus europäischen Mandeln mit Orangenblütenessenz verfeinert, und in Dunkelschokolade gehüllt.
Orangenthymian	Praline mit Sahne-Orangenthymian und Vollmilchschokolade.
Orange-Estragon	Gefüllt mit einer Ganache aus Orangensaft und Vollmilchkuvertüre. Verfeinert mit Estragon, Orangenblütenhonig und Anis.
Passionsfrucht	Praline gefüllt mit einem Passionsfruchtkaramell und Vollmilchkuvertüre in handgegosser Pralinenform.
Pistazien-Gianduja	Gianduja-Praline aus grünen vollfruchtigen Pistazien und weißer Kuvertüre. Umhüllt in Plantagen-Zartbitterkuvertüre.
Tasmanische Pfefferbeere	Sahne-Ganache aus Vollmilch- und Zartbitter-Kuvertüre mit tasmanischen Pfefferbeeren. Umhüllt mit dunkler Kuvertüre.
Limette feinherb	Schnittpraline mit Bio-Limettenschalen und dunkler Schokolade in einer Zartbitterhülle..

\* Termine siehe auf <https://www.pralinenrose.com/manufaktur.html> und nach individueller Vereinbarung.

Inhaber Andrea Reindl  
Körbigweg 1A  
76646 Bruchsal/Helmsheim

T +49 7251 44 126 55  
kontakt@pralinenrose.com  
www.pralinenrose.com