



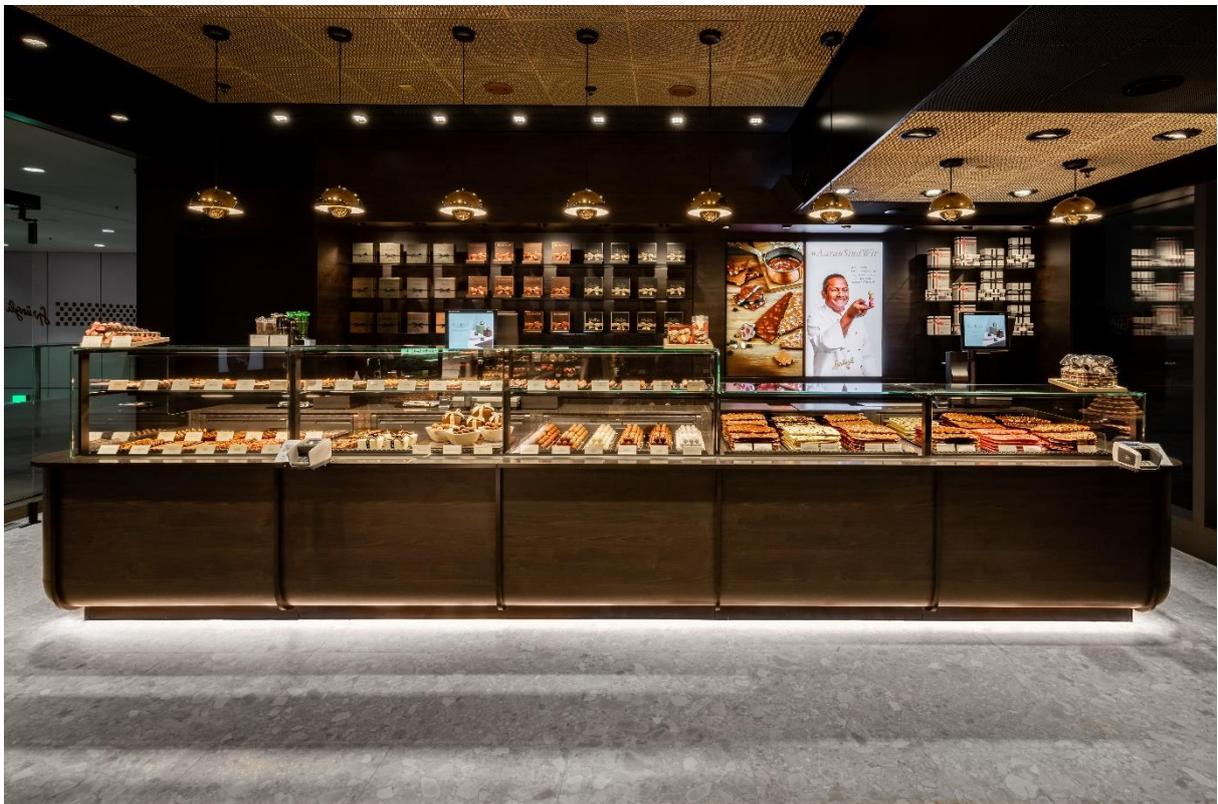
CONFISERIE SPRÜNGLI
Tradition seit 1836

Communiqué de presse

LA CONFISERIE SPRÜNGLI OUVRE SA PREMIÈRE BOUTIQUE À AARAU

Les pralinés et truffes raffinés ainsi que le chocolat frais à la casse du Haut Chocolatier sont maintenant disponibles à Aarau, sur la Bahnhofplatz.

Zurich, le 27 octobre 2023 – Le prestigieux Haut Chocolatier Sprüngli a officiellement ouvert hier une nouvelle boutique sur la Bahnhofplatz à Aarau. L'entreprise traditionnelle suisse se dote ainsi d'un tout premier point de vente dans le chef-lieu du canton d'Argovie. Cette nouvelle boutique proposera notamment des pralinés et des truffes nobles, les emblématiques Luxemburgerli ainsi qu'une grande variété de chocolats frais à la casse.



La nouvelle boutique Sprüngli rayonne à un emplacement central, directement sur la Bahnhofplatz d'Aarau, avec une ambiance élégante et moderne habituelle de l'enseigne et une surface de 95m². Les habitantes et habitants d'Aarau ainsi que les visiteurs de la ville peuvent dès à présent y déguster un vaste choix de délices de la maison Sprüngli.

La sélection raffinée de pralinés et de truffes exquis et de tablettes de chocolat noble Grand Cru est un délice pour les véritables amateurs de chocolat, tout comme le large choix de chocolats frais à la casse proposés dans notre propre Chocolathèque. Les chocolats à la casse sont fabriqués avec le meilleur chocolat au lait suisse et le chocolat Grand Cru à partir de fèves de cacao nobles issues des meilleures provenances et sont relevés avec de délicieux ingrédients naturels tels que des pistaches grillées, des noisettes du Piémont, des framboises fruitées et du caramel raffiné. Moulés en petites quantités et cassés soigneusement à la main, morceau par morceau, nos chocolats à la casse permettent aux clients de composer leur propre mélange à la Chocolathèque.

Sprüngli



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

Les emblématiques Luxemburgerli invitent également à la dégustation. Les macarons d'une légèreté aérienne de la maison Sprüngli séduisent par leur composition purement naturelle, sans colorants artificiels et exclusivement à base des meilleurs ingrédients frais. Tel est le secret du goût incomparable et de la grande qualité des Luxemburgerli au cœur tendre.

Des cakes et des tartes de première fraîcheur de la maison Sprüngli, tels que la fameuse tarte aux framboises, ainsi que de délicieux sandwiches et salades, sont également disponibles. La sélection est complétée par des produits saisonniers. À partir de fin octobre, la boutique d'Aarau proposera des surprises pour l'avent et, à partir de novembre, des cadeaux de Noël festifs.



«Nous nous réjouissons de cette nouvelle ouverture de boutique, idéalement située sur la Bahnhofplatz d'Aarau, et sommes heureux de pouvoir y présenter désormais nos chocolats frais, nos pralinés et truffes nobles ainsi que nos Luxemburgerli iconiques. Nos créations, confectionnées à la main et avec amour sont synonymes de qualité supérieure, de naturel et de délice suprême - notre Haute Chocolaterie pour le plaisir de tous les habitantes et habitants d'Aarau», a déclaré hier le CEO Tomas Prenosil lors de l'événement d'ouverture officielle devant les clients invités et la presse.

Emplacement et heures d'ouverture

Confiserie Sprüngli AG
Bahnhofplatz 2b
5000 Aarau

Du lundi au vendredi: 6h45 - 20h00
Samedi: 8h00 - 20h00
Dimanche: 9h00 - 19h00



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

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

Confiserie Sprüngli AG

RP & Communication

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 28 boutiques en Suisse. Elles sont situées à Zurich et dans ses environs, Aarau, Baden, Bâle, Berne, Saint-Gall, Winterthour, Luzerne, 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 à l'aéroport de Munich.

Suivez-nous sur Instagram: [@confiseriespruengli](https://www.instagram.com/confiseriespruengli)

Sprüngli