

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 jedem Bachmann-Praliné ein kleines grosses Meisterwerk geniessen.

Unsere Pralinés bestehen aus 100% nachhaltiger Schokolade und cremigen Füllungen, weichem Marzipan, knackigen Nüssen oder feinen Fruchtnoten. Sie werden von den Bachmann-Chocolatiers frisch und aus regionalen Zutaten hergestellt.

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.

So geht's: Schokolade probieren in sieben Schritten

Es ist wie beim Wein: Wenn Sie ein paar Tricks kennen, entdecken Sie in unseren Pralinés überraschende Geschmackswelten und einzigartige Aromen.

- 1. Neutral beginnen:** Achten Sie darauf, dass Sie im Mund keine anderen Geschmäcker mehr wahrnehmen. Sonst fällt es schwer, die feinen Aromen der Pralinés zu unterscheiden.
- 2. Grosszügig abbeißen:** Die komplette Geschmackswelt einer Sorte können Sie nur dann entdecken, wenn der Bissen nicht zu klein ist.
- 3. Riechen nicht vergessen:** Beißen Sie in die Mitte des Pralinés und riechen Sie daran. Der Duft in der Nase ergänzt den Geschmack, den Sie im Mund wahrnehmen.
- 4. Auf der Zunge zergehen lassen:** Kauen Sie nicht, sondern zerreiben Sie die schmelzende Schokolade leicht zwischen Gaumen und Zunge. So entfaltet sich das ganze Aroma.
- 5. Wie fühlt sich das an?** Minderwertige Schokolade verursacht ein körniges Gefühl im Mund. Die Aromen selbst nehmen Sie vor allem auf der Zunge wahr.
- 6. Ein Fazit ziehen:** Wenn die Schokolade fast komplett geschmolzen ist, haben sich Geschmack und Mundgefühl voll entfaltet. Stark, bitter oder leicht - wie hat Ihr Praliné geschmeckt?
- 7. Nochmal probieren:** Wiederholen Sie die vorherigen Schritte mit einem neuen Praliné und nehmen Sie die feinen Geschmacksunterschiede der verschiedenen Sorten wahr.

SEIT
1897



Chocolate Tasting



Dein täglicher Genussmoment®

confiserie.ch

Bachmann

Kleine grosse 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.



Praliné Grand Cru Framboise
Dunkle, milde Grand Cru-Schokolade trifft auf fruchtig-süße Säure von Himbeeren.



Praliné Grand Cru Apricot
Grand Cru-Ganache verfeinert mit Aprikose umhüllt von Schokolade aus Criollo-Edelkakao.



Truffe blanc
Knackige, weisse Schokolade umhüllt die beliebte Truffesfüllung.



Truffe noir
Für Fans von dunkler Schokolade mit einem Kern aus Truffecrème.



Praliné Grand Cru lait & noir
Edle Couverture mit kräftigem Milch- oder Kakaoroma mit feiner Geschmacksnuance.



Praliné Petit Coeur
Das Herz schlägt höher bei dieser Schweizer Milchschoggi mit Piemonteseser Haselnussgianduja.



Praliné Grand Cru Nougat 1897
Frisches Caramel mit gerösteten Haselnüssen wird umhüllt von einer kräftigen Grand Cru-Ganache.



Praliné Café Brasilia
Schweizer Milchschoggi weckt mit feiner Ganache mit kräftigem Espresso müde Geister.



Praliné Croquantine
Eine knackige Nougatschale umfasst die Füllung aus Mandelcrème.



Truffe lait
So einfach, so gut: Der Klassiker aus Rahm und feinster Schweizer Milchschoggi.



Praliné Smile Noisettes
Herrliche Pralinécrème aus frisch gerösteten, gemahlenen Nüssen in Schweizer Milchschoggi.



Praliné Trois Noisettes
Drei ganze geröstete, carmelisierte Haselnüsse in Gianduja umhüllt von feiner Milchschoggi.



Praliné Baumnuss Marzipan
Der Klassiker! Zarter Baumnuss-marzipan umhüllt von weisser und dunkler Schokolade.



Praliné Cocos
Weisse Schokolade mit Kern aus exotischer Kokos-Milchcrème.



Truffe Marc de Champagne
Edles Marc de Champagne mit cremiger Füllung und Schweizer Milchschoggi.



Truffe Baileys
Der beliebte Rahmlikör und Schweizer Milchschoggi bilden ein perfektes Paar.
(mit Alkohol)