

Confiseur Bachmann AG

Hauptgeschäft
und Backstube
Centralpark
Werkhofstrasse 20
6002 Luzern

PC 60-17677-0
Telefon 041/44 09 44
Telefax 041/44 09 42



Für sein Bio-Brot geht der Bäcker direkt zum Bauer.

Das Sempacher Brot wird zum Synonym für Bio-Brot und -Gebäcke in unserer Region. Mit der grossen Gratisdegustation in allen 7 Bachmann-Geschäften kann sich dieses Wochenende das Luzerner Publikum von der hohen Qualität und Köstlichkeit dieser rein natürlichen Produkte überzeugen.

Bäckermeister Raymond Bachmann und sein Kornlieferant Anton Stalder vom Biohof Trutigen in Sempach-

Station wachen bereits während Wachstum und Reife über die lückenlose Einhaltung der strengen Richtlinien. Sie bürgen persönlich für die Echtheit ihrer Produkte aus biologischem Anbau. Unter der Bezeichnung Sempacher Brot gibt es neu in allen Geschäften der Bäckerei und Confiserie Bachmann eine grosse Auswahl von chüstigen Broten und Backwaren von Mehl und Zutaten aus garantiert biologischem Anbau: Ruchbrot, Bio-Zopf, Kernen-Brot, Roggenbrot, Sempacher Brot und Mutschli.