

Café-Konditorei Illecker

Feinstes von Illecker!

Kostbare Gewürze, ausgesuchte Mehle, erstklassiger Honig und Eier von glücklichen Hühnern bilden die Basis für unsere Lebkuchen. Manche einfach gefüllt oder belegt mit feinen Früchten, andere ungefüllt, klassisch nach traditionellen Rezepten, oder die Wichtigen mit ihren üppigen Früchte- oder Schokoladefüllungen, gelegentlich mit einem Schuss "Geist" versehen, wahre Geschmackskompositionen für den verwöhnten Gaumen.

Ab Mitte September umfasst das Sortiment 50 Sorten feinste Lebkuchenspezialitäten. Darüber hinaus kennt man die Konditorei Illecker als Erfinder des original Oberösterreich-Dessert (ein Most-Walnuss-Törtchen) und des Mollner Busserlberg (Germteigspezialität mit Rumrosinen und Mandeln).

Kontakt

Café-Konditorei Illecker

Josef Illecker
Hafnerstraße 7
4591 Molln

Telefon: +43 7584 2021
Fax: +43 7584 20214

E-Mail: josef.illecker@webspeed.at
Web: <http://www.konditorei-illecker.at>

Ansprechpartner

Romana Illecker
E-Mail: josef.illecker@webspeed.at



Gütesiegel & Marken



Produktpalette

Lebkuchenspezialitäten (Produktkategorie: Lebkuchen)

Mollner Busserlberg (Produktkategorie: Mehlspeisen und Torten)

OÖ-Dessert (Produktkategorie: Mehlspeisen und Torten)