



В кондитерской Бахманна можно приобрести шоколад, печенье, булочки и прочие изысканные лакомства



Swiss Excellence_31

В кондитерской Бахманна ежедневно изготавливают свежие пралине из отборных ингредиентов

Шоколадный мир

Мекка фанатов шоколада находится на площади Шваненплац с ее мировой достопримечательностью – стеной тающего шоколада, через которую циркулирует 750 килограммов шоколада. Этот шедевр приводит посетителей в восторг.

Люцерн – Мекка любителей шоколада. Теперь на площади Шваненплац среди часов, украшений и банкнот витает изысканный аромат тающего шоколада. В специализированном магазине-кондитерской Бахманна (Confiserie Bachmann) сразу привлекает к себе внимание стена, по которой стекает шоколад в окружении огромных парящих ангелов-покровителей (из хрустящих трюфелей). Шоколадная стена, беспрецедентное по размерам и конструкции сооружение, – мировая премьера. По стене каплями стекает 750 килограммов шоколадной массы, созданной из экстракта какао, предназначенного не для еды, а только для украшения.

Чрезвычайно широкий ассортимент шоколада здесь, вероятно, самый разнообразный в Швейцарии. В «Шоколадном мире» представлена также международная компания по производству шоколада Lindt & Sprüngli. Помимо этого, организована открытая выставка пралине – более 36 сортов. В кондитерской Бахманна ежедневно изготавливают свежие пралине только из отборных ингредиентов, отказываясь от консервантов ради вкуса и качества. Вот она – настоящая любовь к шоколаду!

Наряду с невероятным количеством видов шоколада здесь можно приобрести печенье, булочки, фирменные деликатесы и прочие изысканные лакомства. Летом гурманы наслаждаются разнообразием мороженого, приготовленного по итальянским рецептам. Оно подается в виде больших, но легких шариков, которые, имея уникальный сливочный вкус, содержат минимальное количество жира и легко усваиваются.



За архитектуру и инновационное оформление нового специализированного магазина отвечал архитектор из Люцерна Марк Йоль. «Шоколадный мир» позволил ему установить новый масштаб в строительстве магазинов. Шоколадный рай на площади более 400 квадратных метров с шоколадным баром Schoggi-Bar и кафе, где можно от души поесть деликатесов, завораживает любителей шоколада. Интересно, не станет ли теперь шоколадная стена самой фотографируемой достопримечательностью Люцерна? Но определенно в «Шоколадном мире» можно насладиться и видом, и вкусом шоколадных изделий.



В «Шоколадном мире» организована открытая выставка пралине

Confiserie Bachmann

Кондитерская Бахманна – семейное предприятие Confiseur Bachmann AG, история которого насчитывает более 120 лет, – входит в число ведущих пекарен и кондитерских в Швейцарии. Сегодняшние владельцы – уже четвертое поколение семьи – братья Маттиас и Рафаэль Бахманны. Кондитерская Бахманна, лидер швейцарского кондитерского рынка, специализируется на производстве выпечки, печенья и кондитерских изделий в сегменте «премиум». Здесь также готовят несравненные торты и аперитивы. Это один из крупнейших в отрасли работодателей Швейцарии: в 21 филиале компании в кантонах Люцерн, Нидвальден, Цуг, Ааргау и Цюрих работают 478 человек, из них 48 учеников. Помимо этого, семейное предприятие имеет собственный фонд, в который уходит часть выручки.

Confiserie Bachmann

Schwanenplatz 7
6002 Luzern
info@confiserie.ch
www.confiserie.ch