



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

Medienmitteilung
Zürich, 5. Mai 2020

HAUT CHOCOLATIER SPRÜNGLI PRÄSENTIERT NEUE GRAND CRU ABSOLU-CHOCOLADE

EIN WAHRES SCHOKOLADENERLEBNIS AUS 100% KAKAOFRUCHT

Als Pionier der Grand Cru-Chocolade in der Schweiz lanciert Haut Chocolatier Sprüngli eine Weltneuheit: Grand Cru Absolu – intensiver Schokoladengenuss aus 100% Kakaofrucht. Die Grand Cru Absolu besteht aus nur zwei Zutaten, bestes Zeichen für Natürlichkeit und Qualität. Verarbeitet werden Edelkakaobohnen aus Bolivien und der aus der Kakaofrucht gewonnene süsse Fruchtsaft. Sprüngli kreiert daraus in kleinen Mengen von Hand edle zart-dunkle Truffles und unvergleichliche Luxemburgerli. Die Entdeckung eines neuen Schokoladenerlebnisses – eine aufregende Genussreise für Connaissseure und wahre Schokoladengeniesser.



Grand Cru – Absoluter Genuss

Grand Cru-Chocoladen sind die edelsten aller Schokoladen. Die sortenreine Auslese von ursprünglichen Edelkakaobohnen bringt einen intensiven Geschmack mit feingliedrigen Aromen hervor. Für die Grand Cru Absolu werden im Tiefland Boliviens wildwachsende, rare Kakaofrüchte und deren Kakaobohnen mit feinen, zitrusfruchtigen und tief schokoladigen Aromen zum idealen Zeitpunkt von Kleinbauern in kleinen Mengen schonend von Hand geerntet. Neu wird die Grand Cru Absolu nur mit dem natürlich süssen und frisch aromatischen Fruchtsaft ergänzt, der aus dem weissen Fruchtfleisch der Kakaofrucht gewonnen wird. Nach eigener Rezeptur kombiniert Sprüngli diese zwei Zutaten aus der ganzen Kakaofrucht zu der Weltneuheit Grand Cru Absolu und kreiert als Pionier der Grand Cru-Chocolade in der Schweiz erneut einen absoluten Schokoladengenuss – ungezähmt und mit ganz eigenem Charakter, fruchtig und intensiv dunkel.

Erlasene Qualität – 100% Kakaofrucht

Verantwortung bedeutet für Sprüngli, natürliche Zutaten aus nachhaltiger Herstellung zu verwenden, sorgfältig zu verarbeiten und somit erlesene Qualität zu garantieren. Die Verwendung der ganzen Kakaofrucht steht für einen schonenden und nachhaltigen Umgang mit der Umwelt und ermöglicht den Kakaobauern eine zusätzliche Wertschöpfung. Weitere Informationen sind zu finden auf <https://www.spruengli.ch/grandcruabsolu>

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

Haute Chocolaterie in genussvoller Form

Aus diesen hochwertigen Zutaten wahren Genuss zu kreieren, zeichnet die traditionelle Handwerkskunst eines Haut Chocolatiers wie Sprüngli aus. Die Verarbeitung dieser erlesenen Ingredienzen zur Grand Cru Absolu – mit gezähmten Bitterstoffen, einem perfekten Schmelz und unverkennbar intensiven Geschmack – erfordert Expertise und Leidenschaft.

Mit dieser Création lädt Sprüngli alle Schokoladengenieser und Connaisseurs dazu ein, für sich eine neue Geschmacksdimension der Schokolade zu entdecken und als Pioniere die neue Grand Cru Absolu in Form von edlen, zartdunklen Truffles und einzigartigen Luxemburgerli als Beginn einer aufregenden Genussreise in der Haute Chocolaterie zu feiern.

Produktinformationen



Truffe Grand Cru Absolu

100% Kakaofrucht: Truffe gefüllt mit einer cremigen Ganache aus intensiver Grand Cru Absolu-Chocolade und Kakaofruchtsaft, ummantelt mit zarten Grand Cru Absolu-Chocoladenraspeln. Natürlich frisch, ohne Zuckerzusatz und Lecithin. Geeignet für veganen Genuss.

100g Truffles Grand Cru Absolu Fr. 13.50



Luxemburgerli Chocolat Absolu

Zwischen zwei luftigen Macarons mit Vanille- und Schokoladengeschmack schmiegt sich eine leichte Crème mit natürlichem Kakaofruchtsaft und ein Kern aus Schokoladen-Ganache und ergänzt durch ein exquisites Grand Cru Absolu-Chocoladenplättchen für den schokoladigen Biss.

100g Luxemburgerli Chocolat Absolu Fr. 13.–

Die Grand Cru Absolu-Neuheiten sind ab 5. Mai bis 6. Juli in unseren Verkaufsgeschäften und online unter spruengli.ch/shop erhältlich.

Bildmaterial der aufgeführten Sprüngli-Produkte stehen unter folgendem Link zur Verfügung:
<https://spruengli.sharefile.eu/d-scbf271294b54c8ea>

Für weitere Informationen und Bildanfragen:

Confiserie Sprüngli AG
PR & Communications
Offir Possu Estay
Bahnhofstrasse 21
8001 Zürich
www.spruengli.ch

Telefon +41 44 224 47 33
offir.possuestay@spruengli.ch

Sprüngli