

NEUE LUZERNER ZEITUNG

Brot fürs ganze Jahr

Margrit Ambauen aus Ennetbürgen nahm das frisch gebackene AboPass-Füürobig-Brot zusammen mit Confiseur Raphael Bachmann direkt aus dem warmen Ofen. Sie darf als glückliche Gewinnerin des Abonnenten-Wettbewerbs der «Neuen Luzerner Zeitung» und ihrer Regionalausgaben ein Jahr lang bei allen Bachmann-Filialen gratis Brot beziehen. Über 1600 Teilnehmer versuchten ihr Glück.

Das AboPass-Füürobig-Brot ist ein währschaftes Luzerner Dinkel-Bauernbrot, gebacken nach einem traditionellen Rezept. Der Teig ruht über 14 Stunden, bevor er Stück für Stück von Hand aufgearbeitet

wird. Das AboPass-Füürobig-Brot ist aus 100 Prozent natürlichen Zutaten hergestellt. Mehr Infos auf www.reinheitsgebot.ch und www.mehr-wert-brot.ch.

Abonnenten der «Neuen Luzerner Zeitung» und ihren Regionalausgaben erhalten das feine Brot 20 Prozent günstiger. Die Brotkarte ist direkt in den Geschäftsstellen der Confiserie Bachmann erhältlich: in Luzern in der Railcity Bahnhof, Schwanenplatz, Viktoriaplatz, Tribschenstadt, an der Rössligasse und im Emmen Center, Pilatus-Markt Kriens und Länderpark Stans.

SK/JU

www.confiserie.ch

www.zisch.ch/abopass



Ofenfrisches Füürobig-Brot von Confiseur Raphael Bachmann für die Gewinnerin Margrit Ambauen.

BILD SUSANNE KEIBLINGER