



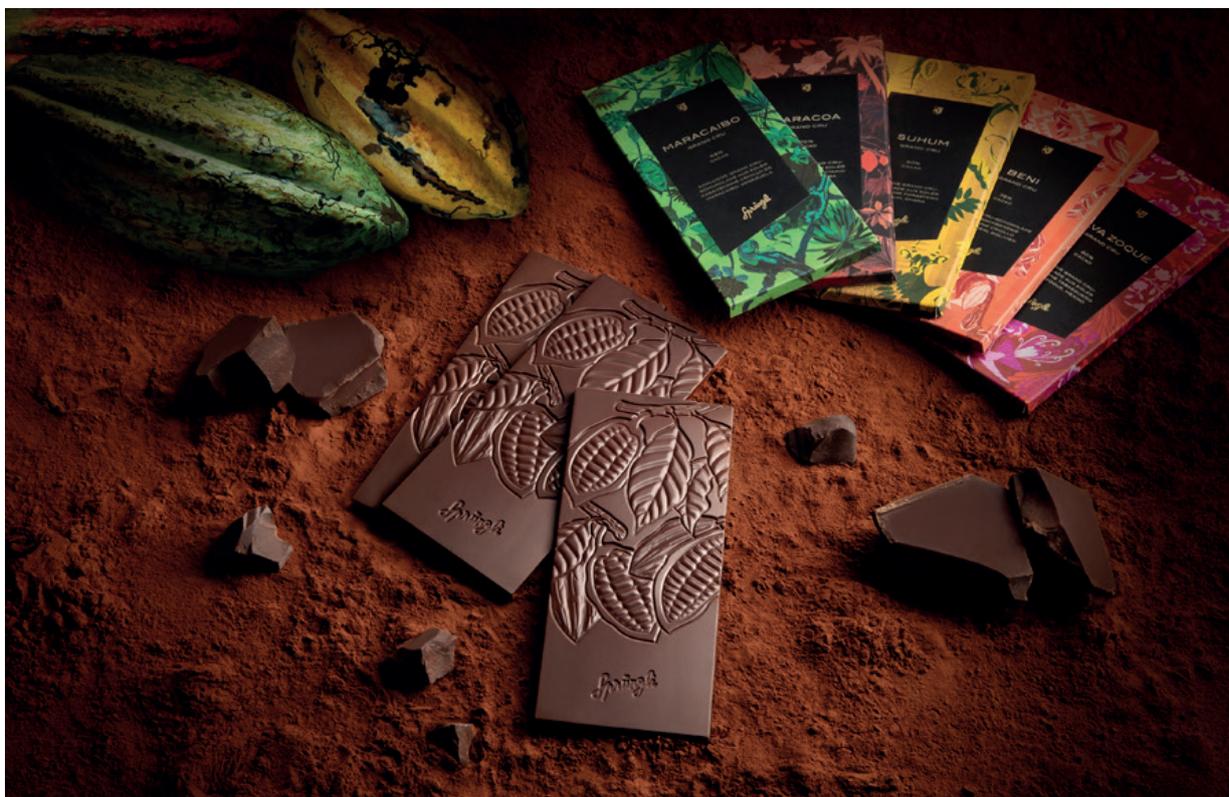
CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

Medienmitteilung
Zürich, im Februar 2021

SPRÜNGLI LANCIERT NEUE SCHOKOLADEN WELTBESTER HERKUNFT FRISCHE GRAND CRU-, MILCH- UND ALPENBLÜTENSCHOKOLADEN – SO SCHMECKT HAUTE CHOCOLATERIE

Am 2. Februar lanciert Sprüngli, der Pionier der Grand Cru-Schokolade in der Schweiz, 18 neue Tafelschokoladen. Darunter edelste Grand Cru-Schokoladen weltbesten Herkunfts, frische Milch- und Alpenblütenschokoladen voller Schweiz sowie raffinierte Variationen der beliebten Bruchtafelschokoladen mit gerösteten und caramelisierten Nüssen, Kokos-Chips oder fruchtiger Himbeere. Als Haut Chocolatier lebt die Confiserie Sprüngli ihre Vision von genussvoller Schokolade in Form von echtem Handwerk und natürlichen Zutaten. So schmeckt Haute Chocolaterie.



Als Pionier der Grand Cru-Schokoladen in der Schweiz verwendet Sprüngli die edelsten Kakaobohnen aus weltbesten Herkunftsorten. Wie die seltene und edle Criollo-Kakaobohne aus Maracaibo in Venezuela, die von Confisereuren zu exklusivem Schokoladengenuss verarbeitet wird: mit gezähmten Bitterstoffen, einem perfekten Schmelz und einem eleganten, ausgewogenen Geschmack mit milder Kaffeenote sowie einem Hauch von Orangenblüte und Pflaume. Andere Kakaobohnen stammen aus dem im Amazonas gelegenen Beni in Bolivien, aus Baracoa an der Ostküste Kubas und aus Selva Zoque, dem ursprünglichsten Kakao-Terroir in Mexiko oder aus Suhum, dem ersten biologischen Kakaoanbaugebiet in Ghana.

Mit ausgesuchten Partnern achtet Sprüngli vor Ort auf die Schonung der natürlichen Ressourcen, den sensiblen Umgang mit der Natur, faire Produktionsbedingungen und Entlohnung der Kakaobauern. Die Früchte werden zum idealen Zeitpunkt von Kleinbauern schonend von Hand geerntet und mit Sorgfalt verarbeitet. Deshalb schmeckt bei Sprüngli als Grand Cru-Pionier jede Schokolade einzigartig – eine genussvolle Kostbarkeit.

Confiserie Sprüngli AG Bahnhofstrasse 21 CH-8001 Zürich
Telefon +41 44 224 46 46 Telefax +41 44 224 47 35
www.spruengli.ch

Sprüngli



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836



Frische Grand Cru-Schokoladen weltbesten Herkunft

Das Sortiment der frischen Grand Cru-Schokoladen umfasst die Chocolate Grand Cru Suhum Cacao 60 %, Chocolate Grand Cru Maracaibo Cacao 65 %, Chocolate Grand Cru Baracoa Cacao 70 %, Chocolate Grand Cru Beni Cacao 75 % und die Chocolate Grand Cru Selva Zoque Cacao 80 %.

100 g Fr. 6.80



Frische, helle und weisse Schokoladen voller Schweiz

Die frische, helle und weisse Schokolade mit Schweizer Milch ist zubereitet nach traditioneller Handwerkskunst der Haute Chocolaterie. Nur beste erlesene Zutaten werden mit meisterhaftem Können und Leidenschaft zu wahren Schokoladengenuss verarbeitet – mit einem perfekten Schmelz und unverkennbar cremigem Geschmack. Neu ist die Sprüngli-Milchschokolade in zwei Intensitäten erhältlich: Als Milch Cacao 37 % und als Milch Intense Cacao 42 %.

100 g Fr. 6.20



Frische Alpenblütenschokoladen voller Schweiz

Schweizer Äpfel und Kirschen sowie blau-gelbe und blau-rosa Alpenblüten vollenden unsere Milch- und weisse Schokolade zu zwei neuen Kreationen voller Schweiz: der Chocolate Blanc Cerises aux fleurs und der Milchsokolade Pommes aux fleurs Cacao 37 %. Crémig-zart mit einem perfekten Schmelz, kombiniert mit floralen Fruchtnoten.

100 g Fr. 10.15

Unsere beliebten Bruchschokoladen werden Stück für Stück von Hand gegossen und gebrochen. Die frische weisse, helle und dunkle Schokolade wird von den Sprüngli-Confisereuren mit erlesenen Zutaten zum unverkennbaren Schokoladengenuss veredelt: Exotische Kokos-Chips, geröstete und caramalisierte Mandeln und Haselnüsse, Pistazien und Sultaninen, Caramel Salé sowie fruchtige Himbeere verleihen der Sprüngli-Schokolade neue Geschmacksnoten.

Das Sortiment umfasst die Chocolate Grand Cru Noisette Cacao 72 %, Chocolate Grand Cru Pistache-Raisin Cacao 49 %, Chocolate Milch Noisette Cacao 42 %, Chocolate Milch Caramel Salé Cacao 37 %, Chocolate Noir Coco Cacao 55 %, Chocolate Milch Noisette Sans Sucre Ajouté Cacao 37 %, Chocolate Blanc Pistache-Amande und die Chocolate Blanc Framboise.

170 g Fr. 13.65

Sprüngli



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

Sprüngli übernimmt Verantwortung

Sprüngli steht für beste Qualität, Frische und Natürlichkeit. Dies erfordert ein verpflichtendes Engagement für Nachhaltigkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Im Rahmen von gemeinsam mit den Lieferanten durchgeführten Besuchen in den Kakaoanbaugebieten wird die Einhaltung von fairen Arbeitsbedingungen regelmässig überprüft.

Über das Schweizer Familienunternehmen

Das traditionsreiche Schweizer Familienunternehmen wird in sechster Generation von Milan und Tomas Prenosil geführt. Die in gewerblicher Tradition mit viel Handarbeit in Dietikon hergestellten Produkte werden in 26 eigenen Geschäften in der Schweiz verkauft. Diese befinden sich in und um Zürich, in Baden, Basel, Bern, St. Gallen, Winterthur, Zug und Genf. Insgesamt ergänzen fünf Gastronomiebetriebe, von der Café-Bar bis zum legendären Restaurant am Paradeplatz, das Angebot. Ausserhalb der Schweiz ist die Confiserie Sprüngli in der «The Dubai Mall» in Dubai vertreten und seit 2018 mit einer exklusiven Boutique & Café in Abu Dhabi.

Für weitere Informationen und Bildanfragen:

Confiserie Sprüngli AG
PR & Communications
Julie Albisser
Bahnhofstrasse 21
8001 Zürich
www.spruengli.ch

Telefon 044 224 47 33
julie.albisser@spruengli.ch

Sprüngli