

Die kleine Rosnerfibel




Lebkuchen Rosner


Hallo,

ich bin ein Rosner-Lebkuchen.

Bitte lagere mich in einer Tüte an einem kühlen Ort.
(aber nicht im Kühlschrank, da ist es mir zu kalt!)

Bevor du mich verzehrst, öffne die Tüte ca. 1 Stunde vorher.

Falls du mich nicht ganz schaffst, pack mich und meine Freunde
wieder in die Tüte zurück.

Ich will nicht lange gelagert werden, am liebsten vernaschst du mich gleich.

Ist es mir zu warm, bin ich beleidigt und trockne aus.

Wenn du mich weiterverschenken willst, besorge mich frisch noch einmal.
Wir werden ganzjährig frisch produziert und möchten nicht alt werden.

Meinen Kollegen geht es genauso.



Ich bin ein schokoladenüberzogener Freund vom Mandellebkuchen. Meine Ummantelung schützt mich vor dem Austrocknen. Sie wirkt wie eine Schutzhülle.

Ich heiße **Clip**. Mit mir kannst du die Lebkuchen richtig verschließen.

Wir sind die Fruchtdecken



Bei meinen kleinen quadratischen Kollegen, den Fruchtdecken, ist eine Füllung aus Orangengelee das Geheimnis ihrer Saftigkeit.

und wir die Marzipanzapfen



Meine kleinen Geschwister, die leckeren Marzipanzapfen haben eine feine Rum-Marzipan-Füllung und bleiben deshalb länger saftig.

Wir sind die Kirchturmspitzen



Nun solltest du noch etwas über meine glutenfreien Verwandten, die Kirchturmspitzen, erfahren. Sie sind ein köstliches Mandelgebäck ohne Schokoladenüberzug und sollten daher verschlossen an einem kühlen Ort gelagert werden.



und wir die Dinkel-Anis Plätzchen



Unser Duft nach Anis, das bekömmliche Dinkelmehl und die feine Schokolade machen uns so besonders.



Kalender für Erwachsene



NEU 2017



Gefüllt mit erlesenen
Pralinen aus Meisterhand.

*„Jede Praline
ein Unikat“*



und diese Zutaten machen uns fein



Zutaten: Nüsse, Zucker, Fruktose, Zitronat, Orangeat, Weizenmehl, Kakao, Oblaten, Aprikosenkonfüre, Hirschhornsalz, edle Gewürze, Mandeln und Kuvertüre

*Hier werde ich in liebevoller
Handarbeit hergestellt*



*Komm mich doch mal besuchen
in unserer Lebkuchen-Manufaktur*



In Gruppen ab 20 Personen kannst du „live“ bei der Herstellung unseres Weihnachtsgebäcks dabei sein. Probiere mich doch vor Ort bei einer Tasse Kaffee.

Wir freuen uns auf dein Kommen!

*F*itrat von Fürstin Gloria von Thurn und Taxis

Fürstin Gloria von Thurn und Taxis äußerte sich einst über die exzellenten Lebkuchen der Konditorei Rosner im Bayerischen Fernsehen:

*„Die besten Lebkuchen der Welt
kommen zunächst nicht aus Nürnberg,
wie viele glauben wollen.*

*Die besten Lebkuchen der Welt
macht meiner Meinung nach die
„Konditorei Rosner“ in dem kleinen Ort
Waldsassen an der Bayerisch-tschechischen Grenze.“*

- 1989 Auszeichnung der Lebkuchen durch den Feinschmeckerkönig Siebeck im Stern
- 1999 Auszeichnung zum 5-Sterne Bäcker
- 2009 Bäckerei Rosner erscheint in der Bild Zeitung bei „in&out“ mit den besten Lebkuchen

Unsere Philosophie

Es beginnt alles mit dem Menschen, der hochwertige Rohstoffe einkauft. Dann bedarf es viel handwerklicher Kunst und Tradition um die leckeren Produkte herzustellen und von Menschenhand einzupacken. Es wird gerade so viel hergestellt, wie bestellt ist.

Wertvolle Lebens- und Genussmittel wegzuerwerfen geht gar nicht.



Familie Karin & Wolfgang Neumann
mit Felix, Max, Lisa und Hanna

Gute Produkte brauchen Zeit, deshalb kann es mit der Auslieferung auch einmal einen Tag länger dauern. Clever ist, wer bei seiner Bestellung einen Wunschtermin angibt.

Jede Leckerei hat seine Zeit. Stollen gibt's nun mal nur von Oktober bis Dezember.

Unser sehnlichster Wunsch: Lassen Sie sich beim Naschen einfach Zeit!



Wichtiges zur Bestellung

Unsere Lebkuchen werden ohne Konservierungsstoffe hergestellt und sind daher nicht unbegrenzt haltbar. Sie trocknen über die Zeit langsam aus.

Eine zeitnahe Herstellung des Weihnachtsgebäcks erfolgt zum gewünschten Liefertermin. So werden unsere Delikatessen immer frisch hergestellt und ausgeliefert.

Wir versenden deutschland- und weltweit.

Lebkuchen Rosner
Bäckerei Konditorei Café
Egerer Straße 9
95652 Waldsassen

Manufakturadresse:
Lebkuchen Rosner
Baumeister-Emil-Engel-Str. 2
95652 Waldsassen
Telefon: 09632 - 91 65 21
Telefax: 09632 - 13 43
info@lebkuchen-rosner.de
www.lebkuchen-rosner.de



Frische Lebkuchen
zum Wunschtermin

Ganzjährig



Lebkuchen Rosner
online