



Sprüngli

Medienmitteilung

DIE LUXEMBURGERLI VON SPRÜNGLI – EINE IKONE IN LUFTIG-LEICHTER VIELFALT

Die Confiserie Sprüngli erweitert mit dem neuen Luxemburgerli Glace und den knusprig-schokoladigen Luxemburgerli Talern das Sortiment ihrer luftig-leichten Luxemburgerli-Familie.

Zürich, 1. Juli 2025 – Als luftig-leichte Version eines Macarons 1957 lanciert, hat sich das Luxemburgerli zur wahren Ikone entwickelt. Täglich frisch mit grösster Sorgfalt von Hand und ausschliesslich mit naturreinen Zutaten bester Qualität zubereitet, wurde die Rezeptur durch die Confiseurinnen und Confiseure des Hauses immer weiter verfeinert. Saisonale- und Monats-Kreationen sowie neue unwiderstehliche Geschmacksrichtungen überraschen Liebhaber seit jeher.

Und die Luxemburgerli-Familie wächst weiter: bereits 2023 mit den Bisous – die exklusive Kombination aus den unvergleichlichen Luxemburgerli und feinsten Schokolade des traditionsreichen Haut Chocolatiers. Vergangenes Jahr mit der beliebten Luxemburgerli Patisserie, nun folgt das Luxemburgerli Glace sowie die Luxemburgerli-Taler. An weiteren Köstlichkeiten wird getüftelt – Kunden dürfen sich bereits jetzt auf die Luxemburgerli Torte freuen, die am 1. August lanciert wird.





Sprüngli

Die kompromisslose Handwerkskunst gepaart mit der Innovationskraft, die Sprüngli antreibt ihre Rezepturen stetig weiterzuentwickeln und neue Spezialitäten zu kreieren, ist es, die die Köstlichkeiten der Luxemburgerli-Familie hervorbringt.



Luxemburgerli Himbeer-Torte

Feinste handverlesene Himbeeren, eine samtige Vanille-Creme und ein erfrischender Himbeer-Fruchtkern gebettet zwischen luftig-leichten Luxemburgerli-Schalen.



Luxemburgerli-Taler

Luftig-leichte Makrönchen in den Varianten Vanille, Schokolade und Himbeer. Umhüllt von edler dunkler, cremiger weisser oder Schweizer Milch-Schokolade.



Luxemburgerli Glace

Zwischen zwei luftig gebackenen Luxemburgerli-Makrönche entfaltet sich eine zartschmelzende Glace-Füllung, harmonisch aufeinander abgestimmt.

Die Confiserie Sprüngli ist seit jeher für ihre bis ins Ausland berühmten Luxemburgerli sowie ihre fast 190-jährige Handwerkskunst bekannt. Die neuen Luxemburgerli-Köstlichkeiten sind eine natürliche Erweiterung der beliebten Ikone, mit dem die meisten Liebhaber des Hauses eine persönliche Geschichte verbinden. Die Luxemburgerli sind eine Ikone und bescheren einen ganz persönlichen Genussmoment.

Für weitere Informationen und Bildanfragen:

Confiserie Sprüngli AG
PR & Kommunikation
Katharina-Viktoria Drexler
media@spruengli.ch

Bahnhofstrasse 21
8001 Zürich
044 224 47 33
www.spruengli.ch



Sprüngli

Über das Schweizer Familienunternehmen

Die Confiserie Sprüngli ist eine der renommiertesten Confiseries Europas und gehört zu den Schweizer Pionieren der Haute Chocolaterie. Das im Jahre 1836 gegründete, traditionsreiche Schweizer Familienunternehmen Sprüngli wird in sechster Generation von Milan und Tomas Prenosil geführt.

Neben zartschmelzenden Pralinen und Truffes erfreuen sich auch die legendären Sprüngli-Luxemburgerli grosser Beliebtheit. Als Pionier der Grand Cru-Schokoladen in der Schweiz entdeckt Sprüngli die edelsten Kakaobohnen aus den weltbesten Provenienzen. Die in gewerblicher Tradition mit viel Handarbeit in der eigenen Manufaktur 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 Café & 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)