

Confiserie Bachmann presents

The stars are back!

Die kulinarische Osterwelt aus der Confiserie Bachmann verzaubert die Augen und erfreut die Herzen.

Wenn der Frühling Einzug hält und die Natur aus ihrem Winterschlaf erwacht, ist die Osterzeit nicht weit. In dieser Zeit überrascht das über 100 Jahre alte, traditionsreiche Familienunternehmen Mal für Mal mit innovativen und exquisiten Schokoladenkreationen. So auch in diesem Jahr mit fantasievollen Osterhasen und Ostereiern sowie weiteren süssen Geschenken zur Osterzeit. Als beispielsweise Bunny Minions, Selfie-Häsli, Hoppeli-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 Schoggihäsli sowohl fürs Auge wie auch für den Gaumen ein absolutes Highlight. Auch Osterkuchen oder Ostertauben als italienische Osterspezialität sowie die halben Ostereier, gefüllt mit feinsten Pralinés und Truffes, vermögen ganz spezielle Gaumenfreuden hervorzurufen.

Suchen Sie ein Oster-



So werden die liebevoll von Hand gefertigten Schoggihäsli geboren:
www.confiserie.ch/osterfilm



geschenk mit Ihrem Logo für Ihre Freunde, Mitarbeitenden oder Geschäftspartner, ist die Confiserie Bachmann der richtige Partner.

Beste Qualität, Know-how und die Liebe zum Konditoren-Handwerk spiegeln sich in den erstklassigen Produkten der Confiserie Bachmann wider und lassen so lukullische Meisterwerke entstehen. Unwiderstehlich laden die ausgestellten Schöpfungen zu einzigartigen Geschmackserlebnissen ein. Der Erfolg des renommierten Unternehmens steht in unmittelbarem Zusammenhang mit

dem Vertrauen seiner Kundschaft in die Qualität der Erzeugnisse und den gebotenen Dienstleistungen. **Osterkatalog:** www.confiserie.ch/ostern

Schenken Sie Pralinékunst

Der Höhepunkt für jeden Schokolade-Enthusiasten sind die exklusiven Grand Cru-Osterhasen und Ostereier. Sie versprechen den reinen und ausgeprägten Geschmack der ältesten und ursprünglichsten aller Ka-



kaobohnen, der «Criollo»-Bohne aus dem Anbauggebiet Sur del Lago, Maracaibo in Venezuela. Sie widerspiegelt den Edelkakao und steht für Echtheit und Authentizität. Nur ca. 5 % der Weitererte 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.

Confiseur Bachmann AG

Bahnhof Luzern, Schwanenplatz, Tribtschenstadt, Pilatusstrasse, Alpenstrasse, Rössligasse, Länderpark Stans, Emmen Center, Pilatusmarkt Kriens, Metalli Zug, Sihlcity Zürich, Shoppi-Tivoli Spreitenbach.

www.confiserie.ch



Instagram WETTBEWERB
Gewinne täglich einen CHF. 10.- Gutschein.
Siehe www.confiserie.ch/instagram

The Stars are back!



So lange Vorrat.