



Sprüngli

OSTERNEUHEITEN AUS DER HAUTE CHOCOLATERIE VON SPRÜNGLI

DIE CONFISERIE SPRÜNGLI PRÄSENTIERT DEN NEUEN NICO OSTERHASEN AUS APRIKOSENSCHOKOLADE UND WEITERE NEUE KREATIONEN IN EINEM FABELHAFTEN OSTERWUNDERLAND

Zürich, 15. Februar 2024 – Zum diesjährigen Osterfest steht bei der Confiserie Sprüngli alles im Zeichen fabelhafter Schokoladenkreationen. So zeigt sich der ikonische Osterhase Nico zum ersten Mal in der Variante Aprikose. Zart-crémige weisse Schokolade mit fruchtig-frischen Aprikosen – die neue Kreation des Haut Chocolatiers passt sowohl farblich als auch geschmacklich perfekt zu Ostern. Die grosse Vielfalt an Osterhasen aus der Sprüngli-Manufaktur wird ergänzt durch edle Grand Cru-Hasen aus sortenreinen Kakaobohnen weltbesten Herkunfts. Auch weitere Köstlichkeiten sind im Sprüngli-Osterwunderland zu entdecken: von feinsten Pralinés & Truffes zu hochwertigen Geschenkkörben bis hin zu luftig-leichtem Gebäck, wie dem neuen Colomba Grand Cru Maracaibo.



Das bunte Wunderland der Confiserie Sprüngli präsentiert die vielfältige Nico-Hasenfamilie mitsamt dem neuesten Familienmitglied – dem Nico Aprikose. Aus zart-crémig weisser Schokolade kombiniert mit den fruchtig-frischen Aprikosennoten ist der neue Nico der willkommene Vorbote des Frühlings. Die fruchtige und leicht herbe Geschmacksnote der Aprikosen ergänzt die crémige Schokolade und verleiht dem Osterhasen ein einzigartiges Aroma. Daraus fertigt der Haut Chocolatier Sprüngli nicht nur den ikonischen Osterhasen Nico, sondern auch weitere entzückende Hasenkreationen.



Sprüngli



NEU

Osterhase Nico Aprikose
Ikonischer Osterhase Nico in der neuen Variante Aprikose: Zart-crémige weisse Schokolade, verfeinert mit fruchtig-frischer Aprikose. Auf Wunsch geschmückt mit einer persönlichen Botschaft.

100 g, Fr. 15.–
200 g, Fr. 19.–
210g personalisiert, Fr. 28.–
Ab dem 24.02. erhältlich.



NEU

Schokoladentafel Hase Aprikose
Osterhase aus fruchtiger Aprikosenschokolade, veredelt mit getrockneten Aprikosenstreuseln.

150 g, Fr. 19.–
Ab dem 24.02. erhältlich.



NEU

Mini-Osterhäsli Aprikose
Entzückendes Osterhäsli aus feiner Aprikosenschokolade und gefüllt mit fruchtiger Aprikosen-Crème.

27 g, je Fr. 3.90.–
Auch erhältlich im Mini-Häsli Geschenkset 5 St., Fr. 39.–
Ab dem 24.02. erhältlich.

Edle Grand Cru-Köstlichkeiten zum Osterfest

Auch zu Ostern legt Sprüngli grossen Wert auf Kreationen aus edler Grand Cru-Schokolade. Aus sortenreinen Edelkakaobohnen entstehen einzigartige Osterköstlichkeiten mit intensivem Schokoladengeschmack – für wahre Schokoladenliebhaber.



Grand Cru-Sitzhase
Feldhase aus köstlicher Grand Cru-Schokolade, Maracaibo, Cacao 65%.

100 g, Fr. 21.–
Ab dem 24.02. erhältlich.



Grand Cru-Gold-Osterei
Osterei aus zartschmelzender Grand Cru-Schokolade, gefüllt mit Grand Cru-Truffes aus Kakao weltbesten Herkunft.

300 g, Fr. 49.–
640 g, Fr. 89.–
Ab dem 09.03. erhältlich.



Grand Cru-Osterhase
Osterhase aus edler Grand Cru-Schokolade, Maracaibo, Cacao 65%, liebevoll mit weisser Schokolade und goldenen Oster-Eili dekoriert.

310 g, Fr. 43.–
Ab dem 24.02. erhältlich.



Sprüngli

Ein weiterer Oster-Klassiker aus dem Hause Sprüngli sind die nostalgischen Editionshasen. Die Hasen werden aus bester Schweizer Schokolade von Hand gegossen und von den lernenden Confiseurinnen und Confiseuren in sorgfältiger Handarbeit individuell bemalt. Dadurch ist jeder Hase ein Unikat.



Edition-Hasenfrau und -Hasenmann – limitierte Edition

Nostalgische Osterhasen aus feinsten Schokolade, von Lernenden im 3. Lehrjahr individuell in liebevoller Handarbeit bemalt.

400 g, je Fr. 139.–
Ab dem 04.03. erhältlich.

Fabelhafte Ostergeschenke aus der Haute Chocolaterie und Feinbäckerei von Sprüngli

Die Vielfalt an Köstlichkeiten im Sprüngli-Wunderland beinhaltet nebst Osterhasen auch feinste Pralinés & Truffes, hochwertige und liebevoll befüllte Geschenkkörbe sowie luftig-leichtes Ostergebäck.



Métal-Boîte Ostern

Métal-Boîte mit liebevollem Oster-Sujet und gefüllt mit köstlichen Pralinés und Truffes aus dem Hause Sprüngli.

Fr. 46.–
Ab dem 09.03. erhältlich.





Sprüngli



Métal-Boîte Nico
Schöne Boîte in der Form des ikonischen Osterhasen Nico mit einem Inhalt aus köstlichen, assortierten Oster-Eili aus zartschmelzender Schokolade.

Fr. 29.–
Ab dem 24.02. erhältlich.



Colomba Grand Cru Maracaibo
Traditionelles Frühlingsgebäck mit einer köstlichen Kruste aus Mandeln und Zucker und gefüllt mit edler Schokolade Grand Cru Maracaibo, Venezuela, Cacao 65%.

Fr. 29.–
Ab dem 24.02. erhältlich.



Ostergeschenkkorb
Hochwertiger Geschenkkorb mit einer grossen, exquisiten Auswahl an handgefertigten Oster-Köstlichkeiten aus dem Hause Sprüngli.

Geschenkkorb Grösse 1, Fr. 195.–
Geschenkkorb Grösse 2, Fr. 395.–
Ab dem 24.02. erhältlich.

Für weitere Informationen und Bildanfragen:

Confiserie Sprüngli AG
PR & Kommunikation
Tirza Ledermann
media@spruengli.ch

Bahnhofstrasse 21
8001 Zürich
044 224 47 33

Über Sprüngli-Schokolade

Als Pionier der Grand Cru-Schokoladen in der Schweiz entdeckt Sprüngli die edelsten Kakaobohnen aus den weltbesten Provenienzen. Mit ausgesuchten Partnern achtet Sprüngli vor Ort auf das Schonen der natürlichen Ressourcen, den sensiblen Umgang mit der Natur, faire Produktionsbedingungen und Entlohnung der Kakaobauern. Die von Sprüngli verwendeten Kakaobohnen stammen von Kakaobäumen an ausgewählten Lagen in Venezuela, Ecuador, Bolivien, Kuba und Madagaskar. Die Früchte werden zum idealen Zeitpunkt von Kleinbauern schonend von Hand geerntet und mit Sorgfalt verarbeitet. Die sortenreine Auslese der ursprünglichen Edelkakaobohnen, kombiniert mit dem intensiven Geschmack feingliedriger Aromen, macht die Sprüngli Grand Cru-Schokolade zu einer raren Kostbarkeit – purer, authentischer Genuss in höchster Qualität.

Über das Schweizer Familienunternehmen

Das traditionsreiche Schweizer Familienunternehmen wird in sechster Generation von Milan und Tomas Prenosil geführt. Die in gewerblicher Tradition mit viel Handarbeit in Dietikon hergestellten Produkte werden in 28 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 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](https://www.instagram.com/confiseriespruengli)