



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition depuis 1836

*Communiqué de presse
Zurich, février 2021*

SPRÜNGLI LANCE DE NOUVEAUX CHOCOLATS DES MEILLEURES PROVENANCES CHOCOLATS FRAIS GRAND CRU, AU LAIT OU AUX FLEURS DES ALPES – LA SAVEUR DE LA HAUTE CHOCOLATERIE

En sa qualité de pionnier des chocolats Grand Cru en Suisse, Sprüngli lance 18 nouvelles tablettes de chocolat le 2 février. Parmi ces nouvelles variétés, on retrouvera les chocolats Grand Cru les plus nobles et des meilleures provenances, des chocolats au lait et aux fleurs des Alpes, frais et intensément suisses, ainsi que des variations raffinées des tablettes à la casse, avec des noix grillées et caramélisées, des copeaux de noix de coco ou encore des framboises fruitées. En tant qu'entreprise de haute chocolaterie, la Confiserie Sprüngli donne pleinement vie à sa vision raffinée du chocolat, mêlant artisanat authentique et ingrédients naturels. La saveur de la Haute Chocolaterie.



En tant que pionnier des chocolats Grand Cru en Suisse, Sprüngli utilise les fèves de cacao les plus nobles issues des meilleures régions du monde, comme les fèves de cacao Criollo de Maracaibo au Venezuela, d'une rareté et d'une noblesse incomparables, qui sont transformées par les confiseurs pour un plaisir chocolaté exclusif – avec une amertume contrôlée, un fondant parfait et un goût équilibré et tout en finesse agrémenté d'un léger arôme de café et d'un soupçon de fleur d'oranger et de prune. D'autres fèves de cacao proviennent de Beni, en Bolivie, dans l'Amazonie, de Baracoa, sur la côte est de Cuba, et de Selva Zoque, le terroir du cacao le plus ancien du Mexique, ou encore de Suhum, la première région productrice de cacao biologique du Ghana.

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 fruits sont délicatement récoltés à la main et à parfaite maturité par les petits producteurs, puis transformés avec soin. Voilà pourquoi Sprüngli est le pionnier des chocolats Grand Cru et pourquoi chacun de ses chocolats est unique – un délice rare.

Confiserie Sprüngli SA Bahnhofstrasse 21 CH-8001 Zurich
Téléphone +41 44 224 46 46 Telefax +41 44 224 47 35
www.spruengli.ch

Sprüngli



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition depuis 1836



Chocolats frais Grand Cru des meilleures provenances

Dans la gamme des chocolats frais Grand Cru, on retrouve le Chocolat Grand Cru Maracaibo 65 %, le Chocolat Grand Cru Beni 75 %, le Chocolat Grand Cru Baracoa 70 %, le Chocolat Grand Cru Selva Zoque 80 % et le Chocolat Grand Cru Suhum 60 %.

100 g Fr. 6.80



Chocolats frais, blancs et au lait, intensément suisses

Ce chocolat frais au lait suisse est élaboré selon le savoir-faire traditionnel de la Haute Chocolaterie. Seuls les meilleurs ingrédients sélectionnés sont transformés avec un savoir-faire et une passion inégalables, pour un vrai plaisir chocolaté au fondant parfait et au goût crémeux incomparable. Désormais, le chocolat au lait Sprüngli existe en deux intensités: au lait 37 %, et au lait intense 42 %.

100 g Fr. 6.20



Chocolats frais aux fleurs des Alpes, intensément suisses

Les pommes et cerises suisses ainsi que des fleurs des Alpes bleues et jaunes ou bleues et roses s'associent à notre chocolat blanc et au lait pour former deux nouvelles créations intensément suisses: le Chocolat Blanc Cerise aux fleurs et le Chocolat au lait Pommes aux fleurs 37 %. Un fondant parfait et un goût crémeux, agrémentés de notes de fruits florales.

100 g Fr. 10.15

Nos célèbres chocolats à la casse sont moulés puis cassés à la main, morceau par morceau. Le chocolat blanc, le chocolat au lait et le chocolat noir sont frais et confectionnés par les confiseurs Sprüngli à base d'ingrédients sélectionnés, qui leur donnent cette saveur chocolatée incomparable: des copeaux de noix de coco exotiques, des amandes et noisettes grillées et caramélisées, des pistaches et des raisins secs, du caramel salé ou encore la framboise fruitée apportent de nouvelles notes gustatives aux chocolats Sprüngli.

La gamme regroupe le Chocolat Grand Cru Noisette 72%, le chocolat Grand Cru Pistache-Raisins secs 49 %, le Chocolat Lait Noisette 42 %, le Chocolat Lait Caramel Salé 37 %, le Chocolat Noir Coco 55 %, le Chocolat Lait Noisette Sans Sucre Ajouté 37 %, le Chocolat Blanc Pistache-Amande et le Chocolat Blanc Framboise.

170 g Fr. 13.65

Sprüngli



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition depuis 1836

Sprüngli s'engage

Sprüngli s'engage en faveur de la qualité, de la fraîcheur et du caractère naturel de ses produits. Pour cela, son approche est axée sur le développement durable tout au long de la chaîne de valeur. Dans le cadre de visites conjointes avec les fournisseurs dans les régions productrices de cacao, Sprüngli vérifie régulièrement le respect de conditions de travail équitables.

À propos de l'entreprise familiale suisse

L'entreprise familiale suisse riche d'une longue tradition est dirigée par la sixième génération, en les personnes de Milan et Tomas Prenosil. Confectionnés à Dietikon dans la pure tradition artisanale, les produits sont vendus dans 24 boutiques en Suisse. Elles sont situées à Zurich et dans ses environs, à 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 Dubaï et, depuis 2018, par une Boutique&Café exclusive à Abu Dhabi.

Pour plus d'informations et pour obtenir des photos des produits:

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

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

Sprüngli