



CONFISERIE SPRÜNGLI

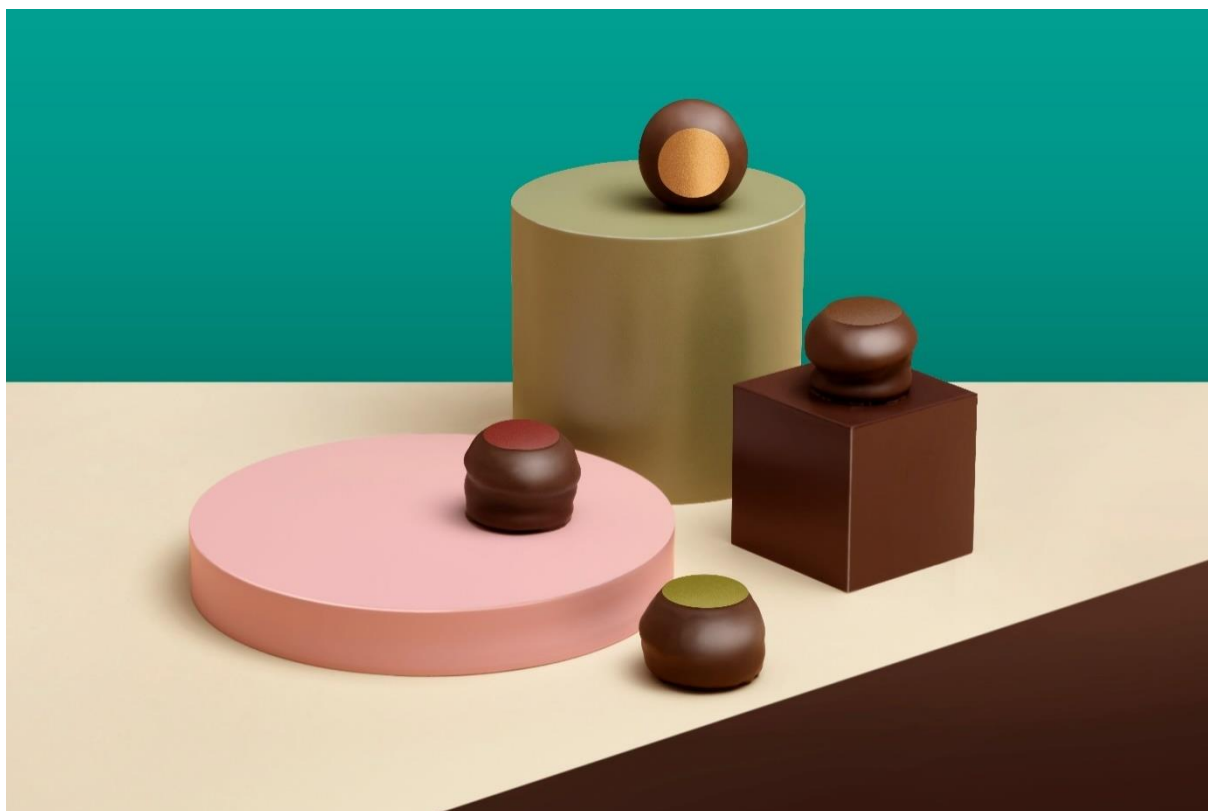
Tradition seit 1836

Communiqué de presse

## **AVEC SES BISOUS, LA CONFISERIE SPRÜNGLI PRÉSENTE LE MARIAGE UNIQUE DE DEUX DE SES SPÉCIALITÉS ICONIQUES**

DES LUXEMBURGERLI D'UNE LÉGÈRETÉ AÉRIENNE ENROBÉS D'UN CHOCOLAT NOIR RAFFINÉ – LES BISOUS SONT LA PROMESSE D'UNE EXPÉRIENCE GUSTATIVE EXCEPTIONNELLE SIGNÉE SPRÜNGLI

Zurich, le 5 septembre 2023 – **Avec Bisous, la Confiserie Sprüngli présente une création exclusive qui combine deux de ses spécialités iconiques: les célèbres Luxemburgerli et le chocolat le plus fin du Haut Chocolatier. Les incomparables petits macarons sont soigneusement enrobés à la main d'un chocolat noir raffiné, donnant lieu à une nouvelle expérience gustative inédite destinée aux vrais amateurs de chocolat. Ces délices sont dès à présent disponibles dans les boutiques Sprüngli dans quatre parfums: Framboise, Champagne, Mousse au chocolat et Coco.**



Depuis toujours, la Confiserie Sprüngli est connue pour ses Luxemburgerli, appréciés bien au-delà des frontières du pays, ainsi que pour son savoir-faire en matière de chocolat, qui remonte à plus de 185 ans. Compositions uniques et exquises, les Bisous incarnent le mariage des deux spécialités iconiques de cette entreprise familiale riche d'une longue tradition. Un véritable délice pour les vrais amateurs de chocolat qui ne souhaitent pas renoncer à la légèreté aérienne des Luxemburgerli.

La success-story des Luxemburgerli, pièce maîtresse des Bisous, débute dès les années 1950. À l'époque, un jeune pâtissier luxembourgeois en poste à la Confiserie Sprüngli de Zurich rapporte de son pays d'origine une fantastique recette: d'irrésistibles macarons tendres et fourrés, dès lors baptisés Luxemburgerli. Depuis, les confiseurs de Sprüngli ont constamment perfectionné la recette

*Sprüngli*



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

des Luxemburgerli. Le savoir-faire de Sprüngli en matière de chocolat a lui aussi une longue tradition. Cela fait plus de 185 ans que le Haut Chocolatier fait partie du cercle exclusif des chocolatiers suisses et qu'il contribue considérablement à la réputation mondiale du chocolat suisse avec ses chocolats, pralinés et truffes frais.

Les délicieux Bisous sont le fruit de ce savoir-faire dans le domaine du chocolat, associé au pouvoir d'innovation qui motive Sprüngli à développer sans cesse ses recettes et à créer de nouvelles spécialités. Les petits macarons légers et aériens dont les arômes naturels et les fourrages onctueux séduisent le plus grand nombre, sont minutieusement enrobés à la main de délicieux chocolat noir. Le résultat: des créations confectionnées à partir des meilleurs ingrédients et déclinées dans des parfums originaux. La nouvelle gamme comprend des Bisous à la framboise fruitée, au champagne raffiné, à la mousse au chocolat intense ainsi qu'à la noix de coco fraîche.



#### Bisou Framboise

Luxemburgerli d'une légèreté aérienne, garni d'une onctueuse crème à la framboise et d'un cœur frais à la framboise, entièrement nappé de délicieux chocolat noir.



#### Bisou Champagne

Luxemburgerli d'une légèreté aérienne, garni d'une crème au champagne pétillante et d'un cœur exquis au Fine Champagne, entièrement nappé de délicieux chocolat noir.



#### Bisou Mousse au Chocolat

Un Luxemburgerli d'une légèreté aérienne fourré d'une savoureuse mousse au chocolat et enrobé d'un délicieux chocolat noir.



#### Bisou Coco

Un Luxemburgerli d'une légèreté aérienne fourré d'une crème délicate à la noix de coco et enrobé d'un délicieux chocolat noir.

Les Bisous sont préparés chaque jour à la main et doivent être dégustés aussi rapidement que possible. Vous les trouverez à partir du 5 septembre 2023 dans les boutiques Sprüngli de Suisse\*. Dans la taille 1 (9 pièces), les Bisous sont disponibles au prix de CHF 18.- env. et dans la taille 2 (18 pièces) au prix de CHF 32.- environ.

*\*sauf dans les boutiques Airside de l'aéroport de Zurich et de l'aéroport de Genève, ainsi que dans les boutiques de la gare centrale de Zurich, Halle Landesmuseum au sous-sol et das Provisorium au rez-de-chaussée.*

**Vous trouverez [ici](#) des images de tous les produits présentés ci-dessus.**



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

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

**Confiserie Sprüngli AG**

PR & Kommunikation

Tirza Ledermann

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

Bahnhofstrasse 21

8001 Zürich

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, quatre 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 aux aéroports de Munich et de Vienne.