

ELISEN LEBKOUNG

Elisen gingerbread

DORNAUERS

Lebkucherei & Chocolaterie



ELISEN LEBKOUNG

Elisen Lebkuchen

- Alman zencefilli kurabiyelerinin en özel ve geleneksel çeşidi: Yumuşak dokusu ve zengin içeriğiyle Nürnberg mutfağının en bilinen tatlarından biridir.
- Coğrafi işaret koruması: Bu ürün AB tarafından koruma altındadır (PGI) ve yalnızca Nürnberg sınırları içinde üretilebilir.
- Özel tarif: En az %25 oranında badem, fındık veya ceviz içerir. Un oranı en fazla %10'dur, hatta bazı tariflerde hiç un kullanılmaz.
- Özel taban: İnce gofret benzeri taban üzerinde hazırlanır, böylece ağızda eriyen hafif bir doku elde edilir.



- Eşsiz aroma: Bal ve tarçın, karanfil, kakule ve zencefil gibi baharatların özel karışımıyla şekerlenmiş narenciye kabuğu eklenerek hazırlanır.
- Son dokunuş: Geleneksel olarak bitter çikolata veya ince bir şeker kaplamasıyla amamlanır.
- Lezzet profili: Katmanlı ve dengeli aromalarıyla yumuşak lüks bir dokuda; kahve, çay veya sıcak çikolatayla mükemmel uyum sağlar.

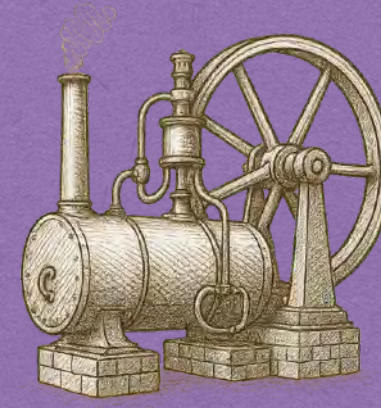
DORNAUERS



Zencefilli Kurabiye'nin Tarihçesi

İlk Kayıtlar

- M.Ö. 4000 – Antik Mısır'da bal ile yapılan keklerden söz edilmiştir.
- Nürnberg'deki ilk zencefilli kurabiye üretimi 1395 yılında belgelenmiştir.
- O dönemde zencefilli kurabiye yapımı, zanaatın en değerli dallarından biri olarak kabul edilirdi.



Nürnberg'li üretici Heinrich Haeblerlein, 1840 yılında buharlı makineler kullanarak seri üretimin öncüsü oldu.

Böylece zencefilli kurabiye artık büyük miktarlarda üretilebildi.

Birinci ve İkinci Dünya Savaşları sırasında hammadde kıtlığı ve satışların düşmesi fabrikaları zor durumda bıraktı.

Birçok fabrika tamamen veya kısmen yıkıldı ve yeniden faaliyete geçmeleri uzun yıllar aldı.

Savaş sonrasında bazı işletmeler kapanırken, bazıları büyük markalar tarafından satın alındı.



En az %25 fındık
/ ceviz türleri

En fazla %10 un

Ve nice sırlar

DORNAUERS



DORNAUERS BİR AİLE İŞLETMESİ

1950'lerden Bugüne Uzanan Yolculuk

Dornauers, 1950'li yıllarda Nürnberg'in hemen kuzeyinde, küçük ve sevimli Eckental kasabasında bir aile fırını olarak başladı.

Yıllar içinde gelişerek, ödüllü Elisen-Lebkuchen çeşitleri ve el yapımı çikolatalarıyla tanınan bir marka haline geldi.

Gurmelerin gözdesi: Geleneksel yöntemlerle hazırlanan orijinal Thomas Dornauer Elisen-Lebkuchen.

Mağazamızda Nürnberg'in meşhur Lebkuchen lezzetlerini deneyimleyebilir veya ev yapımı sıcak çikolatamızın tadını çıkarabilirsiniz.



El Yapımı Çikolatalar – Doğal ve Güvenilir

- Her bir ürün – el yapımı çikolata barları, özenle hazırlanan pralinler, figürler ve zencefilli kurabiyeler – özenle üretilir.
- 25'in üzerinde çeşit: Klasik sütlü, beyaz ve bitter çikolatalar; meyve veya baharat dokunuşlarıyla zenginleştirilmiş özel tarifler.
- Kakao orijini: Ekvador, Venezuela ve Bolivya – özenle toplanır, fermente edilir ve kaynağında kurutulur.
- Her lokmada sevgi ve özenin izini taşıyan benzersiz bir deneyim.
- Sevgi ve özenle üretilir, böylece her ısırıkta benzersiz bir deneyim sunar.



DORNAUERS