

Publireportage

Ostern beim Confiseur Bachmann im Metalli Zug

Die Trendsetter jetzt beim Bachmann

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 bei der Confiserie Bachmann alle Naschkatzen auf die von Konditoren-Weltmeisterin Juliane Bachmann, in liebevoller Handarbeit angefertigten, fantasievollen «zum Leben erweckten» Schoggihasen freuen. Das Erfolgsgeheimnis der bestmündenden Gaumenfreuden liegt in der Verwendung immer frischer Rohstoffe, der grossen Leidenschaft für Schokolade und dem kunsthandwerklichen Geschick.

Erfinderische Schokokreationen

Die neusten Osterkreationen wie der Bunny-GAGA für die Fans der Musik-Lady, das Kitty-Häsli für die kleinen Schleckmäuler, der EiPhone-Hase für Apple-Fans, das Häsli-Sichere Geldanlage mit der Aufforderung, «Investier dein Geld in mich!» (und Sie werden es nicht bereuen) sind die Trendsetter dieses Jahr. Allesamt und viele weitere tolle und zeitgemässe Sujets werden aus der weltbesten Milchsokolade hergestellt - weitere Informationen dazu finden Sie im Internet unter www.worldbest.ch.

Einzigartiges Baileys-Schokoladenei

Der jährliche Verkaufsschlager und Exklusivität der Confiserie Bachmann ist das Schokoladenhalbei gefüllt mit original Baileys-Truffles. Den zarten Gaumengenüssen, die vor allem Frauenherzen höher schlagen lassen. Eine Geschenkidee für alle Männer, die Ihren Frauen nur das Beste gönnen. Bachmann Baileys-Truffles - oft kopiert, nie erreicht.



Konditoren-Weltmeisterin Juliane Bachmann mit den neusten Osterkreationen.

Bilder: z.Vg

mann ist das Schokoladenhalbei gefüllt mit original Baileys-Truffles. Den zarten Gaumengenüssen, die vor allem Frauenherzen höher schlagen lassen. Eine Geschenkidee für alle Männer, die Ihren Frauen nur das Beste gönnen. Bachmann Baileys-Truffles - oft kopiert, nie erreicht.

Herrliche Versuchung

Mit den originellen und fantasievollen Kreationen von Confiseur Bachmann beschenken Sie allen Beschenkten einen echten Augenschmaus und verführen als Meisterin der Schokoladenkunst mit den herrlichsten Geschmackscompositionen. Beim Geniessen von

Schokolade ist eins immer gewiss: Wenn sie zu schmelzen beginnt, tun wir's ihr gleich! Gibt es einen besseren Weg in die Herzen als über die süsse Verführung? Lassen Sie sich inspirieren! Der Besuch beim Confiseur Bachmann im Metalli Zug ist immer eine Sünde wert.

Bachmann
Confiseur Bachmann AG
 Metalli Zug
 Tel. 041 227 70 70
www.confiserie.ch

Ostern für Feinschmecker

Truffles- und Pralinés-Halbeier
 Ein zart schmelzendes Schokoladenhalbei gefüllt mit herrlichen Bachmann-Pralinés und Truffles. Aus erlesenen und natürlichen Zutaten nach traditionellen Rezepten hergestellt. Erhältlich in den Grössen von 120 g bis 1'200 g.

Grand Cru-Hasen
 Der Höhepunkt für jeden Schokoladen-Enthusiasten. Sie versprechen den puren und ausgeprägten Geschmack der ältesten und ursprünglichsten aller Kakaobohnen, die „Criollo“-Bohne aus dem Anbauggebiet Sur del Lago, Maracaibo in Venezuela.

Grand Cru-Ei
 Geniessen Sie unsere Grand Cru-Eierschalen, gegossen aus hochwertigen Criollo-Kakaobohnen. Gefüllt mit exklusiven und edlen Grand Cru-Truffles. Edel. Pur. Ursprünglich. Echt. - So muss für uns Schokolade schmecken.
 365 g Fr. 28.40 555 g Fr. 42.90

Bachmann
 Erhältlich solange Vorrat!
 Confiseur Bachmann AG
www.confiserie.ch - Tel. 041 227 70 70

WE GEBEN... METALLI

EVZ-Häsli

Bunny Gaga Fr. 19.70

Facebook Fr. 10.90

Flotter Käfer Fr. 19.70

Love Hase Fr. 18.70

EVZ-Häsli Fr. 23.50

Feinste Osterspezialitäten aus dem Hause der Confiseur-Weltmeisterin Juliane Bachmann.