



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

Medienmitteilung  
Zürich, im Oktober 2020

## CONFISERIE SPRÜNGLI MIT ERSTEM STANDORT IN BADEN NEUES VERKAUFSGESCHÄFT IM METROSHOP DES BAHNHOFES BADEN IM KANTON AARGAU

Am 29. Oktober 2020 eröffnet Sprüngli das erste Verkaufsgeschäft im Metroshop des Bahnhofs Baden. Der gut vernetzte Bahnhof Baden ist Knotenpunkt für viele Pendler des Kantons Aargau. Ausgerichtet auf die Bedürfnisse dieser, bietet das neue Sprüngli-Geschäft ein Selbstbedienungskonzept für schnelle und frische Verpflegung unterwegs. Vor allem aber bekannt für seinen persönlichen Service, ermöglicht Sprüngli seinen Kunden in Baden neben Pralinen und Luxemburgerli neu auch, die sehr beliebten Bruchschokoladen nach eigenen Wünschen zusammenzustellen – an der Chocolathèque wird frische Schokolade von Hand gebrochen und individuell verpackt. Ein weiterer Genuss der Haute Chocolaterie von Sprüngli.



Das neue Sprüngli-Verkaufsgeschäft in gewohnt elegantem Stil wird seine Türen am 29. Oktober 2020 im Metroshop des Bahnhofs Baden öffnen. Kunden aus dem Kanton Aargau sowie Pendler finden hier täglich frisch ihre beliebten Sprüngli-Köstlichkeiten – von feinsten, tagesfrischen Truffles du Jour über verführerische Pralinen bis zu luftig-leichten Luxemburgerli, die nach eigener Wahl zusammengestellt werden können. Die Vielfalt ist gross und eignet sich zum Sofort-Geniessen, Mitnehmen oder Verschenken. In Selbstbedienung können sich die Passanten je nach Tageszeit selbständig und schnell ihre Verpflegung für unterwegs zusammenstellen. Die Auswahl bietet fruchtige Birchermüesli, knackige Salate und Sandwiches sowie neu auch ofenfrische Brote und Brötchen.

### Chocolathèque – Bruchschokolade neu individuell zusammenstellen

Oft verlangt, endlich erhältlich: Unsere beliebten Bruchschokoladen können sich Kunden jetzt nach ihrem Gusto zusammenstellen lassen. Bereits bekannt aus unserem verpackten Tafelsortiment, werden die Bruchschokoladen neu Stück für Stück von Hand nach Wunsch gebrochen und individuell gemischt, so wie es das Geniesser-Herz begehrt. Neben der klassischen weissen, hellen und Grand Cru-Schokolade stehen in der Chocolathèque verführerische neue Sorten mit erlesenen Ingredienzen zur Auswahl:

Confiserie Sprüngli AG Bahnhofstrasse 21 CH-8001 Zürich  
Telefon +41 44 224 46 46 Telefax +41 44 224 47 35  
[www.spruengli.ch](http://www.spruengli.ch)



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

- Edle Grand Cru Arriba 72% mit caramellisierten Haselnüssen
- Grand Cru Criollo de Maracaibo 49% mit Mandeln, Pistazien und Rosinen
- Dunkle Schokolade mit Kokos-Chips und gerösteten Mandeln
- Schweizer Milkschokolade mit caramellisierten Haselnüssen
- Milkschokolade mit Caramelstücken, caramellisierten Haselnüssen und Fleur de Sel
- Milkschokolade ohne Zucker mit gerösteten Haselnüssen
- Weisse Schokolade mit fruchtigen Himbeerflocken
- Weisse Schokolade mit Pistazien und Mandeln
- Frische Caramel-Schokolade mit Caramelstückchen
- Cremige Stracciatella-Schokolade

Wie gewohnt, setzt die Confiserie Sprüngli bei ihren Produkten auf beste Qualität, Frische, natürliche Zutaten und leidenschaftliches Handwerk.



Für Liebhaber von  
Grand Cru-Schokolade



Für Liebhaber  
nussiger Schokolade



Für Liebhaber  
raffinierter Schokolade



*Sprüngli*



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

#### Öffnungszeiten Verkaufsgeschäft Baden

Montag – Freitag: 7.00 – 19.00 Uhr

Samstag – Sonntag: 8.00 – 18.00 Uhr

Bahnhof Baden, UG  
Bahnhofstrasse 25  
5400 Baden

Folgen Sie uns auf Instagram: @confiseriespruengli  
#sprüngli #sprünglisindwir #badensindwir

#### 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 24 eigenen Geschäften in der Schweiz verkauft. Diese befinden sich in und um Zürich, in Baden (ab Oktober 2020), 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 in der «The Dubai Mall» in Dubai vertreten und seit 2018 mit einer exklusiven Boutique & Café in Abu Dhabi.

*Für weitere Informationen und Bildanfragen:*

Confiserie Sprüngli AG  
PR & Communications  
Frau Julie Albisser  
Bahnhofstrasse 21  
8001 Zürich  
www.spruengli.ch

Telefon 044 224 47 33  
julie.albisser@spruengli.ch

*Sprüngli*