

# Let's taste!

## Sind Sie bereit für ein paar Genussmomente?

Mund auf, Augen zu - und für ein paar Sekunden steht die Welt still. Weil Sie mit jeder Bachmann-Kreation ein kleines Meisterwerk geniessen.

Die Confiserie Bachmann ist ein Luzerner Familienbetrieb. Seit über 125 Jahren steht der Name für die Liebe zu handgefertigten Backwaren, für besondere Rezepte und Spezialitäten, die Menschen glücklich machen. Unsere Produkte werden aus den besten regionalen Zutaten und 100% nachhaltiger Schokolade hergestellt.

## So geht's: Degustieren in sieben Schritten

- 1. Neutral beginnen:** Achten sie darauf, dass Sie im Mund keine anderen Geschmäcker mehr wahrnehmen. Sonst fällt es schwer, die feinen Aromen der einzelnen Produkte zu unterscheiden.
- 2. Grosszügig abbeißen:** Die komplette Geschmackswelt können Sie nur dann entdecken, wenn der Bissen nicht zu klein ist.
- 3. Riechen nicht vergessen:** Beißen Sie ab und riechen Sie anschliessend in der Mitte des Produktes daran. Der Duft in der Nase ergänzt den Geschmack, den Sie im Mund wahrnehmen.
- 4. Schmecken:** Kauen Sie langsam und versuchen Sie, die einzelnen Geschmäcker rauszuschmecken. Schokolade sollte nicht zerkaute werden, sondern zwischen dem Gaumen und der Zunge verrieben werden. So entfaltet sich das ganze Aroma.
- 5. Wie fühlt es sich an?** Die Aromen selbst nehmen Sie vor allem auf der Zunge wahr. Kleiner Tipp: Bei minderwertiger Schokolade fühlen Sie ein körniges statt ein zart schmelzendes Gefühl auf der Zunge.
- 6. Ein Fazit ziehen:** Wie hat Ihnen das Produkt geschmeckt? Welche Aromen konnten Sie rausschmecken? Bei Schokolade hat sich der Geschmack voll entfaltet, wenn diese fast komplett geschmolzen ist.
- 7. Nochmal probieren:** Wiederholen Sie die vorherigen Schritte und entdecken Sie weitere Aromen, die jedes einzelne Produkt einzigartig machen.

SEIT  
1897



# Bachmann's Best



Bachmann

# Unsere beliebtesten Meisterwerke



**Schutzenegeli® Milch**  
Knuspertruffle mit zarter Pralinécrème umhüllt von knackigem Rocher in Schweizer Milchschoggi.



**Schutzenegeli® Dunkel**  
Knuspertruffle mit zarter Pralinécrème umhüllt von knackigem Rocher in dunkler Schokolade.



**Schutzenegeli® Caramel**  
Blonde Schokolade umhüllt das knusprige Truffle mit seinem Kern aus Caramel mit einem Hauch Alpensalz.



**Schutzenegeli® Erdbeere**  
Erdbeere überall: Im Kern, in der Schokolade und im Crunch. Ein feines Knuspertruffle.



**Macarons**

Die zarten Macarons sind ein fein assortiertes Gebäck aus zwei Baiser-Hälften gefüllt mit einer Schicht von feinster Crème. Auf der Zunge entfalten sie zart schmelzend ihren ganzen Zauber.



**Chatzestreckerli**

Das feine Florentinergebäck wird aus edlen Zutaten wie Honig, Caramel, Mandeln und einem Hauch fruchtiger Aprikosen in aufwändiger und liebevoller Handarbeit gefertigt.



**Wassertürmli**

Geniessen Sie ein Stück «Luzern» mit dem herrlich feinen Mandelgebäck. Eine exklusive Spezialität aus dem Hause der Konditoren-Weltmeisterin Julianne Bachmann.

