

Publireportage

Weltmeisterliche Genüsse jetzt auch in Zug

Geschenkideen für jeden Geschmack

Am 1. Dezember eröffnete die Confiseur Bachmann AG ihr erstes Fachgeschäft im Kanton Zug, bei dem Genusslebnisse, Angebotsvielfalt und Kundendienst an oberster Stelle stehen.

PD - Das Marktgebiet für das Familienunternehmen mit 300 Mitarbeitenden und zwölf Fachgeschäften ist die Zentralschweiz, und dazu zählt neu für Bachmann auch Zug. Die stetig steigende Nachfrage im Raum veranlasste die Gourmetmanufaktur in Zug Fuss zu fassen.

Modern, aber mit viel Liebe

In Zusammenarbeit mit dem Luzerner Architekten Marc Jöhl entstand eine moderne Bäckerei-Confiserie. Die Planungsphase dauerte ein Jahr und da-

bei wurde besonders viel Liebe zu Detail berücksichtigt, denn die Platzverhältnisse sind eng und das Angebot vielseitig. Runde Formen und natürliche Materialien dominieren das Erscheinungsbild. Eine moderne eigens entwickelte Pralinévitrine ziert längs das Lokal und ist eine Augenweide. Am liebsten möchte man gleich jedes einzelne der 50 verschiedenen Pralinés- und Truffesdsorten reinbeissen.

Snacks für Zwischendurch

Nebst 16 verschiedenen Salaten, frisch gefüllten Baquettes und 20 Sandwichessorten in der Auswahl gibt es in Zug neu auch das «Bachmann-Hot-Panini». Frisch produziert und zwischen zwei heissen Platten auf Wunsch knusprig gewärmt - ein Sandwichgenuss mit Kultstatus.

Hausgemachtes Gelati

Sobald die Temperaturen im Frühling ansteigen wird italienisches Gelati im Offenverkauf angeboten. Diese hochwertige Glace bietet der ganzen Familie eine gesündere Alternative zu den überall angebotenen Industrieglaces.

Brot ist nicht gleich Brot

Neun Zehntel unseres Glücks beruhen allein auf unserer Gesundheit. Aus dieser Lebensweisheit und der Tatsache, dass der Mensch ist, was er isst, backen Bachmann-Bäcker sämtliche Brote und Brötchen nach einem 100 % natürlichen Reinheitsgebot. Daraus entstanden ist das erste Dinkel-Feierabendbrot, das «AboPass-Füürobrot» (erhältlich täglich ab 15 Uhr). In die Familie der Dinkelbrote

gehören auch das beliebte Urdinkel-Pilatus, Urdinkel-Vollkorn und der am Wochenende nicht mehr wegzudenkende Urdinkel-Zopf. Die Bachmann-Brotpalette wurde kürzlich durch die neuen BIO-Brote in Knospe-Qualität (BIO-Urchigs, BIOHärdöpfel und BIO-Rüüdigs) erweitert.

«Nichts ist unmöglich!»

Torten und Patisseries gehören ebenfalls zu Bachmanns- Kernkompetenz. Vor allem die Fotodrucktorten oder Spezialtorten in diversen Formen zeigen die Einzigartigkeit. Auf Kundenbedürfnisse wird nach dem Motto «Nichts ist unmöglich» eingegangen. Geschenkideen der Sonderklasse für jeden Geschmack Prospekt jetzt hier zum Download auf www.confiserie.ch/festtage.pdf.

Besuchen Sie uns, und überzeugen Sie sich von der Einzigartigkeit!

Bachmann

**Confiseur Bachmann AG
Einkaufszentrum Metalli
Baarerstrasse 22
6300 Zug**



Confiseur Bachmann neu in Zug!