



Sprüngli

WENN SCHOKOLADE GESCHICHTEN ERZÄHLT – MIT DEM BIBER MAX DURCH DIE SPRÜNGLI WEIHNACHTSWELT

DIE CONFISERIE SPRÜNGLI PRÄSENTIERT IHRE HANDGEFERTIGTEN KÖSTLICHKEITEN VON DER ADVENTSZEIT BIS ZUM WEIHNACHTSFEST

Zürich, 2. Oktober 2025 – Weihnachten und Sprüngli-Schokolade – eine Kombination, die nicht mehr wegzudenken ist. Auch dieses Jahr stellt das Traditionsunternehmen neue Kreationen aus bester Schweizer Schokolade und ikonische Klassiker aus dem Hause Sprüngli vor. Präsentiert werden die Köstlichkeiten vom charmanten Sprüngli Biber Max – hergestellt nach traditioneller Handwerkskunst, bringt er mit den Spezialitäten von Sprüngli den Zauber von Weihnachten auf den Tisch.



Der ikonische Biber Max von Sprüngli in der 105g Version wurde 2011 das erste Mal hergestellt und erfreut seither Klein und Gross. Acht Jahre später stiess sein grosser Bruder mit 250g zur -Familie dazu. Beide sind seither aus der Sprüngli-Weihnachtswelt nicht mehr wegzudenken. Ihr Geheimnis liegt in der Verbindung von traditionellem Honigteig, feiner Mandelfüllung und einer Nuance erlesener Gewürze. Jede Figur entsteht in sorgfältiger Handarbeit, bevor sie zum Abschluss mit filigraner Zuckerglasur verziert wird. Das freundliche Lächeln des Biber Max sorgt nicht nur bei Kindern für leuchtende Augen – er ist zugleich ein liebevolles Geschenk im Chlaussack, eine stimmungsvolle Tischdekoration in der Adventszeit oder ein charmantes Mitbringsel für das Weihnachtsfest. Dieses Jahr kommt er gar mit neuer Verzierung aus Zuckerguss daher – hübsche



Sprüngli

Manschetten die den Biber Max noch adretter machen. Beliebt war er schon immer: Im bisherigen Look wurde er bislang mehr als 130'000 Mal dekoriert. Und auch dieses Jahr laufen die Vorbereitungen für die Fertigung in der hauseigenen Sprüngli-Manufaktur in Dietikon bereits wieder auf Hochtouren.



Biber Max

Köstliche Mandelfüllung zwischen aromatischem Honigteig, verfeinert mit erlesenen Weihnachtsgewürzen – hergestellt nach traditioneller Handwerkskunst und liebevoll Stück für Stück dekoriert.

Biber Max 105g Fr. 16.–
Biber Max 250g Fr. 29.–
Ab dem 28.10. erhältlich.

Der Biber Max kommt nicht allein, sondern präsentiert dieses Jahr sowohl aufsehenerregende Adventskalender, gefüllt mit 24 köstlichen Sprüngli-Spezialitäten, als auch hübsche Chlaus-Überraschungen und köstliche Weihnachtsgeschenke aus bester Schokolade. Nicht zu vergessen; die herrlichen Dessertkompositionen aus dem Hause Sprüngli als grandioser Abschluss des Festessens.

Jedes Türchen überrascht mit einer handgefertigten Spezialität



Adventskalender Weihnachtsstube

Dieser edle Adventskalender mit eleganter Illustration versprüht nostalgisches Flair und sorgt Türchen für Türchen für exquisiten Schokoladengenuss.

Fr. 44.–
Ab dem 11.11. erhältlich.



Adventskalender Deluxe Tanne

Jeden Tag eine köstliche Überraschung aus dem Hause Sprüngli – präsentiert in einem festlichen Weihnachtsbaum aus hochwertigem Stoff.

Fr. 89.–
Ab dem 11.11. erhältlich.



Sprüngli



Chlaussäcke

Traditionelle Sprüngli-Chlaus-Säcke, reichlich gefüllt mit einer Vielzahl an köstlichen Schokoladen- & Chlaus-Spezialitäten. Erhältlich in Rot oder Grün.

1060g, Fr. 89.–
645g, Fr. 59.–
Ab dem 11.11. erhältlich.



Handwerkskunst trifft Schokoladentradition – die edelsten Pralinés-Kreationen zur schönsten Zeit des Jahres

Die Confiserie Sprüngli fertigt in der eigenen Manufaktur in Dietikon in liebevoller Handarbeit festliche Schokoladenkreationen aus edlen Kakaosorten bester Anbaugelände. Diese Handwerkskunst und Schokoladenkompetenz beruht auf einer seit 1836 währenden Tradition als Haut Chocolatier und zeichnet die hohe Qualität der Sprüngli-Köstlichkeiten aus.



Weihnachtszauber Deluxe



Bonbonnière Tannenbaum



Métal-Boîte Schneeflocken



Sprüngli

Eine limitierte Praliné-Auswahl zum letztjährigen Jubiläum des Sprüngli-Klassikers «Weihnachtszauber».

Fr. 59.–
Ab dem 25.11. erhältlich.

Zartschmelzende Pralinés und Truffes, verpackt als funkelnder Weihnachtsbaum.

Fr. 79.–
Ab dem 02.12. erhältlich.

24 feinste Pralinés und Truffes aus bester dunkler, heller und Milkschokolade – liebevoll präsentiert in einer edlen festlich verzierten Métal-Boîte.

Fr. 54.–
Ab dem 02.12. erhältlich.

Der krönende Abschluss zum Weihnachtsfest – eiskalte Dessert-Klassiker von Sprüngli

Sprüngli bietet auch für das weihnachtliche Festessen köstliche Desserts mit dem gewissen Extra. Für besonderes Aufsehen sorgen die aufwändig hergestellten Eisfrüchte aus dem Hause Sprüngli.



Eisfrüchte

Acht eisgekühlte Früchte aus Glace und Sorbet – in aufwändiger Handarbeit hergestellt und sorgfältig bemalt. Echte Hingucker und vielseitiger Genuss.

Fr. 74.–
Ab dem 04.11. erhältlich.



Eis-Mandarinen

Dieser beliebte Dessert-Klassiker von Sprüngli besteht aus fruchtig-frischem Madarinen-Sorbet, sorgfältig in einer echten Mandarine arrangiert.

5 Stücke Fr. 45.–
2 Stücke Fr. 19.–
Ab dem 28.10. erhältlich.

Viele weitere Geschenkinspirationen von Sprüngli finden Sie online unter spruengli.ch.

Anfragen für Testsamples der hier vorgestellten Produkte nehmen wir gerne entgegen.

Für weitere Informationen und Bildanfragen:



Sprüngli

Confiserie Sprüngli AG

PR & Kommunikation

Tirza Ledermann

media@spruengli.ch

Bahnhofstrasse 21

8001 Zürich

044 224 47 33

Über das Schweizer Familienunternehmen

Die Confiserie Sprüngli ist eine der renommiertesten Confiseries Europas und gehört zu den Schweizer Pionieren der Haute Chocolaterie. Das im Jahre 1836 gegründete, traditionsreiche Schweizer Familienunternehmen Sprüngli wird in sechster Generation von Milan und Tomas Prenosil geführt.

Neben zartschmelzenden Pralinen und Truffes erfreuen sich auch die legendären Sprüngli-Luxemburgerli grosser Beliebtheit. Als Pionier der Grand Cru-Schokoladen in der Schweiz entdeckt Sprüngli die edelsten Kakaobohnen aus den weltbesten Provenienzen. Die in gewerblicher Tradition mit viel Handarbeit in der eigenen Manufaktur in Dietikon hergestellten Produkte werden in 29 eigenen Geschäften in der Schweiz verkauft. Diese befinden sich in und um Zürich, in Baden, Aarau, Basel, Bern, St. Gallen, Winterthur, Luzern, Zug und Genf. Insgesamt ergänzen vier Gastronomiebetriebe, von der Café-Bar bis zum legendären Café & Restaurant am Paradeplatz, das Angebot. Ausserhalb der Schweiz ist die Confiserie Sprüngli mit einem Verkaufsgeschäft am Flughafen München vertreten.

Folgen Sie uns auf Instagram: @confiseriespruengli