

Publireportage

Ostern beim Confiseur Bachmann im Metalli Zug

Ostern für Feinschmecker

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

PD - Hochwertige Rohstoffe und ausgezeichnetes Konditorenhandwerk bilden die Grundlage für die exklusiven Osterkreationen der Confiseur Bachmann AG. Das über 100-jährige traditionsreiche Familienunternehmen überrascht immer wieder mit innovativen saisonalen Schokoladen-Kreationen und lädt zu einzigartigen Geschmackserlebnissen ein.

Kakao aus Venezuela

Der Höhepunkt für jeden Schokolade-Enthusiasten sind die exklusiven Grand Cru-Osterhasen und Ostereier. Sie versprechen den puren und ausgeprägten Geschmack der ältesten und ursprünglichsten aller Kakaobohnen, die «Criollo»-Bohne aus dem Anbaugebiet Sur del Lago, Maracaibo in Venezuela. Sie widerspiegelt den Edelkakao und steht für Echtheit und Authentizität. Nur ca. 5% der Welternte ist so genannter «Edelkakao». 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. Edel. Pur. Ursprünglich. Echt. - So muss für uns Schokolade schmecken.

Nr.1

Die goldenen 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 Confisereure zu gewinnen, ist das Ergebnis jahrelanger Entwicklung und harter Arbeit. Das Testergebnis finden Sie auf www.testwinner.ch.

Bilder: z.Vg

Lassen Sie sich von den feinen Grand Cru-Osterkreationen aus dem Hause Confiseur Bachmann verzaubern.



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

Nanohase

Nanohase Fr. 23.50

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.

Trendhasen
 Die in liebevoller Handarbeit angefertigten, fantasievollen „zum Leben erweckten“ Schoggihasen versprechen einen zartschmelzenden Genuss bester Güte.

Baileys-Halbei
 Zart schmelzendes Schokoladenhalbei gefüllt mit original Baileys-Truffles. Geniessen Sie die exklusiven Gaumengenüsse, die vor allem Frauenherzen höher schlagen lassen. Erhältlich in den Grössen von 150 g bis 400 g.

Ostertaube - Colomba di Pasqua
 Feinste italienische Osterspécialität aus Hefeteig mit feinen Mandeln und Schoggistückli. Nach alter Backkunst und Tradition hergestellt. Ohne Konservierungsmittel und Farbstoffe. Ein undwiderstehliches, reines Naturprodukt.
 430 g Fr. 9.90 (statt Fr. 11.90)

Bachmann
 Erhältlich solange Vorrat!
 Confiseur Bachmann AG
www.confiserie.ch • Tel. 041 227 70 70
 we are...
METALLI

Schutzengel Fr. 18.70

Geldanlage Fr. 10.90

Ei Phone Fr. 18.70

Prinzessin Fr. 18.70

Lupi Smile Fr. 10.90