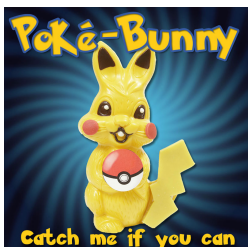




## Osterhasen-Kreationen aus Luzern

Make easter great again – Osterhasen die entzücken, den Tag versüssen und ein Lächeln aufs Gesicht zaubern

Die kulinarische Osterwelt der Confiserie Bachmann lässt Augen verzaubern und Herzen erfreuen. In dieser Zeit überrascht das 120-jährige traditionsreiche Familienunternehmen immer wieder mit innovativen und exquisiten Osterhasen-Kreationen.



Die Auswahl an Osterhasen ist gross, witzig und einmalig. Egal ob für Kinder, Pokémon Jäger, Schokoliebhaver oder Instagramer, die Confiserie Bachmann hat bestimmt für jeden den perfekten Hasen. Dieses Jahr wurde sogar unter Mithilfe der Community, in einem grossen Wettbewerb, Ideen für einen neuen Trendhasen gesucht. Über 500 Ideen sind bei der Confiserie Bachmann eingegangen. Gewonnen hat dieses Jahr das Poké-Bunny, inspiriert von der Pokémon Kultfigur Pikachu.

Neu im Sortiment ist die Ente Donald, welche stark an den amerikanischen Präsidenten erinnert. Mit dem Spruch «CHOCOLATE FRIST» und dem Slogan «Make easter great again», wird Trump und seine politischen Aktivitäten, auf den Arm genommen. Diese Schokoladen-Ente wird mit Sicherheit den einen oder anderen Nerv treffen. Nebst den vielen neuen Kreationen sind auch wieder altbekannte Häsli in den Fachgeschäften und im Onlineshop erhältlich: Beispielsweise Bunny-Minions, Selfie-Häsli, Hoppeli-Elsa die Eiskönigin, Einhorn-Bunny, Hoppeli-Fifty Shades of Easter oder das Bachelor-Häsli, «die letzte Rose geht an dich».





Bei der Confiserie Bachmann werden alle Osterhasen mit präziserer Handarbeit hergestellt und liebevoll ausdekoriert. Die Schoggihäslis sind sowohl fürs Auge wie auch für den Gaumen ein absolutes Highlight. Da die Osterhasen heiss begehrt sind, lohnt es sich hier schnell zuzugreifen. Alle Hasen sind ca. vier Wochen vor Ostern in den Fachgeschäften und im Onlineshop erhältlich. Wer lieber klassische Osterhasen bevorzugt, kommt hier garantiert auch nicht zu kurz. Zudem gibt es auch Osterkuchen oder Ostertauben als italienische Osterspezialität sowie halbe Schokoladeneier, gefüllt mit zartschmelzenden Pralinen und Truffles.

