



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

Medienmitteilung
Zürich, 30. August 2022

GRAND CRU BÂTONS – NEUE VEGANE EDELSCHOKOLADEN MIT KAKAOFRUCHTSAFT VON SPRÜNGLI

Als Pionier der Grand Cru-Schokolade präsentiert Haut Chocolatier Sprüngli neue Pralinés in Form von Bâtons aus drei charaktervollen Grand Cru-Edelschokoladen kombiniert mit frischem Kakaofruchtsaft

Nachdem Sprüngli 2020 bereits die Weltneuheit «Grand Cru Absolu» aus 100% Kakaofrucht lanciert hat, beweist der Haut Chocolatier erneut Innovationskraft und präsentiert diesen September seine «Grand Cru Bâtons». Als Pionier der Grand Cru-Schokolade in der Schweiz setzt Sprüngli abermals den frischen Fruchtsaft der Kakaofrucht ein und kreiert so in Kombination mit Edelkakaos aus Venezuela, Ecuador und Bolivien innovativen und veganen Grand Cru-Genuss mit natürlicher Süsse.



Bereits vor zwei Jahren bewies Haut Chocolatier Sprüngli mit Grand Cru Absolu Pioniergeist und kreierte die erste Grand Cru-Schokolade aus 100% Kakaofrucht in der Schweiz. Die intensive Grand Cru Absolu-Schokolade besteht aus nur zwei Zutaten: wildwachsende Edelkakaobohnen aus Bolivien und frischem, natürlich-süßem Kakaofruchtsaft – bestes Zeichen für Qualität, einmaliges Handwerk und einen nachhaltigen Umgang mit natürlichen Ressourcen. Nach eigener Rezeptur kreiert Sprüngli seit 2020 aus diesen zwei Zutaten reinsten Schokoladengenuss in Form feinsten veganer Truffles Absolu und verwendet die Schokolade Grand Cru Absolu auch als exquisite Zutat ikonischer saisonaler Luxemburgerli. Nun kombiniert Sprüngli den natürlichen Kakaofruchtsaft mit weiteren Edelkakaosorten und verdeutlicht damit erneut seine Innovationskraft: Die neuen «Grand Cru Bâtons» präsentieren edle längliche Pralinés in Form von Bâtons, gefertigt aus Grand Cru Absolu, Grand Cru

Sprüngli



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

Maracaibo und Grand Cru Arriba, jeweils vereint mit natürlich-süßem Kakaofruchtsaft, überzogen mit besten, zartschmelzenden Grand Cru-Dunkelschokoladen. Durch die Verwendung des frischen Kakaofruchtsafts fertigt Sprüngli aussergewöhnliche Ganaches, deren Kreation höchstes Haute Chocolaterie-Handwerk erfordert. Die Bâtons zeichnen sich durch drei unterschiedliche, charaktervolle und natürliche Schokoladenaromen aus und sind auch für den veganen Genuss geeignet.

Mit den drei Edelschokoladen in der Form von Bâtons lädt Sprüngli auf eine kulinarische Entdeckungsreise nach Südamerika ein. Die Edelkakaobohnen für Bâtons Grand Cru Maracaibo stammen aus Venezuela, jene für Grand Cru Arriba aus Ecuador und für Grand Cru Absolu werden wildwachsende Bohnen aus Bolivien verwendet. Die erlesenen Edelkakaobohnen weltbesten Herkunft sind die Essenz der Grand Cru-Schokoladen und machen diese zu wahren Raritäten. Zur Bewahrung seiner hohen Qualitätsansprüche legt Haut Chocolatier Sprüngli grossen Wert auf nachhaltigen Anbau bester, natürlicher Ingredienzen und deren sorgfältige Verarbeitung. Durch die ressourcenschonende Verwendung der gesamten Kakaofrucht – mitsamt dem Fruchtsaft – wird den Kakaobauern eine zusätzliche Wertschöpfung ermöglicht.



Bâtons, Grand Cru Maracaibo

Bâtons mit einer Ganache aus Grand Cru Maracaibo 65%. Diese Edelkakaosorte stammt aus Venezuela und besticht mit elegantem, intensivem Kakaogeschmack und ausgewogenen Kaffee- und Pflaumenaromen. Kombiniert mit natürlich-süßem Kakaofruchtsaft und überzogen mit edler dunkler Grand Cru Maracaibo Schokolade. Zuckerreduziert und vegan.

Bâtons, Grand Cru Arriba

Bâtons mit einer Ganache aus Grand Cru Arriba 72% – einer Edelkakaosorte aus Ecuador mit kräftigen Kaffee- und Lakritznoten und ausgewogener Fruchtsäure. Ebenfalls kombiniert mit natürlich-süßem Kakaofruchtsaft und mit edler Grand Cru Arriba Schokolade überzogen. Zuckerreduziert und vegan.

Bâtons, Grand Cru Absolu

Bâtons mit einer Ganache aus Grand Cru Absolu 78%. Diese Edelschokolade aus Bolivien zeichnet sich durch zitrusfruchtige und tief schokoladige Aromen aus. Auch diese Bâtons sind kombiniert mit natürlich-süßem Kakaofruchtsaft und haben einen Überzug aus edler Grand Cru Absolu Schokolade. Zuckerreduziert und vegan.

Schokoladenliebhaber und Connaisseurs können die neuen Geschmacksdimensionen von Grand Cru Bâtons ab dem 20. September entdecken. 120 g Grand Cru Bâtons für Fr. 25.–, erhältlich in allen Sprüngli Verkaufsgeschäften und im [Onlineshop](#).

Sprüngli



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

Für weitere Informationen und Bildanfragen:

Confiserie Sprüngli AG

PR & Content

Tirza Ledermann

media@spruengli.ch

Bahnhofstrasse 21

8001 Zürich

044 224 47 33

www.spruengli.ch

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 27 eigenen Geschäften in der Schweiz verkauft. Diese befinden sich in und um Zürich, in Baden, Basel, Bern, St. Gallen, Winterthur, Zug und Genf. Insgesamt ergänzen fünf Gastronomiebetriebe, von der Café-Bar bis zum legendären Restaurant am Paradeplatz, das Angebot. Ausserhalb der Schweiz ist die Confiserie Sprüngli mit Verkaufsgeschäften in Dubai, Abu Dhabi und seit April 2022 auch am Flughafen München vertreten.

Folgen Sie uns auf Instagram: @confiseriespruengli