

Avec Sprüngli, la chasse aux chocolats de Pâques sera inoubliable

Nouveau: l'emblématique Nico présenté sous la forme d'une boîte métallique rétro, garnie de délicieux œufs de Pâques

Cette année encore, les fameux lapins de Pâques Nico en chocolat frais Sprüngli enchanteront les palais avec six délicieuses variétés issues des meilleurs ingrédients naturels. Dans la famille des lapins Sprüngli, laissez-vous séduire par le charmeur Nico nouvellement présenté sous la forme d'une élégante boîte métallique garnie de délicieux œufs de Pâques. La bonbonnière «Œuf de Pâques» avec son coloris jaune printanier et la boîte métallique rétro «Pâques», garnie de pralinés et de truffes exquis, sont également à découvrir dans le nid de Pâques de cette année.



Les chocolats extratins de Sprüngli, confectionnés à la main avec beaucoup de passion selon un savoir-faire traditionnel, se cachent avec amour, se cherchent avec entrain et se découvrent avec joie, dans ce qui constitue l'une des plus belles traditions de Pâques. C'est ainsi que naît chaque année une variété unique de créations pascals raffinées: des délicieux lapins Nico aux magnifiques œufs de Pâques Grand Cru, en passant par les boîtes métalliques rétro garnies de pralinés et de truffes exquis, sans oublier les Luxemburgerli aériens et les tendres biscuits de Pâques – faites entrer chez vous l'esprit de Pâques avec la Haute Chocolaterie de Sprüngli.

Là où sont cachés avec amour les **lapins Nico emblématiques** naît l'esprit de Pâques:



Boîte métallique rétro «Nico»
Jolie boîte en forme de lapin Nico contenant des œufs en sucre ainsi que d'œufs en chocolat fondant.

Fr. 29. –
Disponible à partir du 12.03.



Nico framboise et fruit de la passion
Chocolat blanc fondant, sublimé par de la framboise ou du fruit de la passion.

100 g, Fr. 14. –
200 g, Fr. 19. –
Disponible à partir du 12.03.



Bonbonnière «Nico»
Truffes et pralinés raffinés disposés dans une bonbonnière de Pâques en forme de lapin.

Fr. 59. –
Disponible à partir du 26.03.



Là où l'on cherche et trouve des cadeaux de Pâques délicieusement garnis naît l'esprit de Pâques:



Bonbonnière «Œuf de Pâques»
Délicieux mélange d'œufs au gianduja, disposés dans une jolie bonbonnière de Pâques.

Fr. 39. –
Disponible à partir du 12.03.



Boîte métallique «Pâques»
Magnifique boîte remplie de pralinés et de truffes assortis.

Fr. 44. –
Disponible à partir du 26.03.



Corbeille lapin
Douce gourmandises pascales disposées dans une jolie corbeille décorée d'un adorable lapin.

200 g, Fr. 32. –
Disponible à partir du 12.03.



Petit sac de Pâques
Délicieuses spécialités de Pâques, emballées dans un petit sac en feutre joliment décoré.

206 g, Fr. 32. –
Disponible à partir du 12.03.

Là où le plaisir du chocolat le plus noble est célébré ensemble naît l'esprit de Pâques:



Lapins en édition limitée

Des lapins de Pâques au charme rétro en chocolat fin, peints individuellement à la main avec amour par nos apprentis de 3^e année.

400 g, je Fr. 129. –
Disponible à partir du 12.03.



Lapin assis Grand Cru

Lièvre en délicieux chocolat Grand Cru, Maracaibo, 65% de cacao, décoré avec amour. Nouveau poids: 100 g.

Fr. 19. –
Disponible à partir du 12.03.



Œuf en or Grand Cru

Œuf de Pâques en chocolat Grand Cru délicieusement fondant, rempli de truffes Grand Cru élaborées à partir de cacao provenant des meilleures régions du monde.

300 g, Fr. 49. –
640 g, Fr. 89. –
Disponible à partir du 26.03.

Pour plus d'informations ou demandes de photos:

Confiserie Sprüngli AG
Bianca Sameli
Bahnhofstrasse 21
CH-8001 Zürich
www.spruengli.ch

+41 44 224 47 33
media@spruengli.ch

À propos du chocolat Sprüngli

En tant que pionnier des chocolats Grand Cru en Suisse, Sprüngli se met en quête des fèves de cacao les plus nobles issues des meilleures régions du monde. Avec ses partenaires sélectionnés avec soin, Sprüngli veille sur place à utiliser les ressources naturelles de manière raisonnable, à traiter la nature avec respect, à fournir des conditions de travail équitables et à rémunérer correctement les producteurs de cacao. Les fèves utilisées viennent de cacaoyers situés dans des régions très prisées du Venezuela, d'Équateur, de Bolivie, de Cuba et de Madagascar. Les fruits sont délicatement récoltés à la main et à parfaite maturité par les petits producteurs, puis transformés avec soin. Le tri sélectif original des fèves de cacao raffinées, combiné au goût intense des bouquets aromatiques, fait du chocolat Grand Cru Sprüngli un délice rare – un plaisir pur et authentique de la plus grande qualité.

À propos de l'entreprise familiale suisse

L'entreprise familiale suisse riche d'une longue tradition est dirigée en sixième génération par Milan et Tomas Prenosil. Les produits, qui sont fabriqués à Dietikon dans la pure tradition artisanale, sont vendus dans 27 boutiques en Suisse. Elles sont situées à Zurich et dans ses environs, Baden, Bâle, Berne, Saint-Gall, Winterthour, Zoug et Genève. Au total, cinq établissements de restauration, du café-bar au légendaire restaurant de la Paradeplatz, complètent l'offre. En dehors de la Suisse, la Confiserie Sprüngli est représentée au «Dubai Mall» à Dubai et, depuis 2018, par une Boutique&Café exclusive à Abu Dhabi.