



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition depuis 1836

*Communiqué de presse  
Zurich, le 6 mai 2020*

## SPRÜNGLI, HAUT CHOCOLATIER, PRÉSENTE SON NOUVEAU CHOCOLAT GRAND CRU ABSOLU

UN PLAISIR CHOCOLATÉ QUI VALORISE 100% DU FRUIT DU CACAOYER

La maison Sprüngli s'avance comme un précurseur en Suisse en matière de chocolat Grand Cru. C'est pourquoi Sprüngli a le plaisir de vous présenter sa nouveauté mondiale, nommée Grand Cru Absolu – pour un plaisir gourmand intense qui valorise 100% du fruit du cacaoyer. Afin d'obtenir un produit authentique marqué du sceau de la qualité, le chocolat Grand Cru Absolu est élaboré à partir de deux ingrédients seulement: des fèves de cacao noble provenant de Bolivie ainsi que le jus sucré issu de la pulpe du fruit. Grâce à cette matière première, Sprüngli crée à la main de petites truffes délicates au chocolat noir ainsi que des Luxemburgerli incomparables. La découverte d'un nouveau plaisir chocolaté, un incroyable voyage pour les sens pour les gourmets et les épicuriens.



### Grand Cru: un plaisir absolu

Les chocolats grand cru sont les chocolats les plus fins au monde. Les fèves de cacao noble sélectionnées offrent un goût intense et libèrent des arômes d'une grande finesse. Pour le Grand Cru Absolu, Sprüngli sélectionne des cabosses sauvages et rares au cœur des plaines boliviennes. Leurs fèves exhalent de délicieux arômes d'agrumes et de chocolat intense. Ces fruits sont récoltés délicatement à la main, en faible quantité, et au moment idéal par de petits producteurs. Le chocolat Grand Cru Absolu est uniquement agrémenté du jus de cabosse naturellement sucré et aromatique issu de la pulpe du fruit. À partir de ces deux ingrédients, Sprüngli a élaboré une recette pour créer sa nouveauté mondiale nommée Grand Cru Absolu. En véritable pionnier du chocolat Grand Cru en Suisse, Sprüngli a une nouvelle fois créé un véritable délice pur et fruité au chocolat noir de caractère.

### Un chocolat de qualité qui valorise 100% du fruit du cacaoyer

En tant que chocolatier responsable, Sprüngli utilise avec le plus grand soin des ingrédients naturels issus d'une production durable pour la plus grande qualité de ses créations. En valorisant tout le fruit du cacaoyer, Sprüngli a recours aux ressources naturelles de manière raisonnée et durable et permet aux producteurs d'apporter une véritable valeur ajoutée. Pour plus d'informations, rendez-vous sur [spruengli.ch/de/grand-cru-absolu](http://spruengli.ch/de/grand-cru-absolu)

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

*Sprüngli*



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition depuis 1836

### La signature de la haute chocolaterie

La création d'un véritable délice à partir d'ingrédients de choix témoigne du savoir-faire traditionnel d'un grand chocolatier comme Sprüngli. La transformation d'ingrédients de premier choix en un chocolat Grand Cru Absolu – avec des notes amères équilibrées, un fondant parfait et un goût intense incomparable – demande de l'expertise et de la passion.

En dévoilant sa nouvelle création, Sprüngli invite tous les amateurs de chocolat et les fins gourmets à découvrir un nouvel univers savoureux. En tant que précurseur à l'origine de la métamorphose du chocolat Grand Cru Absolu en délicieuses truffes au chocolat noir et en Luxemburgerli uniques, Sprüngli célèbre le début d'une nouvelle ère dans la haute chocolaterie.

### Informations sur les produits



#### Truffe Grand Cru Absolu

Un chocolat 100 % cacao: Truffe fourrée d'une ganache crémeuse au chocolat noir intense Grand Cru Absolu et au jus de fruit de cacao, enrobée de chocolat Grand Cru Absolu râpé. Une fraîcheur naturelle, sans sucre ajouté, ni lécithine. Un plaisir également pour les véganes.

100 g de truffes Grand Cru Absolu Fr. 13.50



#### Luxemburgerli Chocolat Absolu

Un macaron vanille-chocolat où se blottit une crème légère au jus de fruit naturellement sucré avec un cœur de ganache au chocolat agrémentée de tuiles de chocolat Grand Cru Absolu pour un croquant savoureux.

100 g de Luxemburgerli Chocolat Absolu Fr. 13.–

Les nouveautés Grand Cru Absolu sont disponibles du 5 mai au 6 juillet dans nos boutiques et en ligne sur notre site [spruengli.ch](https://spruengli.ch)

Du matériel visuel regroupant les produits Sprüngli mentionnés ci-dessus est disponible ici: <https://spruengli.sharefile.eu/d-scbf271294b54c8ea>

*Pour plus d'informations et pour obtenir des photos des produits:*

Confiserie Sprüngli AG  
PR & Communications  
Monsieur Offir Possu Estay  
Bahnhofstrasse 21  
8001 Zurich  
[www.spruengli.ch](http://www.spruengli.ch)

Téléphone +41 44 224 47 33  
[offir.possuestay@spruengli.ch](mailto:offir.possuestay@spruengli.ch)

*Sprüngli*