



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

Communiqué de presse

Zurich, le 30 août 2022

GRAND CRU BÂTONS – DE NOUVEAUX CHOCOLATS RAFFINÉS ET VÉGANES AU JUS DU FRUIT DU CACAOYER SIGNÉS SPRÜNGLI

Pionnier du chocolat Grand Cru, le haut chocolatier Sprüngli présente ses nouveaux pralinés en forme de bâtonnets, obtenus à partir de trois variétés de chocolat Grand Cru de caractère et agrémentés de la fraîcheur du jus du fruit du cacaoyer

Après avoir lancé en 2020 le «Grand Cru Absolu», une première mondiale constituée à 100% de fruit du cacaoyer, Sprüngli démontre une nouvelle fois sa capacité d'innovation en présentant ses «Grand Cru Bâtons» à partir du mois de septembre. Véritable pionnier du chocolat Grand Cru en Suisse, Sprüngli met de nouveau le jus frais du fruit du cacaoyer à l'honneur en proposant de nouvelles créations véganes Grand Cru naturellement douces, issues de l'association de cacaos nobles en provenance du Venezuela, de l'Équateur et de la Bolivie.



Il y a deux ans déjà, le haut chocolatier Sprüngli démontrait son rôle de pionnier en créant le premier chocolat Grand Cru constitué à 100% de fruit du cacaoyer et confectionné en Suisse: le Grand Cru Absolu. Le chocolat Grand Cru Absolu intense est élaboré à partir de deux ingrédients seulement: des fèves sauvages de cacao noble provenant de Bolivie et le jus naturellement doux et frais du fruit du cacaoyer. Un gage de qualité témoignant d'un savoir-faire unique et d'une utilisation durable des ressources naturelles. Depuis 2020, Sprüngli utilise ces deux ingrédients afin d'élaborer de délicieuses truffes Absolu véganes selon une recette unique garante d'un véritable plaisir chocolaté. Le chocolat Grand Cru Absolu vient également sublimer la composition de ses iconiques Luxemburgerli de saison.

Sprüngli



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

À présent, Sprüngli associe le jus naturel du fruit du cacaoyer à d'autres variétés de cacao et prouve une nouvelle fois sa grande capacité d'innovation: les nouveaux «Grand Cru Bâtons» se présentent sous la forme de pralinés allongés et raffinés, confectionnés à partir de Grand Cru Absolu, de Grand Cru Maracaibo et de Grand Cru Arriba, associés au jus naturellement doux du fruit du cacaoyer et enrobés d'un délicieux chocolat noir Grand Cru tendrement fondant. Sprüngli utilise le jus frais du fruit du cacaoyer pour préparer une ganache exceptionnelle, dont la création exige le plus haut niveau de savoir-faire en matière de haute chocolaterie. Les bâtonnets se distinguent par trois arômes de chocolat différents, naturels et de caractère, et feront également le bonheur des véganes.

Avec ses trois variétés de cacao noble, Sprüngli promet un véritable voyage de découverte culinaire en Amérique du Sud. Les fèves de cacao noble utilisées pour le Grand Cru Maracaibo proviennent du Venezuela et celles utilisées pour le Grand Cru Arriba de l'Équateur. La préparation du Grand Cru Absolu requiert quant à elle des fèves sauvages de Bolivie. Sélectionnées avec le plus grand soin, les fèves de cacao issues des meilleures provenances sont l'essence-même des chocolats Grand Cru et contribuent à faire de ces derniers des délices rares. Soucieux de maintenir ses exigences de qualité élevées, le haut chocolatier Sprüngli attache une grande importance à la culture durable et à la transformation délicate des meilleurs ingrédients naturels. En valorisant la totalité du fruit du cacaoyer – y compris son jus – selon une approche respectueuse des ressources, Sprüngli permet aux producteurs d'apporter une véritable valeur ajoutée.



Bâtons, Grand Cru Maracaibo

Des bâtonnets révélant une ganache Grand Cru Maracaibo 65%. Cette variété de cacao noble cultivé au Venezuela se distingue par sa saveur élégante et intense et ses arômes équilibrés de café et de prune. Agrémentés de jus naturellement doux du fruit du cacaoyer et enrobés de chocolat noir raffiné Grand Cru Maracaibo. Produit végétane à faible teneur en sucre.

Bâtons, Grand Cru Arriba

Des bâtonnets qui recèlent une ganache Grand Cru Arriba 72%, un cacao noble d'Équateur exhalant des notes puissantes de café et de réglisse associées à une saveur acidulée équilibrée. Également agrémentés de jus naturellement doux du fruit du cacaoyer et enrobés de chocolat raffiné Grand Cru Arriba. Produit végétane à faible teneur en sucre.

Bâtons, Grand Cru Absolu

Des bâtonnets dévoilant une ganache Grand Cru Absolu 78%. Ce chocolat noble de Bolivie se distingue par des arômes intenses de chocolat et d'agrumes. Ces bâtonnets sont eux aussi enveloppés dans le

Sprüngli



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

jus naturellement doux du fruit du cacaoyer et enrobés de chocolat raffiné Grand Cru Absolu. Produit végétarien à faible teneur en sucre.

Les amateurs de chocolat et les fins connaisseurs pourront découvrir les nouvelles saveurs des Grand Cru Bâtons dès le 20 septembre. 120 g de Grand Cru Bâtons pour Fr. 25.-, disponibles dans toutes les boutiques Sprüngli et dans la [boutique en ligne](#).

Pour plus d'informations et d'images :

Confiserie Sprüngli AG

PR & Content

Tirza Ledermann

media@spruengli.ch

Bahnhofstrasse 21

8001 Zurich

044 224 47 33

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.

Suivez-nous sur Instagram: [@confiseriespruengli](#)