



MIT GROSSEM
«APP»-OSTER-
WETTBEWERB

CONFISEUR BACHMANN, LUZERN

SEITEN 06/07

Die Hasen sind los ...



Auto-Special

Im Auto-Special werden Neuheiten aus der Branche präsentiert, Eindrücke vom Genfer Auto-Salon gezeigt und Promis zum Thema befragt. Seiten 9–23



Zug im Fokus

Neu wird der Kanton Zug auf separaten Seiten vorgestellt. Dieses Mal unter anderem mit dem Restaurant Apart in Rotkreuz. Seiten 31–38



Confiseur Bachmann, Luzern

Die Hasen sind

Die Confiserie Bachmann AG, das über 100-jährige traditionsreiche Familienunternehmen, überrascht immer wieder mit innovativen und saisonalen Schokoladen-Kreationen.

pd. Aktuell zur Osterzeit dürfen sich alle Naschkatzen auf die von Konditoren-Weltmeisterin Juliane Bachmann in liebevoller Handarbeit angefertigten, fantasievollen Schoggihasen freuen. Jene werden allesamt einzeln von Hand gegossen und in liebevoller Handarbeit garniert. Das Erfolgsgeheimnis der bestmündenden Gaumenfreuden liegt in der Verwendung immer frischer Rohstoffe, der grossen Leidenschaft für Schokolade und dem kunsthandwerklichen Geschick. Bachmann-Hasen werden aus der weltbesten Milkschokolade hergestellt – weitere Informationen dazu finden sie auf www.worldbest.ch. Den Verkaufsschlager und die Neukreation Schutzengeli-Truffes gibt es als Osterpräsent in Form eines Schokoladen-Eis, gefüllt mit den herrlichen Knusper-Truffes und Schutzengeli-Botschaften im Innern.

Pralinékunst schenken

Der Höhepunkt für jeden Schokolade-Enthusiasten sind die exklusiven Grand-Cru-Osterhasen und -Ostereier. Sie versprechen den puren und ausgeprägten Geschmack der ältesten und ursprüng-

lichsten aller Kakaobohnen, der «Criollo»-Bohne aus dem Anbauggebiet Sur del Lago, Maracaibo in Venezuela. Sie widerspiegelt den Edelkacao und steht für Echtheit und Authentizität. Nur ca. 5% der Welternte ist sogenannter «Edelkacao». Der verborgene Reichtum an Aromen entfaltet sich im ursprünglichen, aufwendigen Veredlungsverfahren. Die traditionelle, sorgfältige Röstung erlaubt dem Kakao, seinen edlen Charakter voll zum Ausdruck zu bringen. Die goldigen Grand-Cru-Eier sind gefüllt mit dem Testsieger-Truffe. Eine ausgewählte Jury von Fachleuten, Sensorikern, Foodspezialisten und Gourmets setzte Confiseur Bachmann an die Spitze beim grossen Grand-Cru-Test der besten Confisereien. Der Test wurde in einer Blinddegustation durchgeführt. In der Champions-League der Confiseure zu gewinnen, ist das Ergebnis jahrelanger Entwicklung und harter Arbeit. Das Testergebnis findet man auf www.testwinner.ch.

Edel. Pur. Ursprünglich. Echt. – So muss Schokolade schmecken. ✘





los . . .

GROSSER «APP»-OSTER- WETTBEWERB

Bachmann

Foto von sich und dem App-Hasen machen und Fr. 10.– gewinnen. In jedem Bachmann-Fachgeschäft* befindet sich ein App-Hase, mit dem man sich fotografieren kann.

Vorgehen

Bachmann-APP herunterladen (im MAC Store oder Android Market «BACHMANN» eingeben oder Link www.confiserie.ch/app). Auf eMail Foto drücken (1). Lustiges Foto von sich und dem App-Hasen machen und senden. Das Foto wird unter App-Hase veröffentlicht (2).

Die ersten 200 Bilder erhalten einen Einkaufsgutschein von Fr. 10.–. Bitte im App-Mail zusätzlich die Adresse oder Kundenkartennummer angeben. Der Gutschein wird zugeschickt oder direkt auf die Kundenkarte geladen.

* Schwaneplatz 7, Tribtschenstadt, Bahnhof RailCity, Pilatusstrasse, Alpenstrasse, Rössligasse, Emmen Center, Länderpark Stans, Pilatusmarkt Kriens, Metalli Zug

Teilnahmebedingungen

Diese Aktion gilt nur bis am Ostermontag, 9. April 2012. Pro Person kann einmal teilgenommen werden. Der Hase und die Person muss zusammen auf dem Foto sein. Pro Foto gibt es nur eine Gutschrift, auch wenn mehrere Personen darauf sind. Das Foto kann von der Confiserie Bachmann AG abgelehnt werden. Der Teilnehmer erlaubt Confiseur Bachmann das Foto zu veröffentlichen.

Weitere Informationen unter:
www.confiserie.ch



APP-Hase