



يتم صنع البرالين الطازج هنا كل يوم
باستخدام مكونات مختارة حصرياً



تشكيلة واسعة من الشوكولاتة



حلوى المعكرون المكونة أساساً بالبرغ

لديكم على شكل ألواح شوكولاتة صغيرة طازجة أو كمزيج من البرالين والكمأ في بوفيه الشوكولاتة المجهز خصيصاً لذلك. هذا النوع من العرض والتقديم هو جديد في جميع أنحاء سويسرا. أيضا Lindt & Sprüngli "ليندت اند سبرونغلي" وهي شركة دولية للشوكولاتة مثله في عالم الشوكولاتة. حيث يتم تقديم مجموعتها بما في ذلك عرض بيك اند ميكس الشهير. الذي يقدم بشكل مميز وبجودة عالية.

للتواصل:

Confiseur Bachmann AG
شارع بانهوفستراس. 89
زوريخ 8001 Zürich
www.confiserie.ch • info@confiserie.ch
مفتوح من الاثنين إلى الأحد.



مباشرة بعد درج الشوكولاتة، يدخل
الضيوف عالم الشوكولاتة



بعد صانع الحلويات Bachmann من بين
رواد صناعة الحلويات في سويسرا

الأعمال اليدوية الوردية في شارع محطة السكة الحديدية.

يسرّ المتجر الرئيسي لـ Confiserie und Bäckerei Bachmann "كنفيزري اند باكيرى باكمان" نبض قلب الذواقة بفضل عالم الشوكولاتة المثير للإعجاب. يسرّ شركة الأعمال العائلية من الجيل الرابع، التي يديرها الأخوان ماتياس ورافائيل باكمان، أن تقدم لسكان زيورخ كمية كبيرة من الخبوزات والمصنوعات اليدوية مع فريق متخصص في المكان. يمتد عالم الشوكولاتة الذي تبلغ مساحته أكثر من 100 متر مربع على ثلاثة طوابق ويفتح أبوابه من الاثنين إلى الأحد.

درج الشوكولاتة المبهـر

يدخل الضيوف إلى الطابق الأول من عالم الشوكولاتة عبر "درج شوكولاتة". تندفق الشوكولاتة الزخرفية في شكل دائري تحت الدرجات الزجاجية لتجذب فضول الجميع. يبرز جدار الشوكولاتة المميز بطول ٢٠ متر مربع ورائحة الشوكولاتة التي لا تقاوم. بالنسبة لمحبي الشوكولاتة، ربما يكون هذا "السلم إلى الجنة".

تعد جوليان باكمان، بطلة العالم في صناعة الشوكولاتة بأن محبي الشوكولاتة الفريدة بكل أنواعها سيحصلون على قيمة أموالهم في هذا المكان. يمكنكم تكوين الشوكولاتة المفضلة

التركيز على التذوق والرؤية

لا يقتصر الأمر فقط على الحرفية العالية التي تميز القصر، ولكن العيون أيضاً خلقت لتتألق مع الانعكاسات البصرية. يلفت انتباهك على الفور المصعد الزجاجي في المقدمة والمعرض المفتوح، وكذلك الثريا Guardian Angel "الملاك الحارس". وستشعر بالروح الفريدة في مبنى الفن المعاصر المدرج. يقدم الطابق الأرضي اختصاصات الخبز والمعجنات اللذيذة والمعكرون وإبداعات الساندويتشات والوجبات الخفيفة الساخنة والباردة والسلطات. كما لم نتجاهل إختصاص القهوة والشروبات المختلفة.



糖果制造商巴赫曼（Bachmann）是瑞士糖果业的领导者之一

班霍夫大街上的粉色手工甜品

巴赫曼（Bachmann）糕点美食旗舰店位于班霍夫大街，其空间奢华的 **Chocolate World**（“巧克力天地”）是美食爱好者们眼中名副其实的天堂。该家族企业的第四代掌舵人**Matthias** 和 **Raphael** 兄弟带领一支手艺杰出的专业团队，并自豪地邀请来苏黎世的游客前来品尝美味地道的面包和甜点。**Chocolate World** 的店面共有三层，总面积超过**600**平米，营业时间为周一至周日。

味蕾和视觉的盛宴

店内琳琅满目的各式特产一个比一个美味，客人除了感受味蕾欢腾，还能欣赏到美轮美奂的视觉盛宴。玻璃材质的升降电梯、开放式的廊道以及由许多诱人小天使构成的分枝吊灯都十分地吸睛夺目，让这座被列为“历史古迹”的“新艺术”大楼具有了一种独一无二的的美妙氛围。一楼的空间用来陈设特色面包、糕点、马卡龙、创意三明治、品种丰富的冷热小食和沙拉。同时也售卖咖啡和各式饮品。

叹为观止的“巧克力阶梯”

客人们需走过一座“巧克力阶梯”才能进入二楼的 Chocolate World：一级级的玻璃阶梯下流淌着一条巧克力糖霜的长河，既惊艳又诱人。此外还有一面20平米的巧克力墙。处处洋溢着无法抵御的巧克力芳香，让来此的客人纷纷“缴械投降”。对于巧克力爱好者而言，这就是现实版“通往天堂的阶梯”。



马卡龙是一款由蛋白酥皮为基础的甜点



店内每天现做新鲜的独家精选各式杏仁巧克力



登上巧克力阶梯之后，客人即可来到巧克力天地



巧克力的选择丰富多样

“世界巧克力大师赛”的大奖得主 Juliane Bachmann 如是承诺：“这里是为各种精品巧克力爱好者量身打造的梦幻王国。”爱好甜品的客人可以在巧克力柜台自己进行创意组合，无论是薄块状的、掺有糖杏仁屑的还是松露巧克力都可以。在如此别致的环境里推出的此项活动在瑞士境内尚属首创。此外，客人也能在此购买到国际专业巧克力品牌 Lindt & Sprüngli。其柜台陈设精美无比，巧克力种类同样也十分丰富，同时也向客人推出了自己组合巧克力的活动。三楼设有94个咖啡雅座，供客人们享受美食小憩。此处提供披萨等各种甜味或咸味风味特产、多种面食制品、各式帕尼尼意大利三明治以及沙拉和法式吐司等等。我们在此静候您的光临！

Bachmann 甜品店

Confiseur Bachmann AG
Bahnhofstrasse 89
CH-8001 Zürich
www.confiserie.ch
info@confiserie.ch
营业时间：周一至周日



Кондитерская Бахманн входит в число ведущих кондитерских в Швейцарии

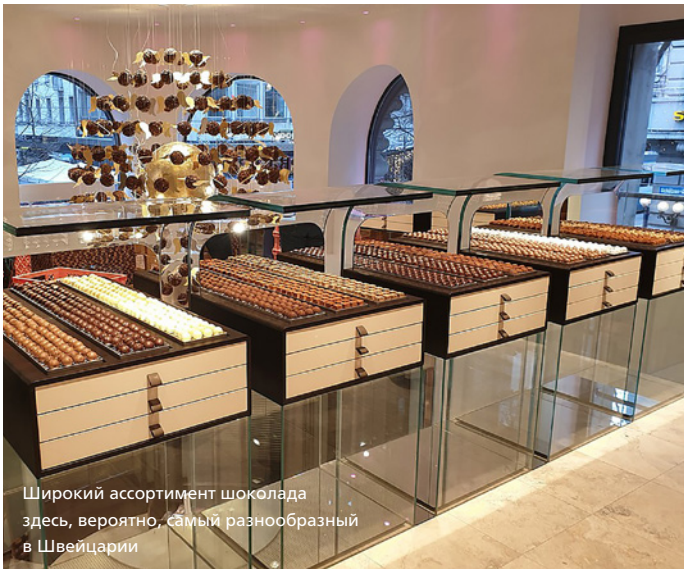
Шоколад для гурманов на Банхофштрассе

Кондитерская Бахманн, лидер швейцарского кондитерского рынка, специализируется на производстве выпечки, печенья и кондитерских изделий. Сегодняшние владельцы – уже четвертое поколение семьи – братья Маттиас и Рафаэль Бахманны.

Наслаждение вкусом

Кондитерская Бахманн (Confiserie Bachmann), занимающая 600 квадратных метров на трех этажах, предлагает гурманам все, что душе угодно. Искусство ручной работы не только доставляет истинное наслаждение вкусом, но и радует глаз. Перед вами распахнутся четыре гостеприимные двери, и вы окажетесь в просторном кафе. Внимание сразу привлекают прозрачный лифт, открытая галерея и люстра. В этом здании, памятнике архитектуры, царит особый дух модерна.

На первом этаже представлен широкий ассортимент хлебной выпечки и великолепных кондитерских изделий. Вы также можете приобрести французское печенье-бизе с мягкой начинкой (макарон), разнообразные сэндвичи, горячие и холодные закуски, салаты. И, конечно, широкий выбор кофе и самых разных напитков.



Широкий ассортимент шоколада здесь, вероятно, самый разнообразный в Швейцарии



Swiss Excellence_79

Здесь ежедневно изготавливают свежие пралине только из отборных ингредиентов



Печенье макарон

Впечатляющая «шоколадная лестница»

По «шоколадной» лестнице гости попадают в «Шоколадный мир», который находится на втором этаже. Декоративный шоколад, циркулирующий по стеклянным ступенькам, никого не оставит равнодушным, как и уникальная шоколадная стена площадью 20 квадратных метров, к которой безошибочно приводит яркий шоколадный аромат. По этой стене так же, как по замкнутому кругу, стекают шоколадные капли. Истинные любители шоколада, наверное, чувствуют здесь себя как на лестнице, ведущей в рай. Шоколатье, чемпионка мира по кондитерскому искусству Юлиана Бахманн, с гордостью говорит: «Любители эксклюзивного шоколада очень довольны». В специальном шоколадном буфете можно самостоятельно собрать любимый набор шоколада: маленькие плитки свежеприготовленного шоколада, микс пралине и трюфеля. Подобное предложение и такая форма подачи являются новинкой в Швейцарии.

Международная шоколадная компания Lindt & Sprüngli также представлена в «Шоколадном мире» и является важным стратегическим партнером кондитерской Бахманн. Ассортимент шоколада, в том числе популярных наборов Pick & Mix, необыкновенно широк и отличается высоким качеством.

На третьем этаже для посетителей открыто кафе на 94 места. Помимо сладких и соленых пирогов, в ассортименте пицца, разнообразие макаронных изделий, горячие панини, салаты, канапе, кондитерские изделия и многое другое.



По «шоколадной» лестнице гости попадают в «шоколадный мир»

Confiseur Bachmann AG

info@confiserie.ch

www.confiserie.ch

Открыто с понедельника по воскресенье