



CONFISERIE SPRÜNGLI  
Tradition seit 1836

Communiqué de presse

## LA CONFISERIE SPRÜNGLI PRÉSENTE SON NOUVEAU LAPIN NICO À LA MÛRE POUR LES FÊTES DE PÂQUES

IL VIENT COMPLÉTER LA CHARMANTE FAMILLE DE LAPINS NICO, SYMBOLE DU SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL DE LA CHOCOLATERIE SPRÜNGLI

Zurich, le 21 février 2023 – **Cette année, pour les fêtes de Pâques, le charmant lapin Nico arrive dans les boutiques Sprüngli dans une nouvelle saveur exceptionnelle: le lapin Nico à la mûre se distingue par ses délicats arômes de baies noires et complète l'assortiment varié de lapins Nico, confectionnés en délicieux chocolat de la plus haute qualité. Les gourmandises de Pâques sont fraîchement créées par les Hauts Chocolatiers de la maison Sprüngli selon un savoir-faire traditionnel et artisanal d'une grande minutie. Œufs en chocolat Grand Cru raffiné, corbeilles de Pâques richement garnies ou encore boîtes métalliques rétro remplies de délicieux pralinés et truffes: la Haute Chocolaterie de Sprüngli propose des créations pascales pour les petits et les grands.**



Le meilleur des chocolats suisses avec de délicats arômes fruités de mûre noire et un parfait fondant: c'est la première fois que l'adorable lapin Nico de Sprüngli est proposé dans cette saveur. Ainsi, l'emblématique famille de lapins Nico s'agrandit à nouveau. Outre le nouveau parfum à la mûre, ces adorables lapins sont également disponibles dans les



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

variantes chocolat au lait crémeux, chocolat noir tendre, chocolat blanc onctueux ou encore stracciatella fraîche et framboise fruitée. La famille accueille aussi des lapins Grand Cru raffinés et des lapins Édition traditionnels confectionnés artisanalement dans des moules avec le meilleur chocolat suisse et soigneusement décorés à la main.



#### Lapin Nico mûre

Lapin de Pâques en délicieux chocolat relevé d'une délicieuse note fruitée de mûre. Décoré d'un message personnalisé sur demande

100 g, Fr. 14.-

200 g, Fr. 19.-

Disponible à partir du 04.03.



#### Lapin Nico en chocolat au lait

Lapin Nico en chocolat au lait frais, décoré d'un message personnalisé sur demande

100 g, Fr. 14.-

200 g, Fr. 19.-

210 g avec personnalisation, Fr. 26.-

Disponible à partir du 04.03.



#### Lapins Édition – Édition limitée

Des lapins de Pâques au charme rétro en chocolat fin, peints individuellement à la main avec amour par nos apprentis de 3<sup>e</sup> année.

400 g, Fr. 129.-

Disponible à partir du 04.03.



#### Lapin assis Grand Cru

Lièvre en délicieux chocolat Grand Cru, Maracaibo, 65% de cacao, décoré avec amour.

100 g, Fr. 19.-

Disponible à partir du 04.03.

Sprüngli est fière de vous présenter, en plus de sa famille de lapins, ses corbeilles de Pâques, ses bonbonnières et boîtes garnies de pralinés et truffes ainsi que ses œufs en or Grand Cru très raffinés, confectionnés à partir de cacao provenant des meilleures régions du monde. Avant d'être prêtes pour les fêtes de Pâques, les créations pascales de la chocolaterie Sprüngli sont soigneusement décorées à la main avec d'élégants rubans parfaitement noués. Les chocolatiers fabriquent et décorent leurs créations avec un grand sens du détail pour en faire des cadeaux de Pâques exceptionnels.



CONFISERIE SPRÜNGLI  
Tradition seit 1836



**Bonbonnière Œuf de Pâques verte**

Bonbonnière de Pâques garnie de truffes faites maison et soigneusement sélectionnées.

Fr. 69.-  
Disponible à partir du 18.03.



**Bonbonnière «Nico»**

Déclinaison de délicieux pralinés et truffes dans une élégante bonbonnière en forme de lapin.

Fr. 69.-  
Disponible à partir du 18.03.



*Sprüngli*



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

### **Œuf de Pâques en or Grand Cru**

Œuf de Pâques en chocolat Grand Cru délicieusement fondant, rempli de truffes Grand Cru élaborées à partir de cacao provenant des meilleures régions du monde.

300 g, Fr. 49.-

640 g, Fr. 89.-

Disponible à partir du 18.03.

### **Boîte métallique «Nico»**

Jolie boîte en forme de lapin Nico contenant un assortiment de petits œufs de Pâques exquis en chocolat fondant.

Fr. 29.-

Disponible à partir du 04.03.

---

### **Pour plus d'informations et d'images :**

#### **Confiserie Sprüngli AG**

PR & Content

Tirza Ledermann

[media@spruengli.ch](mailto:media@spruengli.ch)

Bahnhofstrasse 21

8001 Zurich

044 224 47 33

[www.spruengli.ch](http://www.spruengli.ch)

---

#### **À propos du chocolat Sprüngli**

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. Avec ses partenaires sélectionnés avec soin, Sprüngli veille sur place à utiliser les ressources naturelles de manière raisonnable, à traiter la nature avec respect, à fournir des conditions de travail équitables et à rémunérer correctement les producteurs de cacao. Les fèves utilisées viennent de cacaoyers situés dans des régions très prisées du Venezuela, d'Équateur, de Bolivie, de Cuba et de Madagascar. Les fruits sont délicatement récoltés à la main et à parfaite maturité par les petits producteurs, puis transformés avec soin. Le tri sélectif original des fèves de cacao raffinées, combiné au goût intense des bouquets aromatiques, fait du chocolat Grand Cru Sprüngli un délice rare – un plaisir pur et authentique de la plus grande qualité.

#### **À propos de l'entreprise familiale suisse**

L'entreprise familiale suisse riche d'une longue tradition est dirigée en sixième génération par Milan et Tomas Prenosil. Les produits, qui sont fabriqués à Dietikon dans la pure tradition artisanale, sont vendus dans 27 boutiques en Suisse. Elles sont situées à Zurich et dans ses environs, Baden, Bâle, Berne, Saint-Gall, Winterthour, Zoug et Genève. Au total, cinq établissements de restauration, du café-bar au légendaire restaurant de la Paradeplatz, complètent l'offre. En dehors de la Suisse, la Confiserie Sprüngli est présente à Dubaï, Abu Dhabi et, depuis avril 2022, à l'aéroport de Munich.