



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition depuis 1836

*Communiqué de presse
Zurich, mai 2019*

LA CONFISERIE SPRÜNGLI LANCE DE NOUVELLES VARIÉTÉS D'AMARETTI POUR TOUS LES GOÛTS: UN TENDRE BISCUIT AUX AMANDES, SUBLIMÉ DE CHOCOLAT SUISSE

La Confiserie Sprüngli étend son assortiment d'amaretti. Outre l'amaretti classique de Sprüngli, fourré d'une mousse aérienne au kirsch, il existe désormais quatre nouvelles saveurs du fameux biscuit aux amandes italien, sublimes du meilleur chocolat suisse: les amaretti au chocolat, au champagne, à la noix de coco et au limoncello. Les gourmets pourront profiter de ces délicieuses nouveautés à partir du 4 juin. Durant le mois de lancement, les quatre saveurs seront disponibles en exclusivité.



Pour sa recette d'amaretti, la Confiserie Sprüngli allie un artisanat de tradition et l'excellent savoir-faire suisse en matière de chocolat. Chaque amaretti est formé à la main dans un souci constant du détail, puis sublimé du meilleur chocolat suisse. Seuls des ingrédients frais et naturels entrent dans la composition des amaretti, pour un plaisir incomparable.

Amaretti au kirsch

Le célèbre amaretti classique est fourré d'une mousse légère au kirsch, enrobé de délicieux chocolat Grand Cru, cacao 65%, et saupoudré de sucre glace.

Quatre nouvelles saveurs irrésistibles viennent compléter l'assortiment d'amaretti:

Confiserie Sprüngli SA Bahnhofstrasse 21 CH-8022 Zurich
Téléphone +41 44 224 46 46 Telefax +41 44 224 47 35
www.spruengli.ch

Sprüngli



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition depuis 1836

Amaretti au chocolat

L'amaretti au chocolat est fourré d'une ganache intense au chocolat, enrobé de délicat chocolat noir et saupoudré de poudre de cacao.

Amaretti au champagne

L'amaretti au champagne renferme un cœur crémeux fait de ganache fondante au chocolat et de champagne, le tout enrobé et décoré de filets de délicat chocolat noir.

Amaretti à la noix de coco

L'amaretti à la noix de coco avec son fourrage exotique à la noix de coco est enrobé du meilleur chocolat blanc et saupoudré de noix de coco finement râpée.

Amaretti au limoncello

L'amaretti au limoncello, fourré d'une mousse légère au limoncello, est enrobé du meilleur chocolat au lait suisse et saupoudré de sucre glace.

Entre le 4 juin et le 2 juillet, les nouvelles variétés d'amaretti au chocolat, au champagne, à la noix de coco et au limoncello seront disponibles en vrac ainsi qu'en sachets assortis dans toutes les boutiques et en ligne. À partir de juillet, une seule des quatre nouvelles saveurs sera proposée chaque trimestre aux côtés de l'amaretti au kirsch classique. De juillet à octobre, les amateurs pourront se régaler de l'amaretti à la noix de coco, suivis de l'amaretti au champagne, qui sera en vente d'octobre à la

:



Amaretti Chocolat



Amaretti Champagne



Amaretti Cocos



Amaretti Limoncello

100 g d'amaretti en vrac coûtent Fr. 11.20, le sachet de quatre amaretti coûte Fr. 6.—, disponibles dans toutes les boutiques et en ligne.

Amaretti – notre chocolat à l'italienne.

Informations complémentaires et demandes de visuels:

Confiserie Sprüngli AG
PR & Communications
Julie Albisser
Bahnhofstrasse 21
8001 Zurich
www.spruengli.ch

Téléphone 044 224 47 33
julie.albisser@spruengli.ch

Sprüngli