

NEWSLETTER Sommer

AUSGABE NR 11 | Juli 2025



Sommerpralinen wie „Exotic Fruit“, „Piña Colada“, „Thai Basilikum“, „Strawberry Cream“ und „Gin Trüffel“ sollen unseren Sommer versüßen und unsere Feierlichkeiten mit besonderen Köstlichkeiten krönen.

Endlich ist er da, der Sommer! Wir genießen das Draußensein und freuen uns über die wärmeren Temperaturen. Auch wenn die Eiscreme jetzt Hochsaison hat, ist eine eiskühlte Trüffelpraline zum Espresso immer eine gute Wahl – auch im Sommer.

Pistaziennougat in neuer Blütenform:

Geschminkt mit grüner Naturfarbe aus Spirulina Extrakt. Handgegossen mit weißer Bergheumilchkuvertüre. Gefüllt mit cremigem Pistaziennougat und salzig-knusprigen Pistazien



Kaffee und Schokolade. Das passt hervorragend zusammen. Im Dezember 2024 stellten wir unsere lichen Verkostung im Kund:innen waren kleine Auswahl und Geschäft für denn immer wieder denen unsere erworben werden **Kaffee OK, Umlandstraße 38,**



Pralinen bei einer weihnacht- **KaffeeOK,** in Karlsruhe vor. Die begeistert. Ab Mitte Juni wird eine unserer Köstlichkeiten im Café Kaffeespezialitäten angeboten, werden wir nach Orten gefragt, an Pralinen und Schokoladen können.

76135 Karlsruhe. Tel. +49 721 8315244.

Pralinenrose – Einblicke

27.02.2017 Chocolatière Andrea Reindl, Prüfung vor Handwerkskammer Karlsruhe
01.06.2017 Gründung Pralinenrose mit Atelier im Körbigweg 1A, 76646 Bruchsal
01.02.2018 Stadt Bruchsal „Wappenpraline“
03.08.2018 Weltfrauentag, Unternehmenspräsentation, Pralinenverkostung Faurecia Hagenbach
seit 2018 Außergewöhnlicher Adventskalender mit 13 verschiedenen Pralinsorten
seit 2018 Herbstmarkt, Europaplatz Bruchsal
2018+2019 Design Weihnachtsmarkt Lametta, Karlsruhe
18.02.2022 Kakaoreise zum Ursprung, Luker Chocolate, Kolumbien
24.05.2022 Jubiläumspraline „Schloss Bruchsal“ anlässlich der 300 Jahr-Feier
01.07.2022 Wein & Schokolade, Weingut Klenert, Kraichtal
01.07.2022 H7 Event-Praline „Schlossfestival“
2022+2023 Vorstandsmitglied „Club der Confiserien“, Deutschland
15.03.2023 Gründung „Chocolate Dreamers Germany“
01.02.2024 Jubiläumspraline Kloster Maulbronn (30 Jahre UNESCO WELTERBE)
07.10.2024 Pralinenrose einer der „Glücksorte im Kraichgau“, Karin Pietsch, ISBN 978-3-7700-2370-7
2024+2025 Offener Keller, Weingut Klumpp Bruchsal
uvm.

PRALINEN

Sommergenuss

Ingwer Thai Basilikum

Rezept:

Zutaten: kandierte eingelegte Ingwernüsse, 1 Bund frischen Thai Basilikum, Vanillestange, Sahne, weiße Kuvertüre Opus Blanc mit Berghemilch vom Biosphärenreservat Entlebuch in der Schweiz und jede Menge Liebe zur Kreation

[Detailliertes Rezept auf Anfrage](#)

SAISONALE News

Pralinen für Hochzeiten
und andere Feierlichkeiten



Wir kreieren Pralinen ganz nach Ihren Wünschen. Sie können die Farben des Dekors sowie die Geschmacksrichtung und Form auswählen.

Pralinen eignen sich als Tischdekoration mit Namensschild oder zur Zierde des Buffets. Auch als Dankeschön in ausgewählten Verpackungen sind sie immer etwas ganz Besonderes.

Für Ihren schönsten Tag im Leben ist vieles möglich!



Rückblick – Offener Keller 3. & 4. Mai– Weingut Klumpp Bruchsal

Am ersten recht kühlen Maiwochenende, das für Pralinen hervorragende Temperaturen bot, durften wir mehr als 600 Gäste mit unseren erlesenen Pralinen-creationen zu feinen Weinen beglücken. Wir waren im Dauereinsatz, um unsere speziell für dieses Wochenende hergestellten Pralinen zu präsentieren und zu verkaufen.

Die eigens für diesen Anlass erstellte Edition „Offener Keller 2025“ enthielt „Amalfi-Zitrone, Kokos-2-Schicht-Nougat, Erdnusspraline, Rumrosine, Himbeere mit Rosa-Damaszener-Likör, Piemonteser Arabica, fruchtiges Cashew Nougat mit Tonkabohne, Kloster Maulbronn „Mandel-Crunch“ und gesalzene Pistazie.

Die Resonanz war durchweg positiv. Aussagen wie die einer Kundin aus Stuttgart – „So gute Pralinen habe ich noch nie gegessen!“ – freuen uns besonders!



Petra Gözinger, Andrea Reindl (vL)



Edition „Offener Keller 2025“

Von der Bohne bis zur Tafel bis zur Schulkantine – mit Ihrer Unterstützung. Danke!



1 Schulkantine vor 2025; 2 Kochen in beengten Verhältnissen 3 Abwaschen von Hand im Freien 4 Für kleinere u. größere Kinder. 5 2025: der Neubau ist fast fertig

Chocolate Dreamers Germany hat 65% des Spendenziels erreicht. Durch den Verkauf von Schokoladen wurden bislang 11.500€ gesammelt. Nun fehlen uns noch 5.000€, damit die Schulkantine auch mit zweckmäßigen Geräten ausgestattet werden kann.

VORSCHAU

Pralinenseminare

*spannend, bereichernd,
genussvoll, kreativ, heiter*

T: 25.10.2025 + 08.11.2025

159€ / p.P.

kontakt@pralinenrose.com

Herbstmarkt

12. Oktober

Save the date

Europaplatz Bruchsal

Socializing, Genuss, Musik
und lokale Handwerkskunst
in herbstlichem Ambiente.



Markt 2024: Andrea Reindl, Gina Gehard (vL)

Sozialprojekt

Kantine Necodli



Für mehr Infos, können Sie sich
direkt an die *Chocolate Dreamers
Germany* wenden oder sich direkt
bei uns mit dem Kauf von
Schokoladentafeln am
Spendenprojekt beteiligen.

Pralinen

*In verschiedenen
Verpackungsgrößen*

4er 6er 9er 16er 25er
7,90 12,90 18,90 29,90 46,90€

Vorbestellen & Abholen:

Tel. 07251/4412655

E-Mail:

kontakt@pralinenrose.com

Öffnungszeiten: Mi. 17-19.00,
Sa. 9-14.00 Uhr

