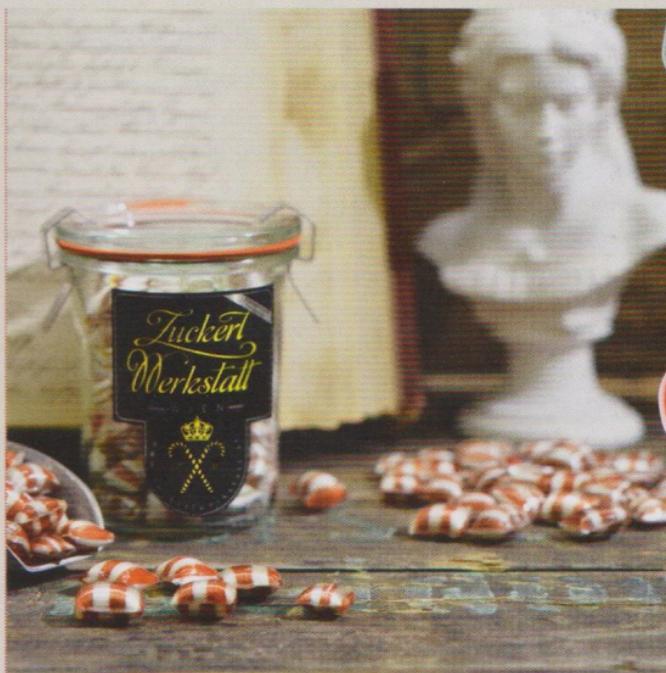


ZUCKERSÜSS & HANDGEMACHT

Handgemachte Bonbons und Süßigkeiten nach
jahrhundertealter Tradition und Herstellungstechnik

Die Zuckerwerkstatt im Herzen von Wien entführt Sie in eine Welt der süßen Gerüche und kreativen Süßigkeiten. Das Besondere an diesem Konzept: Zuckerl und Lollies werden nach alten Traditionsrezepten und Techniken, die teilweise aus dem 18. Jahrhundert stammen, hergestellt. Und jeder kann im Shop direkt bei der faszinierenden Produktion zusehen.

Mit viel Liebe zum Detail werden in der Zuckerbäcker-Showküche in Wien täglich neue Bonbons und viele andere Süßwaren hergestellt. Kreative Ideen und nur die besten Zutaten machen die handgemachten Süßigkeiten zum einzigartigen Genuss. Lollies, Seidenzuckerl, Rock Candies und viele handgemachte Süßigkeiten in den unterschiedlichsten Formen und Farben als Geschenk, als extravagantes Give-Away für Events, Hochzeiten, Firmenfeiern oder einfach nur zum selbst Genießen. Sogar ganz persönliche Zuckerl können designt werden – mit Logo, dem Namen eines Geburtstagskinds oder was immer man sich für seine ganz individuelle Schleckerei wünscht.



Das Konzept von Maria Scholz und Christian Mayer zielt darauf ab, ihre Kunden in einer ganz persönlichen Atmosphäre mit individuellen Angeboten zu überzeugen. Sie setzen auf traditionsbewusste Herstellung der Süßigkeiten und lassen sich dabei ganz tief in den Kochtopf schauen. Nur das Beste vom Besten kommt in ihrer Küche zum Einsatz. Es werden ausschließlich natürliche Aromen, echte Zutaten wie Schokolade, Nüsse, Kakao, Kräuter, Honig, ätherische Öle etc. für die Herstellung verwendet. Der Großteil der Zutaten kommt von kleinen heimischen Produzenten, die ebenfalls nach diesen Qualitätskriterien produzieren.

www.zuckerwerkstatt.at

