

*Vorschau auf die Igeho 2011 vom 19. bis 23. November 2011 in Basel*

## Läderachs Genusswelt und Handwerk zum Erleben

*Ennenda, 08.09.2011* Die Confiseur Läderach AG gewährt an der Internationalen Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Ausser-Haus-Konsum (Igeho) vom 19. bis 23. November 2011 am Stand C32 in der Halle 2.2 einen Blick hinter die Kulissen. Von Profis für Profis demonstrieren die Läderach Confiseure Elias Läderach und Dominic Schmucki höchste Schokoladenkunst hautnah, geben Tipps und Inspirationen für den beruflichen Alltag.

Seit gut 50 Jahren steht die Confiseur Läderach AG für höchste Qualität handwerklicher Confi-serie. Die professionelle Kundschaft im Gewerbe und der gehobenen Hotellerie/Gastronomie wird im In- und Ausland mit einer vielfältigen Palette an Schokolade-Hohlkörpern, Schokolade- und Konfektschalen, Pralinés, Truffles und Konfekt bedient. Mit dem Ziel, ihren professionellen Kunden eine optimale Ergänzung des eigenen Angebots, eine rationelle und vereinfachte Produktion sowie Raum für individuelle Anwendungen zu ermöglichen, entwickelt Läderach sein Sortiment laufend weiter.

An der Igeho 2011 lassen sich die Confiseure Elias Läderach und Dominic Schmucki bei der Arbeit über die Schulter blicken und zeigen, wie aus Konfektschalen und Schokolade-Hohlkörpern auf rationelle Art meisterliche Konfekt- und Pralinékreationen entstehen. Sie freuen sich auf den Dialog unter Praktikern.

Die Confiseur Läderach AG präsentiert das überarbeitete Konfekt-Schalen-Angebot erstmals an der Igeho, zusammen mit je drei Variationen der kürzlich erschienenen neuen Kreationen Petits Desserts und Petits Dômes.

Die Petits Desserts zeichnen sich durch eine feine Butter-Mürbteigschale kombiniert mit mutigen, individuellen Füllungen aus. „Mandelle“ vereint Honigcaramel mit Mandel-Nougat-Splittern und eine leichte Buttermasse zu einem himmlischen Genuss. „Choconette“ entzückt mit einer zartschmelzenden Rahmtruffesmasse aus Grand-Cru-Couverture. „Frambella“ kombiniert fruchtige Himbeermarmelade mit einer Vanille-Bourbon-Truffesmasse zu einem einmaligen Erlebnis.

Die Petits Dômes verbinden zartes Mürbteiggebäck und feinste Schokolade mit erlesenen, charakteristischen Füllungen. „Dôme Noir“ zeichnet sich durch eine Himbeer-Gianduja-Ganache mit einer aus 70% Grand-Cru-Truffesmasse gefüllten Halbkugel aus Vanille-Couverture aus. „Dôme Caramel“ lockt mit einer Haselnuss-Gianduja-Ganache und einer Caramel-Truffesmasse. Mit einer Passionsfrucht-Gianduja-Ganache und einer Halbkugel aus weisser Couverture, gefüllt mit fruchtiger Himbeer-Truffesmasse verzaubert „Dôme Framboise“.

### Weitere Auskünfte

- Ralph Siegl, Geschäftsführer Confiseur Läderach AG, Tel. +41 55 645 44 44
- Andreas Trümpler, Direktor Marketing & Entwicklung, Tel. +41 55 645 77 86

## Petits Desserts



Frambella



Mandelle



Choconette

## Petits Dômes



Dôme Noir



Dôme Caramel



Dôme Framboise

Alle Bilder stehen in hoher Auflösung zum Herunterladen zur Verfügung auf:  
[www.gutpartner.ch/galerie/index.php?action=showgal&cat=25](http://www.gutpartner.ch/galerie/index.php?action=showgal&cat=25)