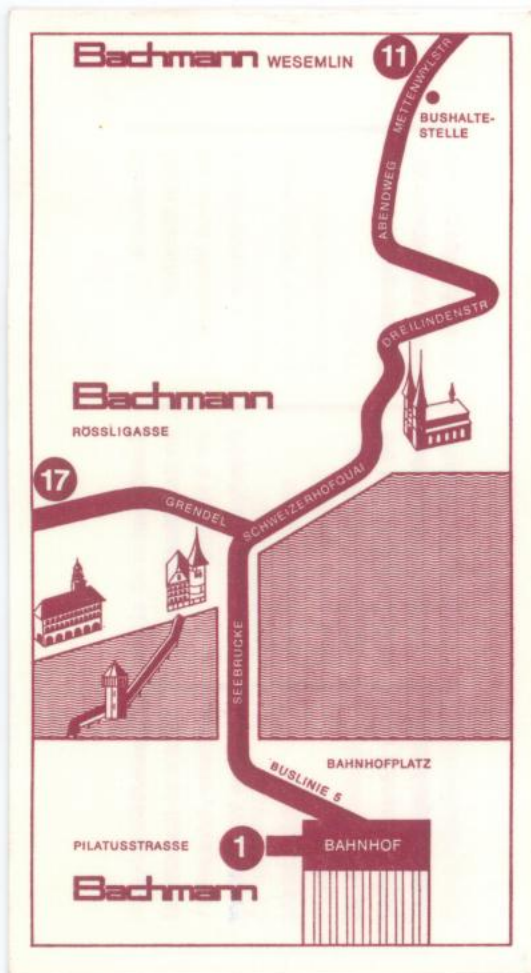




Raymond Bachmann

Wir sind bemüht, unsere Produkte mit grösster Sorgfalt herzustellen und Ihnen in tadellosem Zustand zu überreichen. Unsere Eigenfabrikate sind aus naturreinen Rohmaterialien höchster Qualität hergestellt, demgemäss nur beschränkt haltbar. Bei Unzufriedenheit bitten wir Sie höflich um Ihre Mitteilung, wir sind Ihnen dankbar.

**Confiserie
beim Bahnhof
im Hotel Monopol**
das Spezialgeschäft für
Pralinés und Spezialitäten

**Konditorei
an der Rössligasse**
die Konditorei mit den
vielen guten Sachen

**Wesemlin-
Bäckerei-Konditorei**
Mattenwylstrasse 11
das bekannte
Quartiergeschäft

Konditorei Gotthard Sonntag geöffnet 1000-1800 h

Tel. 36 22 66

Tel. 041 360 09 44
Fax 041 360 09 42
www.confiserie.ch



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 Geschmack und natürlicher Frische verzichtet. Unsere Schokoladespezialitäten sind wärmeempfindlich und ihre Haltbarkeit ist beschränkt. Geniessen Sie diese deshalb möglichst frisch und bewahren Sie sie an einem trockenen und kühlen Ort auf, zwischen 16°C - 20°C.

Raphael Bachmann
Raphael Bachmann
Matthias Bachmann
Matthias Bachmann

Der Name «BACHMANN» garantiert für Qualität. Meine Mitarbeiter und ich sind bemüht, unsere Produkte mit größter Sorgfalt herzustellen und Ihnen diese in derselben Art zu überreichen. In meinem Betrieb werden keine Aromen und Essenzen verarbeitet. Alle Eigenfabrikate sind aus **naturreinen** Rohmaterialien hergestellt. Auf Grund dieser hohen Qualität sind meine Erzeugnisse nur beschränkt haltbar (zirka 10 Tage). Meine Pralinés und Schokoladespezialitäten sind unten mit «BACHMANN-LUZERN» bezeichnet, damit können Sie sich überzeugen, daß Sie «BACHMANN-QUALITÄT» genießen.

Haben schokoladeüberzogene Pralinés und Spezialitäten einen leichten grauen Schleier, so ist das kein Qualitätsfehler, sondern ein natürlicher Vorgang. Die in der Schokolade enthaltene Kakaobutter tritt bei Temperaturwechsel aus den Oberflächenporen der Schokolade und erstarrt zu dem erwähnten Schleier.

Sollten Sie trotz unserer Bemühungen und unserer Sorgfalt nicht ganz zu Ihrer Zufriedenheit bedient worden sein, so bitte ich Sie um Ihre Mitteilung, unter Beilage dieses Garantiescheines und der Packung. Wir liefern Ihnen kostenlos Ersatz.

Selbstverständlich freut es meine Mitarbeiter und mich, auch von Ihnen zu hören, daß Sie mit unserer Bedienung zufrieden sind.

Mit freundlichen Grüßen
RAYMOND BACHMANN
der Confiseur beim Bahnhof, Luzern

R. Bachmann

No. _____

Tel. 041 - 30 30 4