



Sprüngli

NOUVEAUTÉS DE PÂQUES DE LA HAUTE CHOCOLATERIE SPRÜNGLI

LA CONFISERIE SPRÜNGLI PRÉSENTE NICO, LE NOUVEAU LAPIN DE PÂQUES EN CHOCOLAT À L'ABRICOT ET D'AUTRES NOUVELLES CRÉATIONS INSPIRÉES DE L'UNIVERS MAGIQUE DE PÂQUES.

Zurich, février 2024 – Cette année, les fêtes de Pâques mettent à l'honneur de fabuleuses créations en chocolat à la Confiserie Sprüngli. L'emblématique lapin de Pâques Nico est ainsi proposé pour la première fois dans une nouvelle variété à l'abricot. Un chocolat blanc doux et crémeux avec des abricots frais et fruités – la nouvelle création du Haut Chocolatier correspond parfaitement à Pâques, tant par sa couleur que par sa saveur. De délicieux lapins Grand Cru fabriqués à partir de fèves de cacao pures issues des meilleures plantations viennent compléter la grande variété de lapins de Pâques de la manufacture Sprüngli. D'autres délices sont également à découvrir dans l'univers magique de Pâques de Sprüngli: des pralinés et truffes raffinés aux corbeilles cadeaux haut de gamme en passant par des pâtisseries d'une légèreté aérienne, comme le nouveau chocolat Colomba Grand Cru Maracaibo.



Le pays des merveilles coloré de la Confiserie Sprüngli présente l'assortiment varié de lapins Nico, ainsi que le dernier-né de la famille – le Nico à l'abricot. Composé de chocolat blanc délicatement crémeux combiné à des notes fraîches et fruitées d'abricot, le nouveau Nico annonce les prémices du printemps. Le goût fruité et légèrement amer des abricots se mêle au chocolat crémeux et confère au lapin de Pâques une saveur unique. Le Haut Chocolatier Sprüngli ne confectionne pas seulement l'emblématique lapin de Pâques Nico, il propose également d'autres créations adorables en forme de lapin.



Sprüngli



NEU

Lapin Nico à l'abricot
L'emblématique lapin de Pâques Nico dans une nouvelle variété à l'abricot: chocolat blanc doux et crémeux, agrémenté d'abricot frais et fruité. Peut être décoré d'un message personnalisé sur demande.

100 g, Fr. 15.–
200 g, Fr. 19.–
210 g avec personnalisation,
Fr. 28.–
Disponible à partir du 24.02.



NEU

Tablette de chocolat lapin de Pâques à l'abricot
Lapin de Pâques en chocolat à l'abricot fruité, parsemé de copeaux d'abricots secs.

150 g, Fr. 19.–
Disponible à partir du 24.02.



NEU

Petit lapin de Pâques à l'abricot
Ravissant petit lapin de Pâques en délicieux chocolat à l'abricot et fourré à la crème fruitée d'abricot.

27 g, Fr. 3.90.–
Également disponible sous forme de petits lapins en set cadeau, 5 pièces,
Fr. 39.–
Disponible à partir du 24.02.

Spécialités Grand Cru raffinées pour Pâques

Pour Pâques également, Sprüngli attache une grande importance à ce que ses créations soient confectionnées avec du chocolat Grand Cru raffiné. Les fèves de cacao pures donnent naissance à des gourmandises de Pâques uniques au goût intense de chocolat – pour les vrais amateurs de chocolat.



Lapin assis Grand Cru
Lièvre en délicieux chocolat Grand Cru, Maracaibo, 65% de cacao.

100 g, Fr. 21.–
Disponible à partir du 24.02.



Œuf de Pâques en or Grand Cru
Œuf de Pâques en chocolat Grand Cru délicieusement fondant, rempli de truffes Grand Cru élaborées à partir de cacao issu des meilleures plantations.

300 g, Fr. 49.–
640 g, Fr. 89.–
Disponible à partir du 09.03.



Lapin de Pâques Grand Cru
Lapin de Pâques confectionné à partir de chocolat Grand Cru raffiné, Maracaibo, 65% de cacao, et orné avec amour de chocolat blanc et d'œufs de Pâques dorés.

310 g, Fr. 43.–
Disponible à partir du 24.02.



Sprüngli

Les lapins en édition limitée sont des classiques de Pâques de la maison Sprüngli. Les lapins sont moulés à la main avec le meilleur chocolat suisse avant d'être peints individuellement et avec beaucoup de minutie par les apprentis/-es confiseurs/-ses. Chaque lapin est donc unique.



Éditions limitées Dame Lapin et Monsieur Lapin

Des lapins de Pâques au charme rétro en chocolat fin, peints individuellement à la main avec amour par nos apprentis/-es de 3^e année.

400 g, Fr. 139.-
Disponible à partir du 04.03.

De fabuleux cadeaux de Pâques de la Haute Chocolaterie et de l'atelier de pâtisserie fine de Sprüngli

Les divers délices proposés au pays des merveilles de Sprüngli comprennent, outre les lapins de Pâques, des pralinés et truffes raffinés, des corbeilles cadeaux de qualité remplies avec amour ainsi que des biscuits de Pâques à la légèreté aérienne.



Boîte métallique Pâques

Boîte métallique ornée d'une jolie illustration de Pâques et remplie de délicieux pralinés et truffes de la maison Sprüngli.

Fr. 46.-
Disponible à partir du 09.03.





Sprüngli



Boîte métallique Nico
Belle boîte reprenant la forme de l'emblématique lapin de Pâques Nico, avec un contenu composé de délicieux petits œufs de Pâques assortis en chocolat fondant.

Fr. 29.–
Disponible à partir du 24.02.



Colomba Grand Cru Maracaibo
Biscuits de printemps traditionnels avec une délicieuse croûte composée d'amandes et de sucre, et fourrés de délicieux chocolat Grand Cru Maracaibo, Venezuela, cacao 65%.

Fr. 29.–
Disponible à partir du 24.02.



Corbeille cadeau de Pâques
Corbeille cadeau sophistiquée contenant une sélection exquise de délices de Pâques faits main de la maison Sprüngli.

Corbeille cadeau taille 1, Fr. 195.–
Corbeille cadeau taille 2, Fr. 395.–

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.spruengli.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



Sprüngli

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](https://www.instagram.com/confiseriespruengli)