



Truffe with Baileys
Unsere Hastruffes und der Liebling aller Kenner! Baileys-Truffefüllung mit Milkschokolade.*



Truffe Marc de Champagne
Raum-Truffefüllung mit edlem Marc de Champagne. In Staubzucker gerollt.*



Frischrahm Truffe lait
Zart schmelzende Frischrahm-Truffefüllung mit Milkschokolade.



Frischrahm Truffe noir
Zart schmelzende Frischrahm-Truffefüllung mit dunkler Schokolade.



Frischrahm Truffe blanc
Zart schmelzende Frischrahm-Truffefüllung mit weisser Schokolade.



Frischrahm Kirschli
Truffe aus heller Schokolade, gefüllt mit flüssigem Kirschkirscheur und Truffecrème.*



65%

Grand Cru Apricot
Weich getrocknete Aprikose, kombiniert mit zart schmelzender Frischrahm-Grand Cru-Truffefüllung. Umhüllt von Criollo-Kakao Couverture.



49%

Grand Cru Framboise
Edle dunkle Couverture mit Criollo-Kakao aus der Region Maracaibo. Intensiver Kakao-geschmack unterstützt von fruchtigen Himbeeren.



38%

Grand Cru Truffe lait
Edle Milch-Couverture mit Criollo-Kakao aus der Region Maracaibo. Vollmundiger Milchgeschmack mit einer feinen Honignote.



65%

Grand Cru Truffe noir
Edle dunkle Couverture mit Criollo-Kakao aus der Region Maracaibo. Ausgeprägter, zaubernder Geschmack und dezente Fruchtsäurenote.



65%

Grand Cru Nougat 1897
Feinster Caramel mit Haselnüssen in Kombination mit einer Grand-Cru-Ganache.



65%

Grand Cru Caramel
Edle dunkle Couverture mit Criollo-Kakao aus der Region Maracaibo. Intensiver Kakao mit ausgewogener Fruchtsäure und frischem Caramel.



Schutzengeli® lait
Leichtes Knusper-Truffe mit zartschmelzender Pralinécérème umhüllt von knackigem Rochers in Milkschokolade.



Schutzengeli® noir
Leichtes Knusper-Truffe mit zartschmelzender Pralinécérème umhüllt von knackigem Rochers in dunkler Schokolade.



Schutzengeli® Erdbeer
Knusper-Truffes mit zartschmelzendem Kern und knackiger Erdbeer-Schokoladenhülle. Feb. - Mai im Sortiment.



Schutzengeli® Caramel
Leichtes Knuspertruffes mit Caramel Fleur de Sel umhüllt von aromatischen Haselnüssen und Chocolat Blond.



Cocos-Crispy
Feine Kokos-Milchcrème in Kombination mit knuspriger Feuilletine-Pralinécérème. Umhüllt von weisser Schokolade.



Ruby Mandel
Ruby Rubina Schokolade mit zarter Mandelcreme und karamelisierten Mandeln.



Baumnuss
Der Klassiker! Zarter Baum-nussmarzipan umhüllt von weisser und dunkler Schokolade.



Tarragoner Nuss
Geröstete, caramelisierete Haselnüsse in Gianduja mit Milkschokolade überzogen.



Luzerner Praliné
Raffinierte Mandelfüllung in Milkschokolade, dekoriert mit Luzerner Wahrzeichen.



Truffes d'Or
Milchtruffe mit Goldstaub und leichtem Mousse au Chocolat.



Wasserturm® lait
Zarte Pralinécérème mit Nougat aus gemahlene Nüssen und Milkschokolade.



Wasserturm® noir
Halbflüssiger Alpencaramel mit zart schmelzender, dunkler Schokolade.



Halbmond Nuss
Stark geröstete und caramelisierete Haselnüsse in zarter Pralinécérème überzogen mit Milkschokolade.



Smile® Haselnuss
Zarte Pralinécérème aus frisch gerösteten, gemahlene Nüssen in Milkschokolade.



Brasilia Café
Frischrahm-Ganache mit kräftigem, südländischem Espresso umhüllt von Milkschokolade.



Désir Mandelcrème
Crémige Mandel-Pralinécérème in Milkschokolade mit Haselnuss-Gianduja-Rosette.



Rochers Ruby
Knackig geröstete Mandelstädchen umhüllt von Ruby Rubina Schokolade mit Erdbeerstückli.



Rochers lait
Knackig geröstete Mandelstädchen umhüllt von Milkschokolade.



Napoléon Truffe
Weichselkirsche mit flüssigem Kirschkirscheur, umhüllt von dunkler Gianduja. Sept. - Dez. im Sortiment.*



Nougatine Krokant
Knuspriger Mandelkrokant gefüllt mit feinsten Mandel-Gianduja, mit Milkschokolade überzogen.

*=alkoholhaltige Pralinés

Grand Cru

Bei unseren exklusiven Grand Cru-Pralinés verwenden wir die selten gewordene Edelkakaobohne «Criollo» aus dem Anbauggebiet Sur del Lago, Maracaibo, Venezuela. Ungefähr 5% der Weltermis ist «Edelkakaoo». Je edler die Kakaobohne, umso gehaltvoller und intensiver ist der Geschmack. Die traditionelle, sorgfältige Röstung erlaubt es dem Kakao, seinen edlen Charakter voll zum Ausdruck zu bringen. Ein Erlebnis für jeden Schokolade-Enthusiasten, den puren, ausgeprägten Geschmack dieser ältesten und ursprünglichsten aller Kakaobohnen zu geniessen.



Qualitätsgarantie

Bachmann-Pralinés werden nach traditionellen Rezepten aus erlesenen und natürlichen Zutaten hergestellt. Sie werden täglich frisch in unserem Hause von Hand gefertigt. Auf Konservierungsmittel wird zugunsten von Geschmack und natürlicher Frische verzichtet.

Unsere Schokoladenspezialitäten sind wärmeempfindlich und ihre Haltbarkeit ist begrenzt. Geniessen Sie diese deshalb möglichst frisch und bewahren Sie sie an einem trockenen und kühlen Ort zwischen 12–20 °C auf.

Matthias Bachmann *Raphael Bachmann*
Matthias Bachmann Raphael Bachmann

Handgemacht

...unsere Leidenschaft. Ein Kunstwerk auf kleinstem Raum – so kann man ein Praliné auch bezeichnen. Warum sind Bachmann-Pralinés etwas ganz Besonderes? Alles beginnt mit der Auswahl der richtigen Rohstoffe. Frische Zutaten raffiniert kombiniert versprechen ein besonderes Geschmackserlebnis.

Die Rezepturen werden von Generation zu Generation weitergegeben. Dessen handwerkliche Herstellung sowie die unvergleichbare Frische macht den Unterschied aus. Von der haus-eigenen Confiserie gelangen sie auf direktem Weg in unsere Fachgeschäfte. Jedes Praliné aus unserem Hause ist ein kleines Meisterwerk. Erleben Sie den feinen Unterschied!



Verantwortung

Mit der Gründung der Bachmann-Stiftung entstand das Bedürfnis, dass ein Teil der Einnahmen wieder in die Länder zurückfliesst, in denen der Ursprung unserer Schokoladenspezialitäten liegt. Ein Teil des Verkaufserlöses, der von unseren Chocolatiers liebevoll hergestellten Schutzengeli-Truffles, fliesst in die Bachmann-Stiftung. Zwei Schulgebäude wurden aus den Mitteln der Bachmann-Stiftung realisiert und sind seither erfolgreich in Betrieb. Das eine seit 2013 in Ghana inklusiv Bibliothek und das andere seit 2018 in der Elfenbeinküste. www.bachmann-stiftung.ch



Tradition

Seit über 120 Jahren und bereits in der 4. Generation bürgt unser traditionsreiches Familienunternehmen für Schokoladen und Pralinés mit höchstem Confiserie-Genuss. Über 500 tüchtige und motivierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sorgen täglich dafür, dass die hohen Qualitätsansprüche erfüllt werden. Dank ihres Fachwissens und ihrer Liebe zum Beruf garantieren wir Confiseriekunst in höchster Vollendung: www.confiserie.ch/film

