




100% Made in Germany

traditionell & handwerklich



Hochwertige Zutaten und meisterliches Können sind die Grundvoraussetzung für unsere Kompositionen. Denn Qualität ist unsere höchste Prämisse!

Traditionell, innovativ & modern

Wir verwenden ausschließlich hochwertige, belgische Schokolade nach unserer eigenen Rezeptur. Unsere Vollmilch Schokolade hat einen Schokoladenbestandteil von 35%, unsere Zartbitter Schokolade von 60% - 63% und die Weiße Schokolade von 29%.

Konserviert wird bei uns nur auf natürlicher Basis. Größtenteils verfeinern wir unsere Trüffel und Pecaré mit edlen Bränden und fruchtigen Likören. Dieses traditionelle Herstellungsverfahren garantiert zum einen die zarte Konsistenz der Trüffel Canache, sowie auch die Haltbarkeit.

Auch im alkoholfreien Bereich setzen wir auf edelste Zutaten und kombinieren gerne schon mal ausgefallene Ingredienzien, um ein reichhaltige Auswahl an feinen Confiserieprodukten anbieten zu können.

Unsere Produktionsstätte befindet sich im Herzen von Westfalen im schönen Lippstadt. Hier werden bereits in der 3. Generation feinste Trüffel, Pralinen und Gebäcke gefertigt. Die Rezepte reichen teilweise bis ins Gründungsjahr 1936.

Wir überzeugen mit stets innovativen und modernen, neuen Produkten bei gleichbleibend hoher Qualität. Deutsche Konditorenkunst hat sich international längst durchgesetzt und behauptet. Made in Germany ist ein wichtiger Qualitätsstandard, den wir gerne erfüllen.

Lassen auch Sie sich „mit Genuß verführen“.