



Weihnachts-Zauber 2010

Springli



Geschätzte Kundin Geschätzter Kunde

Was ist Ihre früheste Kindheitserinnerung? Bei mir gehört Weihnachten dazu: den leuchtenden Christbaum vor Augen, die bunten, zum Auspacken bereiten Geschenke darunter und diese einmalige Mischung aus herrlichen Düften in der Nase. Daran werde ich jeweils erinnert, wenn wir zusammen mit unseren Meistern der Confiserie und der Backstube die Weihnachtskollektion vorbereiten.

Wie das ganze Jahr verarbeiten wir dafür die besten Zutaten mit leidenschaftlichem Handwerk und viel Liebe zum Detail zu erlesenen Köstlichkeiten – ein Freudenfest für die Sinne. Auf den folgenden Seiten möchten wir gerne auch Ihre Erinnerungen auffrischen und Ihnen zeigen, wie Sie Ihre Familie, Ihre Freunde oder Ihre Geschäftspartner mit unseren Kreationen verwöhnen und bleibende Eindrücke hinterlassen können.

Bereichern Sie Ihre Festtage mit köstlichen Weihnachts-Zauber-Pralinés, einem traditionellen Weihnachtsstollen, luftigem Konfekt und vielen weiteren Köstlichkeiten in edlen Verpackungen. Oder überraschen Sie Ihre Liebsten mit BLANC & NOIR, unsere in diesem Jahr neu lancierten Champagner-Truffes, die in wenigen Wochen zu einem unserer begehrtesten Produkte überhaupt geworden ist. Alle Jahre wieder freuen wir uns darauf, Sie in einem unserer Verkaufsgeschäfte mit einer Prise Weihnachtsstimmung verzaubern zu dürfen.

Ein frohes Fest und ein glückliches neues Jahr wünscht Ihnen

Confiserie Sprüngli

Tomas Prenosil

Tomas Prenosil

Vorsitzender der Geschäftsleitung



BLANC & NOIR
Truffes au Champagne
 Zartschmelzende Truffes mit edlem Champagner Perrier-Jouët, in den Varianten Milchkhell und Zartdunkel.

180g Fr. 34.–
 Art. Nr. 15305

Weihnachts-Zauber
 Zauberhafte Weihnachts-Kreationen in den Aromen Zwetschge-Zimt, Amande, Cognac-Feige, Ingwer und Lebkuchen.

290g Fr. 39.–
 Art. Nr. 14004

Truffes du Jour *
 Die frischesten Truffes der Welt, täglich mit grösster Sorgfalt für Sie hergestellt. Exquisite Ganache aus reiner Schweizer Chocolate, Frischrahm und Tafelbutter.

Mit heller und dunkler Couverture sowie als Champagner Truffes du Jour erhältlich.

100g Fr. 12.60
 Art. Nr. 15485

* Versand nur per Express.



Collection de Truffes Grand Cru
Erstklassige Grand Cru-Truffes aus feinsten Kakaosorten, ergänzt durch ausgesuchte Ingredienzen wie Cuba-Rum, Glenfarclas Malt Whisky, Mocca-Arabica, Bourbon-Vanille und Piemonteser Haselnüsse.

180g Fr. 34.–
Art. Nr. 14997

Grand Cru
Sélection de Truffes
Dunkle Grand Cru-Truffes aus edelsten Kakaosorten weltbesten Provenienzen:
Madagascar, Cacao 64%
Venezuela, Cacao 65%
Ecuador, Cacao 72%
República Dominicana, Cacao 75%

165g Fr. 34.–
Art. Nr. 13574

Cru Sauvage
Truffes de Cacao Sauvage Limitées
Criollo Salvaje de Beni, Bolivien, Cacao 70%. Dunkle Truffes aus wild wachsendem bolivianischem Kakao.

160g Fr. 34.–
Art. Nr. 14041

Liliput Truffes
Kleine, leichte Miniature-Truffes in erlesenen Geschmacksrichtungen.

100g Fr. 17.50
Art. Nr. 12745

220g Fr. 35.–
Art. Nr. 12746

Liliput Pralinés
Exklusive Mischung von Miniature-Pralinés.

150g Fr. 26.–
Art. Nr. 10653

350g Fr. 49.–
Art. Nr. 10654

Les Truffes classiques
Feinste helle und dunkle Frischrahm-Truffes.

215g Fr. 31.–
Art. Nr. 13758

480g Fr. 62.70
Art. Nr. 13759



Métal-Boîte Pralinés

Variation feinsten Pralinés und Truffes in einer edlen Geschenk-dose aus Metall, ohne Alkohol.

285g Fr. 39.–
Art. Nr. 15172



Chocoladen-Engel

Engel aus köstlicher Mandel-Gianduja und einem Überzug aus dunkler Chocolate. Mit Marzipan in aufwendiger Handarbeit dekoriert.

90g Fr. 13.–
Art. Nr. 10982



Weihnachtsmandeln im Organza-Säckchen

Im Kupferkessel von Hand geröstete, caramelisierte Mandeln, umhüllt von feinsten Milch-Chocolate, in Zimtzucker gewendet.

150g Fr. 15.–

Säckchen weiss
Art. Nr. 15264

Säckchen dunkelbraun
Art. Nr. 15166

Säckchen gold
Art. Nr. 15414



Atelier Création Noël

Verschiedene Pralinés-Packungen, weihnachtlich dekoriert. In diversen Grössen erhältlich.
Ab Fr. 15.–



Weihnachts-Kugeln

Helle und dunkle Chocoladen-Kugeln in vier Aromen, mit zarter Haselnuss-, Mandel-, Gianduja- und Orangenfüllung.

200g Fr. 16.–
Art. Nr. 14785



Weihnachts-Bonbonnière

Gefüllt mit erlesenen, hausgemachten Pralinés und Truffes. In drei Grössen erhältlich.

400g Fr. 65.–
Gold/Stern Art.Nr. 15415
Weiss/Stern Art.Nr. 15418

500g Fr. 81.–
Gold/Stern Art.Nr. 15416
Weiss/Stern Art.Nr. 15419

900g Fr. 135.–
Gold/Stern Art.Nr. 15417
Weiss/Stern Art.Nr. 15420



Weihnachts-Chocoladen

Sprüngli Tafel-Chocoladen mit erlesenen exotischen Gewürzen und caramelierten Mandeln.

*Grand Cru Madagascar,
Cacao 70%*
100g Fr. 6.20
Art. Nr. 14398

Milch-Chocolade
100g Fr. 5.80
Art. Nr. 14112



Chocolat Chaud

Grand Cru, Cacao 70%
Der Trank der Götter.
Geschenkdose gefüllt mit köstlicher Trinkchocolade aus einer erlesenen Mischung südamerikanischer Edelkakaobohnen.

350g Fr. 25.–
Art. Nr. 14424



Geschenk-Körbe

Exklusive Geschenk-Körbe gefüllt mit erlesenen Sprüngli-Spezialitäten.

Nicht in den Läden erhältlich,
nur auf Bestellung.

Kategorie 1: 180.–
Kategorie 2: 260.–
Kategorie 3: 360.–



Weihnachtskonfekt Métal-Boîte
Traditionelle Weihnachtsmischung
in eleganter Dose aus Metall.

350g Fr. 32.30
Art. Nr. 15171



Gold-Bonbonnière
Eine erlesene Auswahl unserer
besten Pralinés und Frischrahm-
Truffles.

470g Fr. 70.–
Art. Nr. 10687

600g Fr. 85.–
Art. Nr. 10688



Zimtstern-Pralinés
Pralinés aus heller und dunkler
Chocolade mit köstlicher Rahm-
Ganache, verfeinert mit Ceylon-
Zimt.

155g Fr. 18.–
Art. Nr. 10985



Top Ten
Die zehn beliebtesten Sprüngli-
Pralinés und Frischrahm-Truffles.

125g Fr. 19.50
Art. Nr. 13508

250g Fr. 35.–
Art. Nr. 13509



Barock-Engel
Aus erlesenen Chocoladen,
von Hand verziert.

Milch-Chocolade
35g Fr. 7.–
Art. Nr. 10980

Dunkle Chocolade
35g Fr. 7.–
Art. Nr. 10981



Cube
Das besondere Geschenk.
Köstliche Variation gemischter
Truffles und Pralinés, in einer
einzigartigen Verpackung auf
drei Etagen angerichtet.

340g Fr. 72.–
Art. Nr. 15219



*Geschenkpaket Luxemburgerli **

Luftig leichte Luxemburgerli
assortiert, in Kombination mit dem
erlesenen Champagner Perrier-Jouët
Blason Rosé.

Fr. 72.35
Art. Nr. 36873



*Geschenkpaket
Connaisseur Amarone **

Dunkle Grand Cru-Truffes aus
den edelsten Kakaosorten weltbes-
ter Provenienzen, kombiniert mit
einem trockenen Amarone classico
DOC 2004.

Fr. 98.90
Art. Nr. 15002



*Geschenkpaket Sprüngli
Pralinés-Spezialitäten **

Edle Geschenckpackung mit vier
bekannten Sprüngli-Köstlichkeiten:
Liliput Pralinés – köstliche
Miniature-Pralinés, Liliput Truffes
– feine Miniature-Truffes, Truffes
classiques – zartschmelzende helle
und dunkle Frischrahm-Truffes,
Number One – Pralinés mit feins-
ter Ganache-Füllung.

Fr. 104.40
Art. Nr. 14520



*Geschenkpaket
BLANC & NOIR **

Eine edle Vermählung von milch-
hellen und zartdunkeln Truffes
au Champagne mit einer Flasche
edlem Champagner Perrier Jouët
Brut.

Fr. 98.40
Art. Nr. 37289



*Geschenkpaket
Connaisseur Portwein **

Dunkle Grand Cru-Truffes aus den
edelsten Kakaosorten weltbest-
er Provenienzen, kombiniert mit dem
erlesenen Quinta de la Rosa Finest
Reserve.

Fr. 70.40
Art. Nr. 14524



*Geschenkpaket Connaisseur
Chateau Leoville Barton **

Kostbare Grand Cru- und limitierte
Cru Sauvage-Truffes aus einzigar-
tiger Ernte, zusammen mit einer
Flasche edlem Chateau Leoville
Barton 1993.

Fr. 162.90
Art. Nr. 15253

* Nicht in den Läden erhältlich, nur per
Internet oder telefonisch bestellbar.



*Luxemburgerli **

Luftig-leichte Luxemburgerli, in zahlreichen köstlichen Aromen erhältlich: Bourbon-Vanille, Chocolat, Caramel/Fleur de Sel, Cappuccino, Haselnuss, Champagne, Lebkuchen, Mandarine, Zimt und viele andere.

Geschenckpackung (Inhalt 36 Stück)
320g Fr. 43.10
Art. Nr. X19101

Geschenckpackung (Inhalt 72 Stück)
641g Fr. 83.35
Art. Nr. X19102

Neben unseren Ganzjahresaromen überraschen wir jeden Monat mit einer neuen Luxemburgerli-Kreation. Im Dezember: Luxemburgerli Grand Cru, Cacao 75% – mit einer kräftigen Chocofadenfüllung aus Kakao der edlen Trinitario-Bohne.

* Versand nur per Express und innerhalb der Schweiz.



*Tannzapfen **

Luftiges, helles Mandel-Bisquit, gefüllt mit feiner Haselnuss-Crème und Aprikosen-Marmelade. Mit Chocoladen-Marzipan umhüllt.

2 Portionen Fr. 18.–
Art. Nr. 13683

6 Portionen Fr. 33.–
Art. Nr. 11500



*Gâteau de Noël **

Luftiges Chocoladen-Bisquit gefüllt mit leichter Chocoladen-Crème.

6 Portionen Fr. 35.–
Art. Nr. 11499



Weihnachtsstollen

Weihnachtsstollen in schöner Geschenkpackung – nach traditionellem Sprüngli-Rezept.

Weihnachtsstollen klein
480g Fr. 25.–
Art. Nr. 11801

Weihnachtsstollen gross
850g Fr. 38.–
Art. Nr. 11803



*Truffes-Cake **

Ein Sprüngli-Klassiker. Köstliches Chocoladen-Bisquit mit feinsten Truffes-Füllung aus reiner, dunkler Schweizer Schokolade.

4 Portionen Fr. 22.–
Art. Nr. 11464

6 Portionen Fr. 32.–
Art. Nr. 11465



*Amaretti ***

Zartes italienisches Mandelgebäck mit einem Hauch von Bittermandeln, gefüllt mit luftiger Kirschmousse, in Grand Cru-Chocolade Criollo de Maracaibo 65% getunkt.

115g Fr. 16.–
Art. Nr. 14430

210g Fr. 27.–
Art. Nr. 14431

Amaretti ungefüllt
80g Fr. 14.–
Art. Nr. 14914



*Pariserkonfekt, gemischt **

Luftiges Bisquit mit zarter Crème-Füllung und feiner Zuckerglasur. Erhältlich in den Aromen Chocolat, Citron, Mocca, Haselnuss, Kirsch, Orange, Pistache.

Ab 07.12.10 mit Weihnachts-Decor.

100g Fr. 11.–
Art. Nr. 11091

* Nicht für den Versand geeignet.

** Versand nur per Express und innerhalb der Schweiz.



*Aperitif-Konfekt **

Feines Aperitif-Konfekt in
diversen Sorten.

Schinkengipfeli

100g Fr. 10.40
Art. Nr. 11126

Flûtes

Feine Flûtes, von Hand gedreht,
in den Aromen Käse, Kümmel
und Paprika.

100g Fr. 10.40
Art. Nr. 11121

*Aperitif-Konfekt **

Käse-Choux, Kräuter-Choux,
Käse-Locken, Sardellen-Stängeli,
Gâlettes, Baumnuss, Sesam,
Spinat-Ricotta.

100g Fr. 10.40
Art. Nr. 11118

*Party-Brot **

Surprise Zopf-Brioche
Wählen Sie aus zehn
verschiedenen Füllungen.
6-8 Portionen Fr. 110.–
Art. Nr. 13551

Deluxe Classique

Wählen Sie aus neun
verschiedenen Füllungen.
6-8 Portionen Fr. 85.–
Art. Nr. 13552
Bitte zwei Tage im Voraus bestellen.

* Nicht für den Versand geeignet.



*Surprise Chocolat & Noisette **

Leichtes Haselnuss- und Milchchocoladenmousse, verfeinert mit einem Hauch Caramel Fleur de Sel, auf knusprigem Waffelboden und luftigem Haselnussbisquit.

6 Portionen Fr. 39.–
Art. Nr. 15240

Mini-Törtli Fr. 25.–
Art. Nr. 15239

Pâtisserie Fr. 6.–
Art. Nr. 15241



*St. Honoré **

Das klassische Festtags-Dessert, erhältlich in den Aromen Kirsch, Vanille, Rum oder Chocolat.

Diverse Grössen auf
Vorbestellung erhältlich.

6 Portionen Fr. 39.–



*Glace-Bombe Marguerite **

Fruchtige Erdbeer-Glace mit einem Kern aus Nougat-Parfait und confierten Ananas-Stückchen.

Nicht in allen Filialen erhältlich.

6 Portionen Fr. 35.–
Art. Nr. 11553

8 Portionen Fr. 46.–
Art. Nr. 11554



*Cassata-Eistorte **

Klassische italienische Spezialität mit Erdbeer- und Chocolatglace, Rahm mit Haselnusskrokant und Maraschino-Kirschen.

Nicht in allen Filialen erhältlich.

6 Portionen Fr. 25.–
Art. Nr. 14555



*Eis-Früchte **

Assortiment verschiedener hausgemachter und von Hand verzierter Eis-Früchte.

6 Stück Fr. 33.–
Art. Nr. 11540

8 Stück Fr. 44.–
Art. Nr. 11541

10 Stück Fr. 55.–
Art. Nr. 11542

Bitte zwei Tage im Voraus bestellen.



*Eis-Mandarinen **

Sonnengereifte Mandarinen gefüllt mit fruchtig-frischer Mandarinen-Glace.

2 Stück Fr. 13.50
Art. Nr. 14911

6 Stück Fr. 39.–
Art. Nr. 11639

8 Stück Fr. 49.–
Art. Nr. 11640

* Nicht für den Versand geeignet.

Bestellen Sie bequem und einfach von zu Hause

Machen Sie sich selbst eine Freude oder überraschen Sie Ihre Liebsten, Bekannten oder Geschäftspartner mit Köstlichkeiten der Confiserie Sprüngli.

Bestellen Sie bequem und einfach von zu Hause:

- ★ Via Internet: www.spruengli.ch
- ★ Per Telefon: +41 44 224 47 11
- ★ Per E-Mail: bestell-service@spruengli.ch

Für Fragen zu Ihrer Bestellung und für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen telefonisch oder unter bestell-service@spruengli.ch gerne zur Verfügung.

Wir übernehmen für Sie den Versand – weltweit!

Versand- und Verpackungskosten

Die Versandkosten in der Schweiz richten sich nach den offiziellen Posttarifen (A-Post/Express). Pakete ins Ausland versenden wir mit Priority Post (teilweise Europa) oder Kurierdienst.

Die Verpackungskosten werden nach Aufwand und Volumen berechnet. Beim Versand in warme Länder schützen wir unsere Produkte mit einer speziellen Verpackung (Klimaschutz-Verpackung: Fr. 2.20).

Bei Bestellung im Internet werden Ihnen alle anfallenden Kosten sofort angezeigt.

Grusskarte

Sie haben die Möglichkeit, mit Ihrer Bestellung eine kostenlose Grusskarte mit Ihrem individuellen Text, ca. zwölf Wörter, zu versenden.

Zahlungsbedingungen

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass Bestellungen aus dem Ausland ausschliesslich via Kreditkarte bezahlt werden können. Alle Preise werden in Schweizer Franken verrechnet und sind inklusive MwSt.

Haltbarkeit der Produkte

Da wir unsere Produkte mit frischen Zutaten und ohne Konservierungsstoffe herstellen, möchten wir Sie auf deren beschränkte Haltbarkeit hinweisen: 21 Tage für Confiserie-Produkte, 1-2 Tage für Konditorei-Produkte.

Firmen- und Grossbestellungen

Über unser Angebot hinaus unterbreiten wir Ihnen gerne individuelle Vorschläge. Unsere MitarbeiterInnen freuen sich auf Ihren Anruf: Tel. +41 44 224 46 08 und +41 224 46 26 oder via E-Mail: firmenkunden@spruengli.ch.

Preisänderungen vorbehalten.

Wir verweisen auf unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen.



Weihnachts-Wettbewerb

Besuchen Sie die Sprüngli-Weihnachtswelt im Internet, und nehmen Sie an unserem Luxemburgerli-Weihnachtsspiel teil – ab 22. November auf www.spruengli.ch.

Unter allen Mitspielenden verlosen wir täglich viele attraktive Preise. Wir wünschen Ihnen viel Erfolg beim Spielen und freuen uns auf Ihre Teilnahme.

Unsere Geschäftsstellen in Zürich

Paradeplatz
Bahnhofstrasse 67
Bahnhofplatz
ShopVille RailCity
ShopVille RailCity Plaza
Löwenplatz
Stadelhoferplatz
Bahnhof Stadelhofen
Bahnhof Enge

Weitere Geschäftsstellen

Airport Shopping
Airside Center Level 1
Airside Center Level 2
Airport Dock E
Einkaufszentrum Glatt
RailCity Winterthur
Barfüsserplatz Basel
RailCity Basel
Einkaufszentrum Westside, Bern
RailCity Zug

Restaurant/Café-Bars in Zürich

Café&Restaurant am Paradeplatz
Café-Bar am Paradeplatz
Café-Bar am Löwenplatz
Boulevard-Café am Paradeplatz

Confiserie Sprüngli AG

Bahnhofstrasse 21, Paradeplatz
8001 Zürich, Schweiz
Tel. +41 44 224 46 46
Fax +41 44 224 47 35
kundendienst@spruengli.ch

Telefonischer Bestell-Service

Tel. +41 44 224 47 11
Fax +41 44 224 47 37
bestell-service@spruengli.ch

Abteilung für Firmenkunden

Tel. +41 44 224 46 26
Fax +41 44 224 46 52
firmenkunden@spruengli.ch

www.spruengli.ch