



Sprüngli

DIE CONFISERIE SPRÜNGLI PRÄSENTIERT IHRE HANDGEFERTIGTEN OSTERKREATIONEN UND FEIERT DAS ZEHNJÄHRIGE JUBILÄUM DES IKONISCHEN OSTERHASEN NICO

Zürich, 5. März 2025 – Zehn Jahre ist es her, seit die Confiserie Sprüngli zum ersten Mal den charmanten Osterhasen Nico präsentierte. In liebevoller Handarbeit gefertigt und geschminkt steht er für puren Genuss aus bester Schweizer Schokolade und höchste Handwerkskunst. Seither hat der Sprüngli-Nico Erfolgsgeschichte geschrieben, und aus einem Schokoladenhasen wurde eine ganze Hasenfamilie. Diese feiert ihr Jubiläum dieses Jahr nicht nur im fabelhaften Sprüngli-Wunderland, sondern erhält mit dem Nico Blonde Karamell auch gleich noch Familienzuwachs. Nicht wegzudenken aus dem Osteruniversum der Confiserie Sprüngli sind zudem die hochwertigen Grand Cru-Schokoladenkreationen, liebevolle Ostergeschenke gefüllt mit den besten Pralines und Truffes und das vielfältige Sortiment an frischem Ostergebäck – handgefertigt nach den traditionellen Sprüngli-Rezepturen.



Schokolade in ihrer schönsten Form – der Nico-Hase in fünf unwiderstehlichen Sorten

Mit dem ikonischen Osterhasen Nico interpretiert Sprüngli seine handwerkliche Tradition immer wieder aufs Neue. Die bunte Vielfalt der köstlichen Osterhasen wird vom hauseigenen Atelier entwickelt und erhält jedes Jahr einen Neuzugang. Im Jubiläumsjahr gesellt sich der Nico Blonde Karamell zur Hasenfamilie – bestehend aus zartcremiger Karamellschokolade mit knusprigen Karamellstückchen und feinen Haselnussnoten.



Sprüngli



NEU



Die Nico-Hasenfamilie

Die ikonische Nico-Hasenfamilie. Erhältlich in den Sorten Milch, Dunkel, Himbeer und Stracciatella.

100 g, Fr. 18.-

200 g, Fr. 28.-

210 g mit personalisiertem Ostergruss, Fr. 33.-
Ab dem 18.03. erhältlich.

Osterhase Nico Blonde Karamell

Der Neuzugang unter den Nicos – aus eleganter zartcremiger Karamellschokolade mit knusprigen Karamellstückchen und feinen Haselnussnoten.

100 g, Fr. 18.-

200 g, Fr. 28.-

210 g mit personalisiertem Ostergruss, Fr. 33.-
Ab dem 18.03. erhältlich.

Edelster Schokoladengenuss – die Grand Cru-Spezialitäten zum Osterfest

Sprüngli ist bekannt für seine Schokoladen aus weltbesten Edelkakaosorten. Auch im Sprüngli-Wunderland sind Osterkreationen aus diesen sortenreinen Grand Cru-Schokoladen zu entdecken. Intensiver Schokoladengenuss für wahre Schokoladenliebhaber.





Sprüngli



Grand Cru-Sitzhase

Osterhase aus edler Grand Cru-Schokolade, Maracaibo, Cacao 65 %, liebevoll mit weisser Schokolade und goldenen Ostereili dekoriert.

100 g, Fr. 69.-
Ab dem 18.03. erhältlich.



Grand Cru-Gold-Osterei

Ein echter Hingucker. Osterei aus zartschmelzender Grand Cru-Schokolade, gefüllt mit Grand Cru-Truffes aus Kakao weltbesten Herkunft.

300 g, Fr. 59.-
640 g, Fr. 99.-
Ab dem 01.04. erhältlich.

Fabelhafte Ostergeschenke aus der Haute Chocolaterie und Feinbäckerei von Sprüngli

Die in liebevoller Handarbeit gefertigten Pralinés und Truffes sowie köstliches und luftig-leichtes Ostergebäck nehmen die Kundinnen und Kunden von Sprüngli mit auf eine neue Reise voller Magie und Genuss. Confiseriekunst in feinsten Kreationen und schönsten Formen – die leidenschaftliche Handwerkskunst von Sprüngli verspricht genussvolle Ostern.



Bonbonnière Nico

Bonbonnière in Hasenform, gefüllt mit hausgemachten, erlesenen Pralinés und Truffes.

Fr. 69.-
Ab dem 01.04. erhältlich.





Sprüngli



Mandelbiscuit-Hase

Himmlicher Osterhase aus luftigem Mandelbiscuit, mit einem frischen Hauch Zitrone verfeinert.

Fr. 18.-
Ab dem 15.04. erhältlich.



Colomba Grand Cru Maracaibo

Traditionelles Frühlingsgebäck mit einer köstlichen Kruste aus Mandeln und Zucker und gefüllt mit edler Schokolade Grand Cru Maracaibo, Venezuela, Cacao 65 %.

Fr. 29.-
Ab dem 18.03. erhältlich.

Viele weitere Oster-Geschenkinspirationen von Sprüngli finden Sie online unter [spruengli.ch](https://www.spruengli.ch).

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 29 eigenen Geschäften in der Schweiz verkauft. Diese befinden sich in und um Zürich, in Baden, Aarau, Basel, Bern, St. Gallen, Winterthur, Luzern, Zug und Genf. Insgesamt ergänzen vier Gastronomiebetriebe, von der Café-Bar bis zum legendären Restaurant am Paradeplatz, das Angebot. Ausserhalb der Schweiz ist die Confiserie Sprüngli mit einem Verkaufsgeschäft am Flughafen München vertreten.

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