



Elisenlebkuchen »Elise«

Tres Aromas

Der klassische Elisen-Lebkuchen. So war er einst und so sollte er eigentlich immer sein: Wertvoll schmeckend. Ein echter Gewürzkuchen aus feinsten Ingredienzien. Deshalb kosten unsere Lebkuchen Geld. Sie werden schließlich aus hochwertigen, ausschließlich zertifiziert biologischen und so weit möglich regionalen Rohstoffen und Zutaten täglich frisch von Hand geformt, gebacken und bestrichen. Stück für Stück. Nicht mit billiger Fettglasur, sondern mit teurer Felchlin-Bitterschokolade bester Provenienz.

Nehmen Sie sich also Zeit für den Genuß unserer Elisen-Lebkuchen. Staunen Sie über ihre saftige Konsistenz und ihren Geschmacksreichtum aus besten Zutaten. Sie verarbeitet Freibäcker Arnd Erbel in bester handwerklicher Manier in seiner Nürnberger Backstube jeden Tag aufs Neue. Jeder Lebkuchen wiegt ca. 120 Gramm, ist in den Zutaten biologisch zertifiziert und hält sich in der Folie mehrere Wochen frisch. Er kommt einzeln im Schmuckkarton verpackt.

130g
SPEZ390



www.weinhalle.de