

Der Osterhase ist mit dir — Vom Star-Wars-Bunny bis zum Zumba-Häsli!



Die Stars sind zurück: Bei der Bachmann-Confiserie gibt es zu Ostern auch in diesem Jahr ein breites Angebot an süßen Versuchungen.

PD

Wenn der Frühling Einzug hält und die Natur aus ihrem Winterschlaf erwacht, ist die Osterzeit nicht weit. Und in dieser Zeit überrascht das über 100-jährige traditionsreiche Familienunternehmen Mal für Mal mit innovativen und exquisiten Schokoladen-Kreationen. So auch in diesem Jahr mit fantasievollen Osterhasen, Ostereiern und weiteren süßen Geschenken zur Osterzeit. Beispielsweise als Bunny Minions, Selfie-Häsli, Hoppe-Elsa, Star Bunny (der Osterhase sei mit dir), Zumba-Häsli (ich mach dich fit) oder als Andreas Gabalier

(Hulapalu-Häsli) – sind die liebevoll von Hand gefertigten Schoggihäslis sowohl fürs Auge wie auch für den Gaumen ein absolutes Highlight. Auch Osterkuchen oder die Ostertauben als italienische Osterspécialität sowie die halben Ostereier, gefüllt mit feinsten Pralinés und Truffes, vermögen ganz spezielle Gaumenfreuden hervorzurufen. Suchen Sie ein Ostergeschenk mit Ihrem Logo für Ihre Freunde, Mitarbeitenden oder Geschäftspartner, ist die Confiserie Bachmann der richtige Partner. Beste Qualität, Know-how und die Liebe zum Kondito-

ren-Handwerk spiegeln sich in den erstklassigen Produkten der Confiserie Bachmann wider und lassen so lukullische Meisterwerke entstehen. Der Erfolg des renommierten Unternehmens steht in unmittelbarem Zusammenhang mit dem Vertrauen seiner Kundschaft in die Qualität der Erzeugnisse und mit den gebotenen Dienstleistungen. Der Höhepunkt für jeden Schokolade-Enthusiasten sind die exklusiven Grand Cru-Osterehasen und Ostereier. Sie versprechen den reinen und ausgeprägten Geschmack

der ältesten und ursprünglichsten aller Kakaobohnen, der «Criollo»-Bohne aus dem Anbaugbiet Sur del Lago, Maracaibo in Venezuela. Sie widerspiegelt den Edelkakaos und steht für Echtheit und Authentizität. Nur zirka fünf Prozent der Welternte ist so genannter «Edelkakaos». 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.

PD