



Sprüngli

Communiqué de presse

LES LUXEMBURGERLI DE SPRÜNGLI – UNE ICÔNE D'UNE LÉGÈRETÉ AÉRIENNE

Légère comme l'air, la famille Luxemburgerli s'agrandit: la Confiserie Sprüngli élargit sa gamme avec sa nouvelle Glace Luxemburgerli et ses Luxemburgerli-Taler croustillants et chocolatés.

Zurich, le 1er juillet 2025 – Lancé en 1957 sous la forme légère et aérienne d'un macaron, le Luxemburgerli est devenu une véritable icône. Préparé chaque jour à la main avec le plus grand soin et exclusivement avec des ingrédients naturels de la meilleure qualité, il résulte d'une recette sans cesse affinée par les confiseurs de la maison. Depuis toujours, les nouveautés de saison et les créations du mois ainsi que d'inédites saveurs irrésistibles surprennent une clientèle passionnée.

La famille Luxemburgerli s'agrandit en permanence, et ce dès 2023 avec les Bisous, l'association exclusive des incomparables Luxemburgerli et du chocolat raffiné du Haut Chocolatier fort d'une riche tradition. L'année dernière, le célèbre Luxemburgerli pâtisserie est suivi par la Glace Luxemburgerli puis par les Luxemburgerli-Taler. D'autres délices sont à prévoir et la clientèle peut d'ores et déjà se préparer à découvrir la tarte Luxemburgerli qui sera lancée le 1^{er} août.





Sprüngli

Les délices de la famille Luxemburgerli sont le fruit de ce savoir-faire artisanal et authentique, associé au pouvoir d'innovation qui motive Sprüngli à développer sans cesse ses recettes et à créer de nouvelles spécialités.



Tarte Luxemburgerli Framboise

De délicieuses framboises cueillies à la main, une crème onctueuse à la vanille et un cœur rafraîchissant à la framboise, le tout glissé entre deux coques de Luxemburgerli légères comme l'air.



Luxemburgerli-Taler

Macarons d'une légèreté aérienne. Disponibles en Vanille, Chocolat et Framboise. Enrobés d'un délicieux chocolat noir, de chocolat blanc crémeux ou de chocolat au lait de Suisse.



Glace Luxemburgerli

Entre deux macarons Luxemburgerli aériens se dévoile un fourrage glacé fondant qui se marie à merveille avec les coques.

Depuis toujours, la Confiserie Sprüngli est connue pour ses Luxemburgerli, appréciés bien au-delà des frontières du pays, ainsi que pour son savoir-faire artisanal qui remonte à plus de 190 ans. Les nouveaux délices Luxemburgerli sont le prolongement naturel de cette icône populaire à laquelle la plupart des amateurs et amatrices de la maison associent une histoire personnelle. Les Luxemburgerli sont une véritable icône et offrent un moment de plaisir personnel.

Pour obtenir plus d'informations et des photos des produits:

Confiserie Sprüngli AG
RP & Communication
Katharina-Viktoria Drexler
media@spruengli.ch

Bahnhofstrasse 21
8001 Zurich



Sprüngli

044 224 47 33

www.spruengli.ch

À propos de l'entreprise familiale suisse

Figurant parmi les pionniers suisses de la Haute Chocolaterie, la Confiserie Sprüngli est l'une des plus réputées d'Europe. Fondée en 1836, l'entreprise familiale suisse riche d'une longue tradition est dirigée par la sixième génération, incarnée par Milan et Tomas Prenosil.

À l'instar de ses pralinés et de ses truffes fondantes, les légendaires Luxemburgerli jouissent également d'une forte popularité. 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. Confectionnés dans la manufacture de Dietikon dans la pure tradition artisanale, les produits sont vendus dans 29 boutiques en Suisse. Celles-ci se trouvent à Zurich et dans ses environs, à Baden, Aarau, Bâle, Berne, Saint-Gall, Winterthour, Lucerne, Zoug et Genève. Au total, quatre établissements de restauration, du Café-Bar au légendaire restaurant sur la Paradeplatz, complètent l'offre. En dehors de la Suisse, la Confiserie Sprüngli possède également une boutique à l'aéroport de Munich.

Suivez-nous sur Instagram: @confiseriespruengli