



*Sprüngli*

## **DIE CONFISERIE SPRÜNGLI PRÄSENTIERT MIT ZWEI NEUEN HAUSASSORTIMENTS EINE EXKLUSIVE AUSWAHL IHRER EDELSTEN UND BELIEBTESTEN PRALINÉS UND TRUFFES**

**MIT DER PRODUKTLANCIERUNG ZELEBRIERT SPRÜNGLI NICHT NUR SEINE SCHOKOLADENKUNST, SONDERN AUCH DIE GESCHICHTE DES IKONISCHEN SPRÜNGLI-HAUSES.**

Zürich, 17. September 2024 – Die Confiserie Sprüngli ist bekannt für ihre über 185-jährige Tradition als Haut Chocolatier. In sorgfältiger Handarbeit und aus besten natürlichen Zutaten fertigen die Confiseurinnen und Confiseure in der eigenen Manufaktur seit jeher edelste Schokoladenkreationen. Neu präsentiert Sprüngli eine exklusive und liebevoll assortierte Auswahl seiner edelsten und beliebtesten Pralinés & Truffes in den zwei edlen Sprüngli-Hausassortiments. Mit den beiden neuen Produkten zelebriert das Familienunternehmen nicht nur seine hohe Schokoladenexpertise und Handwerkskunst, sondern auch die traditionsreiche Geschichte seines Sprüngli-Hauses am Paradeplatz.



Mit den neuen Hausassortiments können Kundinnen und Kunden die Vielfalt der raffinierten Pralinés und edlen Truffes aus dem Hause Sprüngli entdecken. Die mit viel Liebe zum Detail gefertigten und liebevoll assortierten Schokoladenkreationen werden in sorgfältiger Handarbeit aus besten natürlichen Zutaten und nach streng gehüteten Rezepten in der eigenen Manufaktur in Dietikon ZH frisch hergestellt.



Sprüngli

Diese Handwerkskunst beruht auf über 185 Jahren Tradition von Sprüngli als Haut Chocolatier. Sie zeichnet die hohe Qualität der Köstlichkeiten aus.



#### Hausassortiment Pralinés

Eine exklusive und liebevoll assortierte Auswahl raffinierter Pralinés aus dem Hause Sprüngli. Darin zu entdecken sind unter anderem das Praliné Grand Cru Arriba Nuss, das Praliné Noisette, das Praliné Vanille und viele weitere Praliné-Kreationen aus der Sprüngli-Manufaktur.

Erhältlich ab 17. September in allen Sprüngli-Filialen und online für CHF 79.–. Ohne Alkohol.



#### Hausassortiment Truffes

Eine exklusive und liebevoll assortierte Auswahl edler Truffes aus dem Hause Sprüngli. Darin zu entdecken sind unter anderem die Truffes Classiques in Hell, Dunkel und Weiss, die Truffes Fine Champagne, die Truffes Rosé & Noir und viele weitere Truffes-Variationen aus feinsten Schokolade.

Erhältlich ab 17. September in allen Sprüngli-Filialen und online für CHF 79.–. Mit Alkohol.

Das Hausrelief auf der Vorderseite der Hausassortiments zeigt den Hauptsitz der Confiserie Sprüngli am Paradeplatz in Zürich. Das 1859 von der Familie Sprüngli erworbene Geschäftshaus entwickelte sich zu einem ikonischen Wahrzeichen der Stadt. Seit jeher werden hier im Verkaufsgeschäft handgefertigte Schokoladenkreationen aus weltbesten Zutaten angeboten. Das Café&Restaurant wurde zudem ein beliebter Treffpunkt mit weltweiter Bekanntheit. In diesem Jahr werden Teile des Hauses, darunter auch das Café&Restaurant, einer umfassenden Renovation unterzogen, bevor es im Spätherbst in neuem Glanz wieder seine Tore öffnet. Mit den neuen Hausassortiments gewährt Sprüngli bereits jetzt einen Vorgeschmack auf das, was die Kundinnen und Kunden im neuen Restaurant erwartet: eine Welt voller Genuss, Handwerkskunst und Tradition.

Sie wünschen ein Muster der neuen Hausassortiments, um unsere exklusive Pralinés- oder Truffes-Auswahl selbst zu probieren? Gerne nehmen wir Ihre Anfrage entgegen.

---

Für weitere Informationen und Bildanfragen:

Confiserie Sprüngli AG  
PR & Kommunikation



*Sprüngli*

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

Bahnhofstrasse 21  
8001 Zürich  
044 224 47 33  
[www.spruengli.ch](http://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 28 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)