



CONFISERIE SPRÜNGLI
Tradition seit 1836

Medienmitteilung

DIE CONFISERIE SPRÜNGLI PRÄSENTIERT NEU DEN NICO OSTERHASEN BROMBEER

DIE CHARMANTE NICO-HASENFAMILIE WIRD MIT DEM NICO BROMBEER ERGÄNZT UND GEWÄHRT EINEN BLICK IN DIE TRADITIONELLE SCHOKOLADEN-MANUFAKTUR VON SPRÜNGLI

Zürich, 21. Februar 2023 – **Zum diesjährigen Osterfest erscheint der charmante Nico Osterhase von Sprüngli in einer neuen, köstlichen Geschmacksrichtung: Der Nico Brombeer besticht mit eleganten, dunklen Beerenaromen und erweitert damit die vielfältige Auswahl an edelsten Nico-Osterhasen aus bester Schokolade. In aufwendiger Handarbeit kreieren die Hauts Chocolatiers der Sprüngli-Manufaktur frische Osterköstlichkeiten nach traditioneller Handwerkskunst. Von edlen Grand Cru-Schokoladeneiern, reichlich gefüllten Osterkörben bis hin zu nostalgischen Métal-Boîtes mit erlesensten Pralinés und Truffes – die Haute Chocolaterie von Sprüngli bietet Osterkreationen für Klein und Gross.**



Beste Schweizer Schokolade mit eleganten, dunklen fruchtigen Brombeer-Aromen und perfektem Schmelz – in dieser Variation zeigt sich der charmante Osterhase Nico von Sprüngli zum ersten Mal. Damit erhält die ikonische Nico-Hasenfamilie erneut Zuwachs. Nebst neuem Brombeer sind die charmanten Nico Hasen in den Varianten crèmig-hell, zart-

Sprüngli

Seite 1/4



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

dunkel, samtig-weiss bis hin zu frischem Stracciatella und fruchtigem Himbeer erhältlich. Ergänzt wird die Familie durch edle Grand Cru-Hasen und traditionelle Edition-Hasen, die aus bester Schweizer Schokolade von Hand gegossen und in liebevoller Handarbeit bemalt werden.



Hase Nico Brombeer

Osterhase aus feinsten Schokolade mit eleganter Brombeer-Note.
Auf Wunsch geschmückt mit einer persönlichen Botschaft

100 g, je Fr. 14.-
200 g, je Fr. 19.-
210g personalisiert, je 26.-
Ab dem 04.03. erhältlich.



Hase Nico Hell

Osterhase Nico aus frischer Milkschokolade.
Auf Wunsch geschmückt mit einer persönlichen Botschaft

100 g, je Fr. 14.-
200 g, je Fr. 19.-
210g personalisiert, je 26.-
Ab dem 04.03. erhältlich.



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 04.03. erhältlich.



Grand Cru-Sitzhase

Feldhase aus köstlicher Grand Cru-Schokolade, Maracaibo, Cacao 65%, liebevoll dekoriert.

100 g, Fr. 19.-
Ab dem 04.03. erhältlich.

Nebst der Hasenfamilie präsentiert Sprüngli reichlich gefüllte Osterkörbe, mit Pralinés & Truffes gefüllte Bonbonnières und Boîtes sowie edle, goldige Grand Cru-Eier aus Kakao weltbesten Provenienzen. Bevor die Osterkreationen aus der Sprüngli-Manufaktur bereit für das Osterfest sind, werden sie in liebevoller Handarbeit mit eleganten Bändern und perfekt gebundenen Schlaufen veredelt. Mit viel Liebe zum Detail werden die Schokoladenkreationen hergestellt und zu edlen Ostergeschenken verzaubert.



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836



Bonbonnière Osterei grün

Österliche Bonbonnière, gefüllt mit hausgemachten, erlesenen Truffles.

Fr. 69.-
Ab dem 18.03 erhältlich.



Bonbonnière «Nico»

Feinste Pralinés und Truffles in einer edlen Bonbonnière in Hasenform.

Fr. 69.-
Ab dem 18.03. erhältlich.



Grand Cru-Gold-Osterei



Métal-Boîte «Nico»

Sprüngli



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

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 18.03. erhältlich.

Edle Dose in Nico-Hasenform, gefüllt mit köstlichen,
assortierten Oster-Eili aus zartschmelzender
Schokolade.

Fr. 29.-
Ab dem 04.03. erhältlich.

Für weitere Informationen und Bildanfragen:

Confiserie Sprüngli AG

PR & Kommunikation

Tirza Ledermann

media@spruengli.ch

Bahnhofstrasse 21

8001 Zürich

044 224 47 33

www.spruengli.ch

Über Sprüngli-Schokolade

Als Pionier der Grand Cru-Schokoladen in der Schweiz entdeckt Sprüngli die edelsten Kakaobohnen aus den weltbesten Provenienzen. Mit ausgesuchten Partnern achtet Sprüngli vor Ort auf das Schonen der 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 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 mit Verkaufsgeschäften in Dubai, Abu Dhabi und seit 2022 auch am Flughafen München und Flughafen Wien vertreten.