

SEIT
1897

Pralinés

Kleine grosse Meisterwerke

Bachmann

Schokolade in ihrer allerschönsten Form

Mund auf, Augen zu. Und für ein paar Sekunden steht die Welt still. Weil Sie mit einem Bachmann-Praliné ein kleines Meisterwerk geniessen.

In jedem Einzelnen stecken unser ganzes Know-how, die besten Zutaten und viel Handwerk.

In unseren Fachgeschäften und online finden Sie rund 20 Sorten, die unsere Chocolatiers nach traditionellen Rezepten und neuen Ideen täglich frisch herstellen. Bewahren Sie die kleinen Meisterwerke trocken und kühl bei 10 bis 20 Grad auf.

Raphael Bachmann

Raphael Bachmann

Matthias Bachmann

Matthias Bachmann



Schutzengeli® Milch
Knuspertruffe mit zarter Pralinécrème umhüllt von knackigem Rocher in Schweizer Milchschoggi.



Schutzengeli® dunkel
Knuspertruffe mit zarter Pralinécrème umhüllt von knackigem Rocher in dunkler Schokolade.



Schutzengeli® Caramel
Blonde Schokolade umhüllt das knusprige Truffe mit seinem Kern aus Caramel mit einem Hauch Alpensalz.



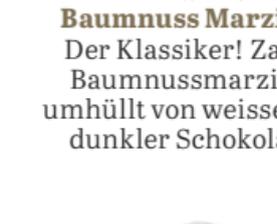
Schutzengeli® Erdbeere
Erdbeere überall: Im Kern, in der Schokolade und im Crunch. Ein feines Knuspertruffe.



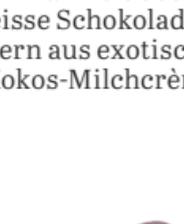
Truffe blanc
Knackige, weisse Schokolade umhüllt die beliebte Truffefüllung.



Truffe noir
Für Fans von dunkler Schokolade mit einem Kern aus Truffecrème.



Praliné Baumnuss Marzipan
Der Klassiker! Zarter Baumnussmarzipan umhüllt von weisser und dunkler Schokolade.



Praliné Cocos
Weisse Schokolade mit Kern aus exotischer Kokos-Milchcrème.



Truffe Marc de Champagne
Das Meisterwerk aus edlem Marc de Champagne mit cremiger Füllung und Schweizer Milchschoggi.*



Praliné Trois Noisettes
Drei ganze geröstete, caramelisierte Haselnüsse in Gianduja umhüllt von feiner Milchschoggi.



Truffe Baileys
Der beliebte Rahmlikör und Schweizer Milchschoggi bilden ein perfektes Paar.*



Truffe lait
So einfach, so gut: Der Klassiker aus Rahm und feinsten Schweizer Milchschoggi.



Praliné Croquantine
Eine knackige Nougat-schale umfasst die Füllung aus Mandelcrème.



Truffe Caramel Salé
Dieses Milchtruffe hat Klasse mit seinem gesalzenem Caramel-Kern.



Praliné Café Brasilia
Schweizer Milchschoggi weckt mit feiner Ganache mit kräftigem Espresso müde Geister.



Praliné Grand Cru Nougat 1897
Frisches Caramel mit gerösteten Haselnüssen wird umhüllt von einer kräftigen Grand Cru-Ganache.



Praliné Grand Cru Apricot
Grand Cru-Ganache verfeinert mit Aprikose umhüllt von Schokolade aus Criollo-Edelkakao.



Praliné Grand Cru Framboise
Dunkle, milde Grand Cru-Schokolade trifft auf fruchtig-süsse Säure von Himbeeren.



Praliné Petit Coeur
Das Herz schlägt höher bei dieser Schweizer Milchschoggi mit Piemonteser Haselnussgianduja.

Bestellen Sie online nach:



Familienbetrieb seit über 125 Jahren

In der Luzerner Backstube hat bereits die 4. Generation die Zügel in der Hand: Die Brüder Matthias und Raphael Bachmann leben mit über 800 Mitarbeitenden das Erbe ihrer Vorfahren.

Heute werden täglich über 400 verschiedene Spezialitäten hergestellt – nach alten Rezepten, mit Zutaten aus der Region und verkauft in den über 20 eigenen Fachgeschäften in der Deutschschweiz.



confiserie.ch/genussmoment



Nachhaltige Schokolade

Wenn immer möglich beziehen wir unsere Zutaten aus der Region. Beim Kakao müssen wir eine Ausnahme machen, er wächst nur am Äquator.

Deshalb ist es umso wichtiger für uns, dass dieser wichtige Rohstoff nachhaltig und fair angebaut wird.

Unsere Schokolade wird aus 100% nachhaltigem Kakao, Milch, Zucker, Vanille und Sojalecithin hergestellt.



Etwas vom Glück zurückgeben

Mit der Bachmann Stiftung lassen wir einen Teil unserer Einnahmen zurück in jene Länder fließen, in denen die Schokoladenspezialitäten ihren Ursprung haben.

In Ghana und an der Elfenbeinküste hat die Stiftung zwei Schulen für Kinder von Kakaobauern gebaut und sie nach der Eröffnung besucht. Gleichzeitig hilft die Bachmann Stiftung auch sozialen Projekten in der Zentralschweiz, die Menschen mit Handicaps oder in schwierigen Momenten unterstützen.

In Ghana und an der Elfenbeinküste hat die Stiftung zwei Schulen für Kinder von Kakaobauern gebaut und sie nach der Eröffnung besucht. Gleichzeitig hilft die Bachmann Stiftung auch sozialen Projekten in der Zentralschweiz, die Menschen mit Handicaps oder in schwierigen Momenten unterstützen.

In Ghana und an der Elfenbeinküste hat die Stiftung zwei Schulen für Kinder von Kakaobauern gebaut und sie nach der Eröffnung besucht. Gleichzeitig hilft die Bachmann Stiftung auch sozialen Projekten in der Zentralschweiz, die Menschen mit Handicaps oder in schwierigen Momenten unterstützen.



Grand Cru: Die edelste Schokolade der Welt

Die Schokolade für unsere Grand-Cru-Spezialitäten wird aus einem Edelkakao hergestellt. Die Criollo-Bohne ist die ursprünglichste Kakaosorte der Welt. Man hat sie früher wie Gold gehandelt.

Bis heute wächst sie vor allem in Venezuela, in den Hügeln am Fuss der Anden.

Der Edelkakao wird sorgfältig gepflückt, in kleinen Mengen geröstet und dann mit viel Geduld belüftet und conchiert, also gerührt. Nur so kann sich der intensive Charakter entfalten.

Dein täglicher Genussmoment®