

Am schönsten wird die Suche nach Osterschokoladen mit Sprüngli Ikonischer Nico neu als nostalgische Métal-Boîte, gefüllt mit köstlichen Oster-Eili

Die beliebten Nico-Osterhasen aus frischer Sprüngli-Schokolade entzücken auch dieses Jahr in sechs feinen Sorten aus besten natürlichen Zutaten. Als neues Mitglied der Hasenfamilie präsentiert Sprüngli seinen Charmeur Nico in Form einer edlen Métal-Boîte mit einer Füllung aus köstlichen Oster-Eili. Ebenfalls neu zu entdecken, gibt es im diesjährigen Osternest die Bonbonnière «Osterei» in frühlingshaftem Gelb und die nostalgische Métal-Boîte «Ostern», gefüllt mit feinsten Pralinés und Truffles.



Zu den schönsten Ostertraditionen gehört das liebevolle Verstecken, eifrige Suchen und fröhliche Finden feinsten Schokoladen von Sprüngli, die mit viel Leidenschaft und in traditioneller Handarbeit frisch kreierte werden. So entsteht jedes Jahr eine einzigartige Vielfalt an feinsten österlichen Kreationen: von köstlichen Nico-Hasen, edlen Grand Cru-Ostereiern und nostalgischen Métal-Boîtes voller erlesener Pralinés und Truffles hin zu luftig-leichten Luxemburgerli und zartem Ostergebäck – mit Haute Chocolaterie von Sprüngli kommt Ostern zu Ihnen nach Hause.

Wo **ikonische Nico-Hasen** liebevoll versteckt werden, da ist Ostern zuhause:



Métal-Boîte «Nico»
Edle Dose in Nico-Hasenform, gefüllt mit Zucker-Eili sowie zartschmelzenden Schokoladen-Eili.

Fr. 29.–
Ab dem 12.03. erhältlich.



Nico Himbeer und Passionsfrucht
Zart-weiße Schokolade, verfeinert mit fruchtiger Himbeere oder Passionsfrucht.

100 g, je Fr. 14.–
200 g, je Fr. 19.–
Ab dem 12.03. erhältlich.



Bonbonnière «Nico»
Feinste Pralinés und Truffles in einer schönen Schachtel in Hasenform.

Fr. 59.–
Ab dem 26.03. erhältlich.

Sprüngli



Wo **köstlich gefüllte Ostergeschenke** gesucht und gefunden werden, da ist Ostern zuhause:



Bonbonnière «Osterei»
Feinste gemischte Gianduja-Eili in
einer österreichischen Schachtel.

Fr. 39.–
Ab dem 12.03. erhältlich.



Métal-Böite «Ostern»
Nostalgische Dose mit neuem Sujet,
gefüllt mit assortierten
Pralinés und Truffes.

Fr. 44 –
Ab dem 26.03. erhältlich.



Hasen-Körbli
Erlasene Osterköstlichkeiten
in einem entzückenden Körbli
mit Hasen-Sujet.

200 g, Fr. 32.–
Ab dem 12.03. erhältlich.



Oster-Täschli
Köstliche Osterspezialitäten,
verpackt in einem liebevoll dekorierten
Filz-Täschli.

206 g, Fr. 32.–
Ab dem 12.03. erhältlich.

Wo **edelster Schokoladengenuss** gemeinsam zelebriert wird, da ist Ostern zuhause:



Edition-Hasen – limitierte Edition
Nostalgische Osterhasen aus feinsten Schokolade, von unseren Lernenden im 3. Lehrjahr individuell in liebevoller Handarbeit bemalt.

400 g, je Fr. 129.–
Ab dem 12.03. erhältlich.



Grand Cru-Sitzhase
Feldhase aus köstlicher Grand Cru-Schokolade, Maracaibo, Cacao 65%, liebevoll dekoriert. Jetzt neu in 100 g.

Fr. 19.–
Ab dem 12.03. erhältlich.



Grand Cru-Gold-Ei
Osterei aus zartschmelzender Grand Cru-Schokolade, gefüllt mit Grand Cru-Truffes aus Kakao weltbesten Provenienzen.

300 g, Fr. 49.–
640 g, Fr. 89.–
Ab dem 26.03. erhältlich.

Folgen Sie uns auf Instagram: [@confiseriespruengli](https://www.instagram.com/confiseriespruengli)
#Sprüngli #ConfiserieSprüngli #WoOsternZuhauseist

Kontakt für weitere Auskünfte und Bildanfragen:

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

Telefon 044 224 47 33
media@spruengli.ch

Über Sprüngli-Schokolade

Als Pionier der Grand Cru-Schokolade in der Schweiz verarbeitet Sprüngli die edelsten Kakaobohnen aus den weltbesten Provenienzen. Mit ausgesuchten Partnern achtet Sprüngli vor Ort nicht nur auf erlesene Qualität, sondern auch auf das Schonen von natürlichen Ressourcen, den sensiblen Umgang mit der Natur, faire Produktionsbedingungen und Entlohnung der Kakaobauern. Die von Sprüngli verwendeten Kakaobohnen stammen von Kakaobäumen an ausgewählten Lagen in Venezuela, Ecuador, Bolivien, Kuba und Madagaskar. Die Früchte werden zum idealen Zeitpunkt von Kleinbauern schonend von Hand geerntet und mit Sorgfalt verarbeitet. Die sortenreine Auslese der ursprünglichen Edelkakaobohnen, kombiniert mit dem intensiven Geschmack feingliedriger Aromen, macht die Sprüngli Grand Cru-Schokolade zu einer raren Kostbarkeit – purer, authentischer Genuss in höchster Qualität.

Über Sprüngli – 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 27 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 ebenfalls in Abu Dhabi.