



*Sprüngli*

## **NOËL CHEZ SPRÜNGLI – DES MERVEILLES CHOCOLATÉES À SAVOURER PENDANT LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE**

**ENTRE LES CLASSIQUES DE NOËL ET LES NOUVEAUTÉS EXCLUSIVES, IL Y EN A POUR TOUS LES GOÛTS CHEZ SPRÜNGLI**

Zurich, le 28 Octobre 2024 – C'est bientôt Noël! L'occasion de partager des moments inoubliables en famille et entre amis. Cette année encore, la Confiserie Sprüngli propose des merveilles chocolatées confectionnées à la main pour ajouter de la gourmandise aux fêtes de fin d'année. Entre grands classiques et nouveautés savoureuses, c'est toute la magie de Noël que Sprüngli apporte sur votre table.



Noël est un moment propice aux marques d'affection. C'est le moment d'enlacer chaleureusement ses proches et de leur offrir des cadeaux exquis. C'est le moment où la joie enfantine s'empare aussi des adultes lorsqu'on leur offre un petit sac de Saint-Nicolas. Un moment dont Sprüngli fait aussi tout simplement partie. Pour Noël et la Saint-Nicolas, la Confiserie Sprüngli propose cette année encore de nouveaux produits surprenants ainsi que des douceurs artisanales populaires, confectionnées avec le meilleur chocolat.

**Surprises spéciales pour la Saint-Nicolas**



Sprüngli



### Calendrier de l'avent Salon de Noël

Cet élégant calendrier de l'avent orné d'une ravissante illustration a un irrésistible petit côté rétro. Chaque fenêtre s'ouvre sur un délicieux plaisir chocolaté.

Fr. 39.–  
Disponible à partir du 09.11.



### Sacs de Saint-Nicolas

Les traditionnels sacs de Saint-Nicolas signés Sprüngli, généreusement garnis d'une sélection de spécialités chocolatées pour la Saint-Nicolas. Disponibles en rouge ou en vert.

1060 g, Fr. 89.–  
660 g, Fr. 59.–  
Disponible à partir du 09.11.

### Créations en chocolat de Noël pour les fêtes



### Magie de Noël Deluxe

Dans cette édition anniversaire limitée, Sprüngli présente cinq nouvelles variétés de pralinés de Noël: orange-gingembre, spéculoos, petits croissants à la vanille, Biberli et noix-cannelle.

Fr. 59.–  
Disponible à partir du 23.11.





*Sprüngli*



### Chocolats de Noël

Cette année, Sprüngli crée la surprise en proposant deux nouveaux chocolats de Noël: le chocolat frais à la casse Lait Spéculoos et le chocolat frais à la casse Noir Maspépain à l'orange.

Fr. 12.35 pièce  
Disponible à partir du 26.10.



### Assortiment de chocolats à la casse

Les assortiments de chocolat à la casse Sprüngli que l'on aime tant sont désormais disponibles ornés de vœux de Noël. Le cadeau de Noël parfait à partager et à savourer.

130 g, Fr. 19.90

260 g, Fr. 29.90

Disponible dans un emballage portant l'inscription «Joyeuses fêtes» ou «Merry Christmas».

Disponible à partir du 30.11.





*Sprüngli*

**Pour les indécis qui préfèrent goûter à tout**



**Panettone Grand Cru  
Abricots Maracaibo**

Panettone d'une légèreté aérienne, au délicieux chocolat

Grand Cru Maracaibo, Venezuela, cacao 65%, avec de petits morceaux d'abricots très parfumés.

80 g, Fr. 6.90

480 g, Fr. 29.-

Disponible à partir du 28.10.



**Tourte Pomme au four/caramel**

Cette tourte de Noël exquise est composée d'un cœur à base de biscuit aux noisettes, de gelée de pommes au four et de morceaux de pomme, surmonté d'une crème caramel et d'une délicieuse gelée de framboises au porto.

Fr. 42.-

Disponible à partir du 05.11.

Retrouvez de nombreuses autres idées cadeaux signées Sprüngli sur [spruengli.ch](http://spruengli.ch).

Nous acceptons volontiers les demandes d'échantillons pour goûter les produits qui y sont présentés.

---

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

Confiserie Sprüngli AG

RP & Communication

Tirza Ledermann

[media@spruengli.ch](mailto:media@spruengli.ch)

Bahnhofstrasse 21

8001 Zurich

044 224 47 33

[www.spruengli.ch](http://www.spruengli.ch)

---

À propos du chocolat Sprüngli



*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 28 boutiques en Suisse. Elles sont situées à Zurich et dans ses environs, Aarau, Baden, Bâle, Berne, Saint-Gall, Winterthour, Luzerne, Zoug et Genève. Au total, quatre établissements de restauration, du café-bar au légendaire restaurant de la Paradeplatz, complètent l'offre. En dehors de la Suisse, la Confiserie Sprüngli est présente à l'aéroport de Munich.

Suivez-nous sur Instagram: [@confiseriespruengli](https://www.instagram.com/confiseriespruengli)