



*Sprüngli*

**AVEC SES DEUX NOUVEAUX ASSORTIMENTS MAISON, LA CONFISERIE SPRÜNGLI PRÉSENTE UNE SÉLECTION EXCLUSIVE DE SES PRALINÉS ET TRUFFES LES PLUS RAFFINÉS ET LES PLUS APPRÉCIÉS.**

AVEC LE LANCEMENT DE CE PRODUIT, SPRÜNGLI CÉLÈBRE NON SEULEMENT L'ART DU CHOCOLAT, MAIS AUSSI L'HISTOIRE DE LA MAISON EMBLÉMATIQUE DE LA CONFISERIE SPRÜNGLI.

Zurich, le 17 septembre 2024 – La Confiserie Sprüngli est connue pour son savoir-faire reposant sur une tradition de plus de 185 ans en tant que Haut Chocolatier. Dans sa propre manufacture, les confiseurs et confiseuses confectionnent depuis toujours des créations avec le chocolat le plus noble, en travaillant minutieusement à la main et en utilisant les meilleurs ingrédients naturels. Sprüngli propose désormais une sélection exclusive et composée avec amour de ses pralinés et truffes les plus raffinés et les plus appréciés dans deux assortiments maison élégants. Avec ces deux nouveaux produits, l'entreprise familiale célèbre non seulement sa grande expertise du chocolat et son savoir-faire, mais aussi l'histoire riche d'une longue tradition de sa maison Sprüngli sur la Paradeplatz.



Avec les nouveaux assortiments maison, les clientes et clients peuvent découvrir toutes les variétés de pralinés et de truffes raffinés de la maison Sprüngli. Les créations en chocolat assorties avec soin et amour sont soigneusement confectionnées à la main dans la manufacture de Dietikon (ZH), à partir des meilleurs ingrédients naturels et selon des recettes au secret bien gardé.



*Sprüngli*

Ce savoir-faire artisanal s'appuie sur plus de 185 ans de tradition en tant que Haut Chocolatier et caractérise la haute qualité des délices Sprüngli.



#### Assortiment maison de pralinés

Une sélection exclusive et composée avec amour de pralinés raffinés de la maison Sprüngli. Une invitation à découvrir notamment le praliné Grand Cru Noisette Arriba, le praliné Noisette, le praliné Vanille et de nombreuses autres créations de pralinés de la manufacture Sprüngli.

Disponible à partir du 17 septembre dans toutes les boutiques Sprüngli et en ligne au prix de CHF 79.-.  
Sans alcool.



#### Assortiment maison de truffes

Une sélection exclusive et composée avec amour de truffes raffinées de la maison Sprüngli. Une invitation à découvrir notamment les truffes Classiques au chocolat au lait, noir et blanc, les truffes Fine Champagne, les truffes Rosé & Noir et de nombreuses autres déclinaisons de truffes en délicieux chocolat.

Disponible à partir du 17 septembre dans toutes les boutiques Sprüngli et en ligne au prix de CHF 79.-.  
Contient de l'alcool.

La maison en relief à l'avant des assortiments représente le siège de la Confiserie Sprüngli sur la Paradeplatz à Zurich. L'immeuble commercial, acquis par la famille Sprüngli en 1859, est devenu un emblème de la ville. Depuis toujours, la boutique propose des créations en chocolat confectionnées à la main avec les meilleurs ingrédients du monde. Le Café&Restaurant est en outre devenu un lieu de rencontre très apprécié et jouit d'une renommée mondiale. Cette année, une partie de la maison, dont le Café&Restaurant, fait l'objet d'une rénovation complète et rouvrira ses portes à la fin de l'automne dans un nouveau décor flambant neuf. Avec ses nouveaux assortiments maison, Sprüngli propose à ses clientes et clients un avant-goût de ce qui les attend dans le nouveau restaurant: un univers de plaisir, d'artisanat et de tradition.

Vous souhaitez recevoir un échantillon des nouveaux assortiments maison afin de déguster vous-même notre sélection exclusive de pralinés ou de truffes? Nous nous ferons un plaisir de répondre à votre demande.

---

Pour plus d'informations et pour obtenir des photos:



*Sprüngli*

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

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)