



RÉOUVERTURE DE LA BOUTIQUE SPRÜNGLI À LA GARE D'ENGE

APRÈS D'IMPORTANTS TRAVAUX DE RÉNOVATION, LA BOUTIQUE DE LA GARE D'ENGE AFFICHE UN TOUT NOUVEAU DÉCOR ET MISE SUR UN ASSORTIMENT ÉLARGI AUTOUR DES CHOCOLATS À LA CASSE ET DU DÉJEUNER À EMPORTER.

Zurich, le 26 septembre 2024 – La Confiserie Sprüngli, riche d'une longue tradition, inaugure aujourd'hui la réouverture de sa boutique à la gare d'Enge après deux mois de travaux de rénovation. Avec son design moderne et attrayant ainsi que sa gamme de produits élargie, la boutique offre à ses clientes et clients une expérience gustative unique sur une surface de vente de 50 m². Parmi ses points forts, une Chocolathèque avec des chocolats frais à la casse, une offre élargie de tartes et pâtisseries ainsi qu'un assortiment varié de délices à emporter pour le repas de midi.



La boutique de la gare d'Enge, qui a ouvert ses portes pour la première fois en 2001, affiche désormais un tout nouveau design harmonieux qui allie tradition et modernité. La nouvelle Chocolathèque constitue une attraction phare, où les clientes et les clients peuvent composer leur propre assortiment avec leurs chocolats à la casse préférés. On y retrouve de délicieux chocolats au lait suisse, des chocolats Grand Cru raffinés avec du cacao issu des meilleures provenances du monde, ainsi que des chocolats blancs crémeux. Des créations saisonnières, comme le chocolat à la casse Forêt-Noire actuel, viennent compléter l'offre.

L'assortiment de choix est complété par les pralinés et truffes raffinés de la Confiserie Sprüngli ainsi que par les célèbres Luxemburgerli. L'offre de spécialités à emporter pour le repas de midi a



Grüngli

également été élargie: outre des sandwichs, des wraps et des bowls frais, des salades croquantes et des en-cas de qualité pour les petits creux attendent la clientèle. La grande vitrine présentant des tartes exquises et des pâtisseries fines attire particulièrement les regards et invite à venir se régaler à tout moment de la journée.

Le nouveau design d'intérieur et les vitrines supplémentaires contribuent à optimiser l'expérience d'achat et à offrir aux clientes et clients encore plus de moments de plaisir.



«Nous sommes très heureux de pouvoir inaugurer la réouverture de notre boutique modernisée de la gare d'Enge. Dès à présent, nous pouvons accueillir de nouveau notre chère clientèle sur place et la régaler de nos délices faits à la main», explique Tomas Prenosil, CEO de la Confiserie Sprüngli.

Emplacement et heures d'ouverture

Confiserie Sprüngli AG Gare d'Enge Tessinerplatz 10 8002 Zurich

Du lundi au vendredi: 07h00 - 19h00 Samedi: 08h00 - 18h00 Dimanche: 09h00 - 18h00



Pour plus d'informations et pour obtenir des photos:

Confiserie Sprüngli AG RP & Communication Tirza Ledermann media@spruengli.ch

> Bahnhofstrasse 21 8001 Zurich 044 224 47 33 www.spruenali.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