

# Freude schenken: unsere Klassiker

*Confiserie*  
**Vincenz**  
Bäckerei Konditorei  
W E N G E N



# Jungfrauspitzli

*Confiserie*  
**Vincenz**  
Bäckerei Konditorei  
W E N G E N



## **Jungfrauspitzli**

**Die Traditionellen.**

**Eine unverwechselbare Köstlichkeit – unsere traditionellen Jungfrauspitzli. Ein hochgenüssliches Kirscharoma mit feinsten Grand Cru Rahmschokolade. ... schon längst kein Geheimtipp mehr**

## **Geschenkpakungen:**

**3er Fr. 7.90** [Bestellen](#)

**6er Fr. 13.90** [Bestellen](#)

**10er Fr. 18.90** [Bestellen](#)

**15er Fr. 24.90** [Bestellen](#)

## **Spezielles**

Für die Jungfrauspitzli verwenden unsere Confiseure nur beste Schweizer Butter, Baselbieter Kirsch, Zucker und Schweizer Grand Cru Schokolade.

Mit viel Liebe zum Handwerk hergestellt

Informationen zu der Grand Cru Schokolade erhalten Sie unter:  
<http://www.felchlin.com>

Im Baselbiet hat der Obstbau eine grosse Tradition: An den sonnigen Jurahängen reifen die tiefschwarzen, aromatischen Kirschen, die von lokalen Brennereien zum naturreinen Baselbieter Kirsch verarbeitet werden – traditionell, fruchtig und einzigartig im Geschmack

Jungfrauspitzli eignen sich für den Postversand  
Gerne nehmen wir Ihre Bestellung per Email an  
[gvincenz@bluewin.ch](mailto:gvincenz@bluewin.ch)

Postversand = Preis pro Geschenkschachtel plus Porto und Verpackung

# Eiger Grüssli



## **Eiger Grüssli**

**Zum Träumen.**

**Ein feines Eiger Grüssli verführt Sie sicher zum Träumen. Ein zartschmelzendes Praliné mit Marc du Champagne, umhüllt von Grand Cru Milkschokolade. Verführerisch, reichhaltig und fein – so wird dieses Praliné sein.**

**Bestellen: [6er Geschenkpackung](#) [15er Geschenkpackung](#).**

## **Marc de Champagne**

**Marc de Champagne ist ein Tresterbrand (frz. marc) aus der Champagne.**

**Es handelt sich um einen Schnaps aus den Rückständen bei der Traubenpressung, dem sogenannte Eau de vie. Wie beim Champagner werden für Marc de Champagne nur die Traubensorten Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay verwendet.**

**Marc de Champagne wird häufig zur Aromatisierung von Trüffelpralinen verwendet. Man verwendet ihn auch in der französischen Kaffeespezialität Canard sowie zum Waschen der Käsespezialität Langres.**

**Neben dem bekannten Marc de Champagne aus der Region Champagne gibt es in Frankreich noch zahlreiche andere regionale Marcs, deren Namensverwendung ebenso geschützt ist, beispielsweise den Marc de Bourgogne, Marc de Chardonnay, Marc de Beaujolais,**

# Lauberhörnli



## **LAUBERHÖRNLI**

**Die Knusprigen.**

**Mit unseren Lauberhörnli begeistern Sie grosse und kleine Schleckmäuler.**

**Feinstes Praliné gefüllt mit einer zarten Pralinécreme und als Krönung ein splittender Kern - Komplimente sind Ihnen gewiss.**

**Erhältlich in Geschenkpakungen von 6 oder 15 Stück.**

**Preis** Geschenkpakungen:  
6er Fr. 13.90  
15er Fr. 24.90

**Spezielles** Mandeln  
Die Mandel ist der Samen des Mandelbaumes, der im Mittelmeerraum und in Kalifornien kultiviert wird. Man unterscheidet zwischen süssen und bitteren Mandeln. Bittermandeln stammen von wild wachsenden Mandelbäumen. Sie werden als Geschmacksverstärker genutzt

Für unsere LAUBERHÖRNLI verwenden wir Kalifornische Mandeln ohne Bittermandeln

# Silberhörnli

*Confiserie*  
**Vincenz**  
Bäckerei Konditorei  
W E N G E N



Diese Kombination aus cremige Pralinéfüllung, feinsten Schweizer Schokolade und caramelisierte Piemonteser Haselnüssen, wird Ihre Sinne bezaubern.

Beim Genuss entfalten sich eine Fülle von Aromen.

Am Besten schmecken die Silberhörnli bei Raumtemperatur.

Verpackt werden die Silberhörnli in einer Geschenkpackung mit 9 Stück oder 16 Stück.

Bestellen: [9er Geschenkpackung](#) [16er Geschenkpackung](#)

## Couverture Grand Cru Couverturen von Felchlin Schwyz

Grand Cru beginnt mit der Auswahl der Cacaos. Als Nischenproduzentin hat sich Felchlin auf die Herstellung edler Grand Cru Couverturen spezialisiert. Das Ursprüngliche und Echte ist die Basis für die edlen Felchlin Cacao Spezialitäten. Unsere Couverture Richtlinien bestätigen die Einzigartigkeit und die Reinheit jedes einzelnen Produktes.

Die Cacao Herkunft, der Anspruch an deren nachhaltigen Produktion, weitere auserlesene Rohstoffe und die schonende Veredelung wurden genau definiert und sind Bestandteil dieser Richtlinien.

Aufgrund der sehr guten Beziehungen zu den Bauern und Kooperativen in den Ursprungsländern können wir von den Ernteaussagen der raren Cacaosorten die besten Partien auswählen und sicherstellen. So bilden die Edelcacao-Sorten Criollo und Trinitario die Grundlage der exklusiven Grand Cru Couverturen. Die gesamte Verarbeitung von der Cacaobohne zur Edelschokolade erfolgt nur im eigenen

**Produktionsbetrieb in der Schweiz.**

**Weiter Informationen zu der Grand Cru Schokolade  
erhalten Sie unter:**

<http://www.felchlin.com>

# Wengener Schokolade

*Confiserie*  
**Tincenz**  
Bäckerei Konditorei  
W E N G E N



*Von Hand gegossen und in verschiedenen Sorten erhältlich!*  
*Chocolate bars – handmade and in various flavours available.*

Zum [Shop](#)

## Schokolade – das braune Gold

Wenn wir ein Stück Schokolade auf der Zunge zergehen lassen, geniessen wir das Produkt aus einer der ältesten Kulturpflanzen der Menschheit, dessen Geschichte bei den Olmeken (1500 und 400 v. Chr.) begann. Auf seiner vierten Reise 1502 kam Christoph Kolumbus als erster Europäer mit Kakao in Kontakt. Prinzessin Anna heiratete Louis VIII und brachte die Trinksitte von Spanien an den Französischen Hof. Mit dem Beginn der Industrialisierung verlor Trinkschokolade an Bedeutung, dafür wurde Schokolade in fester Form immer beliebter. Im 19. Jahrhundert schrieben Schweizer mit der Erfindung des Conchier-Verfahrens und der Milchschokolade Geschichte

## *Couverture Grand Cru*

Grand Cru beginnt mit der Auswahl der Cacaos. Als Nischenproduzentin hat sich Felchlin auf die Herstellung edler Grand Cru Couverturen spezialisiert. Das Ursprüngliche und Echte ist die Basis für die edlen Felchlin Cacao Spezialitäten. Unsere Couverture Richtlinien bestätigen die Einzigartigkeit und die Reinheit jedes einzelnen Produktes.

Die Cacao Herkunft, der Anspruch an deren nachhaltigen Produktion, weitere auserlesene Rohstoffe und die schonende Veredelung wurden genau definiert und sind



**Bestandteil dieser Richtlinien.**

**Aufgrund der sehr guten Beziehungen zu den Bauern und Kooperativen in den Ursprungsländern können wir von den Ernteausslesen der raren Cacaosorten die besten Partien auswählen und sicherstellen. So bilden die Edelcacao-Sorten Criollo und Trinitario die Grundlage der exklusiven Grand Cru Couverturen. Die gesamte Verarbeitung von der Cacaobohne zur Edelschokolade erfolgt nur im eigenen Produktionsbetrieb in der Schweiz.**

**Weiter Infos bei [Felchlin](#)**

# Haus Schoggi

*Confiserie*  
**Vincenz**  
Bäckerei Konditorei  
W E N G E N

