



# Der kleine Luxus GbR

Dr. Thomas Haertel und Britta Haertel



## Knusper-Karamell, Energy-Balls und Gebackenes

In manchen Zeiten des Jahres wird viel Schokolade gegessen - das wissen wir alle. Beispielsweise saisonal bedingt zu Ostern oder Weihnachten, oder wenn es draußen ungemütlich kühl wird und wir einfach das wohlige Gefühl einer guten Praline genießen wollen.

Sie möchten aber - genau wie wir - auch in der warmen Sommerzeit Umsatz machen. In der Zeit, in der die Leute keine Schokolade kaufen, weil sie Angst haben, dass sie ihnen schmilzt. Oder in der Zeit, in der Sie selbst Angst haben, dass Schokolade Ihnen schmilzt, weil es in Ihren Ladenräumen zu warm wird. Deshalb haben wir Alternativen zu den Pralinen im Sortiment:

Unsere hauchzarten Florentinchen ohne Schokolade sind mit Ihren unterschiedlichen Nuss-Kombinationen auch außergewöhnlich - und kommen mit dem dünnen Knusper-Karamell und ihrer federleichten Art dem Sommerwunsch nach Leichtigkeit entgegen. Außerdem schmelzen sie nicht.

Die Energy-Balls sind Müsli-Bälle: Ganzjährig eine Frühstücksalternative fürs Büro oder als Snack für unterwegs, auch bei Outdoor-Aktivitäten. Super für Sportler.

Unser Eis-Konfekt hat zwar auch Schokolade, darf und soll jedoch unbeschadet in den Kühlschrank - und kommt in ungewöhnlichen Sorten daher mit genauso guten Zutaten, wie die „richtigen“ Pralinen. Kein „Einheitsgeschmack“ wie bei mancher Industrie-Ware.

Unser gebackenes Konfekt schmeckt ganzjährig, ist Hitze unempfindlich und dabei so klein wie Konfektstücke eben sind: Egal ob es sich um Mini-Nussdreiecke, gebackenes und gefülltes Topfen-Konfekt oder beispielsweise die winzigen Nuss-Nougat-Zuckerln handelt. Das gebackene Konfekt (Kekskonfekt) hält sich gut vier Wochen und kann in vielen Fällen auch eingefroren werden. Kuchenartige Mini-Gebäcke halten sich in der Regel 2 Wochen, können aber ebenfalls eingefroren werden. Wir können es relativ schnell nachproduzieren, daher empfehlen wir, jeweils nur die Mindest-Menge und dafür lieber öfter zu bestellen. Bitte lagern Sie die Gebäcke trocken.

Was nehmen Mütter auf Ausflügen gerne mit, um etwas Süßes für die Kinder dabei zu haben? - Kekse! Gleiches wie oben stehend gilt natürlich auch für unser Keks-Konfekt.

Auch innerhalb der Schokoladen-Saison sind die gebackenen Mini-Köstlichkeiten eine gelungene Ergänzung zum Pralinen-Sortiment, um allen Genießern eine Alternative zu bieten: Zur Osterzeit zum Beispiel ein Keks-Konfekt mit Möhrchen (alternativ zum Rübli-Kuchen) oder - in der Adventszeit - das Stollenkonfekt und die feinsten Elisen-Lebkuchen. Als Ersatz für eine große Torte empfehlen sich die lange haltbaren Mini-Gebäckstückchen.

Sie sehen, es ist von Vorteil, dass der kleine Luxus kein reiner Pralinen-Laden, sondern ein Gourmetwarengeschäft ist. Mit handgemachten kleinen Köstlichkeiten nach Art des Hauses auch in kleiner Auflage. Natürlich gibt es auch hier jeweils eine kleine Mindestmenge, unter der die Produktion nicht sinnvoll zu machen ist. Das ist von Produkt zu Produkt unterschiedlich. Bitte fragen Sie im Zweifelsfall einfach die gewünschte Menge an. Das alleine verpflichtet Sie noch nicht zum Kauf!

Geschäftsinhaber: Thomas und Britta Haertel  
www.der-kleine-luxus.de  
USt.-ID: DE259129805

Bankverbindung: Sparkasse Mainz  
IBAN: DE98550501200200063857  
SWIFT-BIC: MALADE51MNZ