

Die Confiserie Bachmann wünscht alles Gute für das neue Jahr.
 In der Stadt Luzern für Sie gebacken
mit Herz und Handwerk.



Bio Schlaumeier®

100% Roggen mit hohem Anteil an Ballaststoffen, wenig gesättigten Fettsäuren und Chia-Samen.



Bio Händöpfel

Wenn das Leben dir eine Kartoffel schenkt, dann mache Brot daraus. Für alle, die Abwechslung suchen.



Bio Bachme Rogge

Währschaft und herb, gebacken nach einem uralten Rezept Innerschweizer Bergbauern. Hervorragend zu Käse.



Paillasse® Kürbis

Kürbisse stärken das Immunsystem, fördern die Verdauung und hemmen Entzündungen im Körper.



Urdinkel Vollkorn

Mit wertvollen Dinkelsprossen gebacken. Die Vollwertvariante aus 100% Urdinkelmehl.



Füürobig-Brot

Dinkel-Bauernbrot gebacken nach 14 Stunden Teigruhe. Ein knuspriger Spätzünder, ab 15 Uhr warm erhältlich.



Pilatusbrot® Urdinkel

Das beliebte 100% Urdinkelbrot trägt die Form vom Luzerner Hausberg und verspricht einzigartigen Genuss.



Urdinkel Hauszopf

Der wohl gesundeste Zopf, den es gibt. Hergestellt mit 100% Urdinkelmehl und Dinkelkeimlingen.



Chärngsund's

Ein Muss für alle Körner-Liebhaber. Ein vollwertiges Brot mit Goldkeimlingen® und höchster Genussnote!



Butterzopf

Hoch die Hände: Wochenende. Zeit für einen leckeren, echten Innerschweizer Butterzopf.



Lozärner Suurteigwegge

Nach alter Traditionsmethode hergestellt mit Natursauerteig. Geheimtipp für Liebhaber chöschtiger Brotsorten.



St. Galler

Hingucker mit knuspriger Schale und genussvollem Kern. Ein Klassiker, der zu allem passt.



Paillasse® hell

48 Stunden gegärt, dann gedreht und anschliessend sorgfältig gebacken. Geduld ist eine Tugend.



Paillasse® dunkel

Das lange Lieblingsbrot der Schweizer. Doch nicht die Länge ist entscheidend, sondern der Geschmack.



Paillasse® rustic

Raus aus der Komfortzone. Für alle, die sich mehr trauen. Von Hand nach alter Machart hergestellt.



Paillasse® Nuss

Hört die Nüsse knacken. Da werden nicht nur die Eichhörnchen hellhörig.