



Sprüngli

QUAND LE CHOCOLAT A DES HISTOIRES À RACONTER – AU CŒUR DE L'UNIVERS DE NOËL SPRÜNGLI AVEC LE BIBERLI «MAX»

**LA CONFISERIE SPRÜNGLI PRÉSENTE SES DÉLICES FAITS MAIN DURANT
TOUTE LA PÉRIODE DE L'AVENT JUSQU'AUX FÊTES DE NOËL**

Zurich, le 2 octobre 2025 – Noël et le chocolat Sprüngli – une association incontournable. Cette année encore, l'entreprise traditionnelle présente de nouvelles créations fabriquées à partir du meilleur chocolat suisse ainsi que des classiques emblématiques de la maison Sprüngli. Ces délices sont présentés par le charmant Biberli «Max» de Sprüngli – confectionné selon un savoir-faire traditionnel, il fait entrer la magie de Noël dans votre assiette avec les spécialités Sprüngli.



Fabriqué pour la première fois en 2011, l'emblématique Biberli «Max» de Sprüngli en version 105 g fait le bonheur des petits et des grands. Huit ans plus tard, son grand frère de 250 g a rejoint la famille. Depuis, tous deux sont devenus incontournables dans l'univers de Noël de Sprüngli. Son secret réside dans l'alliance d'une pâte au miel traditionnelle, d'une garniture raffinée aux amandes et d'un soupçon d'épices sélectionnées. Chaque figurine est soigneusement confectionnée à la main, avant d'être décorée d'un glaçage au sucre délicat. Le sourire sympathique du Biberli «Max» ne fait pas seulement briller les yeux des enfants: c'est aussi un



Sprüngli

cadeau plein d'amour dans le sac de Saint-Nicolas, une décoration de table chaleureuse pendant la période de l'avent ou un charmant petit cadeau pour les fêtes de Noël. Cette année, il se pare même d'une toute nouvelle décoration en glaçage: de jolies manchettes qui rendent le Biberli «Max» encore plus élégant. Il a toujours été très apprécié: avec son ancien look, il a déjà été décoré plus de 130 000 fois. Et cette année encore, les préparatifs pour sa confection battent leur plein dans notre manufacture Sprüngli de Dietikon.



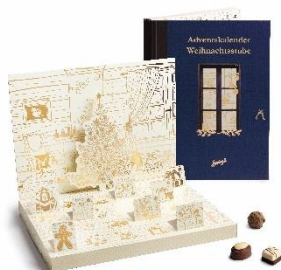
Biberli «Max»

Délicieuse garniture aux amandes enveloppée d'une savoureuse pâte au miel, agrémentée d'épices de Noël exquises – le tout confectionné selon un savoir-faire traditionnel et soigneusement décoré un à un.

Biberli «Max» 105 g Fr. 16.–
Biberli «Max» 250 g Fr. 29.–
Disponibles à partir du 28.10.

Le Biberli «Max» n'est pas seul: il accompagnera cette année des calendriers de l'avent exceptionnels, garnis de 24 délicieuses spécialités Sprüngli, ainsi que de jolies surprises de la Saint-Nicolas et de délicieux cadeaux de Noël confectionnés à partir du meilleur chocolat. Sans oublier les délicieuses compositions de desserts de la maison Sprüngli pour clore en beauté le repas de fête.

Une spécialité artisanale derrière chaque fenêtre



Calendrier de l'avent Salon de Noël

Cet élégant calendrier de l'avent orné d'une ravissante illustration a un irrésistible petit côté rétro. Chaque



Calendrier de l'avent Deluxe Sapin

Chaque jour, une délicieuse surprise de la maison Sprüngli, présentée dans un sapin de Noël festif en tissu de grande qualité.



Sprüngli

fenêtre s'ouvre sur un délicieux plaisir
chocolaté.

Fr. 44.–
Disponible à partir du 11.11.

Fr. 89.–
Disponibles à partir du 11.11.



Sacs de Saint-Nicolas

Les traditionnels sacs de Saint-Nicolas signés Sprüngli, généreusement garnis d'une sélection de spécialités chocolâtées pour la Saint-Nicolas. Disponibles en rouge ou en vert.

1060 g, Fr. 89.–
645 g, Fr. 59.–
Disponibles à partir du 11.11.



Quand l'artisanat rencontre la tradition chocolatière: les créations de pralinés les plus raffinées pour la plus belle période de l'année

Dans notre manufacture de Dietikon, la Confiserie Sprüngli confectionne à la main et avec amour des créations chocolâtées festives à partir de variétés de cacao raffinées des meilleures provenances du monde. Ce savoir-faire artisanal et cette maîtrise du chocolat s'appuient sur une tradition de Haut Chocolatier qui remonte à 1836 et distingue la haute qualité des délices Sprüngli.





Sprüngli

Magie de Noël Deluxe

Une sélection limitée de pralinés pour l'anniversaire du classique de Sprüngli «Magie de Noël».

Fr. 59.–
Disponibles à partir du 25.11.

Bonbonnière Sapin

Des truffes et pralinés fondants, emballés sous la forme d'un sapin de Noël scintillant.

Fr. 79.–
Disponibles à partir du 02.12.

Boîte métallique Flocons de neige

24 pralinés et truffes raffinés confectionnés à partir de chocolat blanc, noir et au lait de prestige, présentés avec amour dans une élégante boîte métallique décorée de manière festive.

Fr. 54.–
Disponibles à partir du 02.12.

Une fin d'année en beauté – desserts glacés classiques de Sprüngli

Sprüngli propose également pour le repas de Noël de délicieux desserts avec une petite touche en plus. Les fruits glacés élaborés avec soin de la maison Sprüngli ne manquent pas de faire sensation.



Fruits glacés

Huit fruits glacés à base de glace et de sorbet – confectionnés à la main et décorés minutieusement. Un vrai plaisir pour les yeux et les papilles.

Fr. 74.–
Disponibles à partir du 04.11.



Mandarines glacées

Ce dessert Sprüngli classique très apprécié est composé d'un sorbet mandarine frais et fruité soigneusement niché dans une véritable mandarine.

5 pièces Fr. 45.–
Disponibles à partir du 28.10.

Retrouvez de nombreuses autres idées cadeaux signées Sprüngli sur spruengli.ch.

Nous acceptons volontiers les demandes d'échantillons pour goûter les produits qui y sont présentés.



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 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