**≡** Menü

MEISTGELESEN IM RESSORT

Der diskrete Charme der Luzerner Patrizier Hugo Bischof / 24.5.2018, 05:00 Uhr

Lässt die Stadt Luzern ihre Gebäude verlottern? Robert Knobel / 24.5.2018, 05:00 UI

Drei Ferrari-Raser sind in Nidwalden verurteilt worden ska Herger / 24.5.2018, 05:00 Uhr

## Q Kontakt E-Paper Abonnemente C Meine LZ V

## Confiserie Bachmann lanciert rosafarbene Schokoladensorte «Ruby Rubina»

Der Luzerner Confiseur Bachmann bietet neu eine rosafarbene Schokolade an, die ohne Beeren oder Zusatzstoffe hergestellt wird – als erstes Unternehmen der Deutschschweiz.

23.5.2018, 22:54 Uhr



Die Confiserie Bachmann lanciert eine neue Schokoladensorte. Von links: Geschäftsführer Matthias Bachmann. Corsin Bollinger. Sales Director Barry Callebaut

Die in Luzern ansässige Confiserie Bachmann hat am Mittwoch eine neuartige Schokoladensorte lanciert, wie sie in einer Mitteilung schreibt. Die Gattung nennt sich «Ruby Rubina» und ist neben den bisher verfügbaren Sorten Dunkel, Milch und Weiss eine vierte Schokoladenart. Bachmann sei «das erste Unternehmen ihrer Branche in der Deutschschweiz», das die neue Sorte verarbeiten und vertreiben darf. Vorerst ist die neue Variante in Form von Truffes, Tafeln und Riegeln erhältlich.



In der Rubybohne stecken über zehn Jahre Forschung. (Bild: PD)

Kennzeichnend für das neue Produkt ist seine «aussergwöhnliche Rubinfarbe» und ein fruchtiger Geschmack, wie Bachmann schreibt. Es werde ohne den Einsatz von Beeren, zusätzlicher Aromen oder Farbstoffe hergestellt.

## Über zehn Jahre Forschung

Basis für die rosafarbene Zubereitung ist eine Kakaobohne mit speziellen Eigenschaften, welche der daraus entstehenden Schokolade ihren charakteristischen Geschmack und Farbton verleiht. Die Entwicklung dieser Bohnenart dauerte über zehn Jahre. Sie sei den Forschungseinrichtungen des global agierenden Schweizer Schokoladenproduzenten Barry Callebaut sowie der deutschen Jacobs University zu verdanken, heisst es in der Mitteilung weiter.



Die Confiserie Bachmann bietet die neue Sorte vorerst als Tafeln, Truffes und Riegel an. (Bild: PD)

Im vergangenen Jahr präsentierte Barry Callebaut seine Neuentwicklung erstmals der Öffentlichkeit. Zu Beginn dieses Jahres lancierte Nestlé auf dem asiatischen Markt bereits ein rosafarbenes Kitkat, das aus Rubybohnen hergestellt wird.