

Confiseur Bachmann

Die glückliche Botschaft, dass der bekannte Event «Rose d'Or» in Luzern stattfindet, hat unsere Kreativität und Handfertigkeit für eine einzigartige Spezialität angespornt. Die regionalen und internationalen Gäste sollen visuell und geschmacklich vom original Rose d'Or Praliné entzückt sein.

Die Schokoladenkugeln werden in Formen gegossen.
The chocolate baubles are poured into moulds.

Matthias
Bachmann



Die Kreation ist eine goldige Pralinékugel mit dem Logo von «Rose d'Or». Revolutionär als Weltneuheit ist das Logo auf einer runden Oberfläche aufgedruckt. Das Erlebnis besteht aus zartschmelzender Haselnuss-Mandel-Truffescreme mit Nougatstückchen umhüllt von Milkschokolade. Erhältlich sind diese Goldrosen-Pralinés in einer exklusiven Verpackung zu 12 Stück in unseren Fachgeschäften in Luzern oder im Internet unter www.confiserie.ch.

Bachmann- Pralinés repräsentieren seit vier Generationen unsere Auffassung von feinsten Confiserie als edle Kunst des genussreichen Lebens. Mit viel Liebe und handwerklichem Geschick stellen wir unsere Pralinés täglich frisch her. Sie sind aus Zutaten von ausgesuchter Herkunft und bieten allen Feinschmeckern eine wahre Gaumenfreude. Stück für Stück unverkennbare Bachmann Qualität.

«Tradition und Innovation als Empfehlung an Ihre Sinne. Dieser Prämisse sind wir seit über 100 Jahren verpflichtet.»

Confiseur Bachmann
RailCity Station
CH-6002 Luzern
Switzerland

Fon 041 227 70 70
Fax 041 227 70 71
www.confiserie.ch

Confiseur Bachmann

The uplifting news that the renowned "Rose d'Or" event is to take place in Lucerne has spurred us on to new heights of creativity and dexterity with a view to creating a unique speciality. The aim is to charm the regional and international guests at this ceremony, on both a visual and gustatory level, with the original Rose d'Or praline

The chocolates are covered with melted chocolate.

Die Pralinés werden trempiert (mit Schokolade übergossen).

Production manager Daniel Weber fills the hazelnut almond truffle crème. Produktionsleiter Daniel Weber füllt die Haselnuss-Mandel-Trufflescreme ein.



The creation is a golden chocolate bauble featuring the "Rose d'Or" logo, with the logo printed on a spherical surface, the first time this has ever been done. The experience consists of creamy hazelnut almond truffle crème with nougat morsels, all wrapped in a layer of milk chocolate. These chocolates are available in an exclusive package of 12 in our speciality shops in Lucerne, or can be ordered online at www.confiserie.ch.

For four generations, Bachmann chocolates have been the embodiment of what we consider to be the art of creating one of life's greatest pleasures. With loving care and expert skill, we make our chocolates fresh each day. They are made of carefully selected ingredients from various origins, offering all gourmets a true delicacy. Unmistakable Bachmann quality in every mouthful.

"With tradition and innovation, the very best to your senses. We have been devoted to this premise for more than 100 years."

Confiseur Bachmann
RailCity Station
CH - 6002 Luzern
Switzerland

Fon 041 227 70 70
Fax 041 227 70 71
www.confiserie.ch