

NEUE LUZERNER ZEITUNG

Confiseur Bachmann hat WM-Kompetenz

«Kompromisse sind etwas für Beziehungen – nicht für Schokolade». Nach diesem Credo wählt Confiseur Bachmann denn auch die Kakaosorten für seine Milkschokolade aus. Ihren ausgezeichneten Geschmack verdankt diese einer speziellen Mischung aus vier exklusiven Kakao-sorten (Java, Arriba, Ghana, African Blends), wodurch exakt das gewünschte Geschmacksprofil sowie eine wunderschöne Farbe erreicht werden.

Kompetenz und Sorgfalt

Nicht zuletzt sind aber auch Qualität und Herkunft der Milch für das Geschmackserlebnis entscheidend:

Bachmann-Wölke den «Weltmeistertitel der Confiseure» im tschechischen Brunn erreichte.

Tradition und Werte

Das Familienunternehmen Bachmann Confiseur bürgt seit über 100 Jahren und bereits in der vierten Generation für Schokoladen und Pralinen auf höchster Genuss- und Qualitätsstufe. Heute arbeiten 300 tüchtige und motivierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vor und hinter den Kulissen im Betrieb und sorgen täglich dafür, dass die hohen Qualitätsansprüche von Confiseur Bachmann erfüllt werden. Dank ihres Fachwissens und ihrer



Bei Bachmann Confiseur legt man grössten Wert auf die ausschliessliche Verwendung von Schweizer Milch, denn sowohl die speziellen Milchkuhrassen als auch die feinen Gräser und Kräuter, welche die Tiere als Futter zu sich nehmen, tragen wesentlich zum Gelingen der exquisiten Schokoladen und Pralinen bei. Ob so viel Kompetenz und Sorgfalt verwundert es kaum, dass Confiseur Bachmann mit Juliane

Liebe zum Beruf tragen sie massgeblich zum Erfolg des traditionsreichen Unternehmens bei.

Online bestellen

Die Spezialitäten aus dem Hause der Confiseur-Weltmeisterin können auch online bestellt werden. Als Einstieg für Novizen sei die «Luzerner Dose» (Bild) wärmstens empfohlen.

www.confiserie.ch