



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

Medienmitteilung

DIE CONFISERIE SPRÜNGLI PRÄSENTIERT MIT IHREN BISOUS EINE EINZIGARTIGE VERBINDUNG ZWEIER IKONISCHER SPEZIALITÄTEN

LUFTIG-LEICHTE LUXEMBURGERLI GEKÜST VON EDLER DUNKLER SCHOKOLADE – BISOUS VERSPRECHEN EIN EINZIGARTIGES GESCHMACKSERLEBNIS AUS DEM HAUSE SPRÜNGLI

Zürich, 5. September 2023 – **Mit den Bisous stellt die Confiserie Sprüngli eine exklusive Kreation vor, die zwei ihrer ikonischen Spezialitäten kombiniert: die berühmten Luxemburgerli und feinste Schokolade des traditionsreichen Haut Chocolatiers. In sorgfältiger Handarbeit werden die berühmten Makrönchen mit edler dunkler Schokolade umhüllt und so ein neues Geschmackserlebnis für wahre Schokoladenliebhaber kreiert. Die handgefertigten Köstlichkeiten sind ab sofort in den vier Geschmacksrichtungen Himbeer, Champagner, Mousse au Chocolat und Cocos in den Sprüngli-Verkaufsgeschäften erhältlich.**



Die Confiserie Sprüngli ist seit jeher für ihre bis ins Ausland berühmten Luxemburgerli sowie ihre mehr als 185-jährige Schokoladenkompetenz bekannt. Bisous vereinen diese beiden ikonischen Spezialitäten des traditionsreichen Familienunternehmens zu einzigartigen, exquisiten Kompositionen. Ein echter Genuss für wahre Schokoladenliebhaber, die das luftig-leichte Erlebnis der Luxemburgerli nicht missen möchten.

Die Erfolgsgeschichte der Luxemburgerli, die das Herzstück der Bisous darstellen, begann bereits in den Fünfzigerjahren. Ein junger Konditor aus Luxemburg, der bei Confiserie Sprüngli in Zürich arbeitete, brachte ein wunderbares Rezept aus seiner Heimat mit – zarte, gefüllte Makrönchen, denen niemand widerstehen konnte und die fortan Luxemburgerli genannt wurden. Die Confiseure



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

von Sprüngli haben seither die Rezeptur der Luxemburgerli immer weiter verfeinert. Auch die Schokoladenkompetenz von Sprüngli hat eine lange Tradition. Seit über 185 Jahren gehört der Haut Chocolatier zum exklusiven Kreis der Schweizer Schokoladenhersteller und trägt mit seinen frischen Schokoladen, Truffes und Pralinés bis heute massgeblich zum Weltruf der Schweizer Schokolade bei.

Diese Schokoladenkompetenz gepaart mit der Innovationskraft, die Sprüngli antreibt ihre Rezepturen stetig weiterzuentwickeln und neue Spezialitäten zu kreieren, ist es, welche die exquisiten Bisous hervorbringt. In sorgfältiger Handarbeit werden die luftig-leichten Makrönchen, die mit ihren natürlichen Aromen und samtigen Füllungen bestechen, mit edler dunkler Schokolade umhüllt. Dadurch entstehen Kreationen aus besten Zutaten, die mit einzigartigen Geschmackskompositionen überraschen. Das neue Sortiment besteht aus Bisous mit fruchtiger Himbeere, edlem Champagner, intensiver Mousse au Chocolat und frischem Cocos.



Bisou Himbeer

Luftig-leichtes Luxemburgerli gefüllt mit samtiger Himbeer-Crème mit einem erfrischend fruchtigen Himbeer-Fruktkern, umhüllt von edler dunkler Schokolade.



Bisou Champagner

Luftig-leichtes Luxemburgerli gefüllt mit prickelnder Champagner-Crème und einem verführerischen Kern aus Fine Champagne, umhüllt von edler dunkler Schokolade.



Bisou Mousse au Chocolat

Luftig-leichtes Luxemburgerli gefüllt mit köstlicher Mousse au Chocolat und umhüllt von edler dunkler Schokolade.



Bisou Cocos

Luftig-leichtes Luxemburgerli gefüllt mit zarter Kokosnuss-Crème und umhüllt von edler dunkler Schokolade.

Bisous werden täglich frisch zubereitet und sollten frisch genossen werden. Sie sind ab dem 5. September 2023 in den Schweizer Sprüngli-Verkaufsgeschäften verfügbar*. Bisous in der Packungsgrösse 1 (9 Stück) sind für einen Preis von ca. CHF 18.- und in der Grösse 2 (18 Stück) für ca. CHF 32.- erhältlich.

**ausgenommen sind die Verkaufsgeschäfte Flughafen Airside Zürich und Flughafen Genf sowie Zürich Hauptbahnhof, UG, Halle Landesmuseum und das Provisorium im EG der Bahnhofshalle Zürich.*

Bildmaterial zu allen vorgestellten Produkten finden Sie [hier](#).



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

Für weitere Informationen und Bildanfragen:

Confiserie Sprüngli AG

PR & Kommunikation

Tirza Ledermann

media@spruengli.ch

Bahnhofstrasse 21

8001 Zürich

044 224 47 33

www.spruengli.ch

Über Sprüngli-Schokolade

Als Pionier der Grand Cru-Schokoladen in der Schweiz entdeckt Sprüngli die edelsten Kakaobohnen aus den weltbesten Provenienzen. Mit ausgesuchten Partnern achtet Sprüngli vor Ort auf das Schonen der natürlichen Ressourcen, den sensiblen Umgang mit der Natur, faire Produktionsbedingungen und Entlohnung der Kakaobauern. Die von Sprüngli verwendeten Kakaobohnen stammen von Kakaobäumen an ausgewählten Lagen in Venezuela, Ecuador, Bolivien, Kuba und Madagaskar. Die Früchte werden zum idealen Zeitpunkt von Kleinbauern schonend von Hand geerntet und mit Sorgfalt verarbeitet. Die sortenreine Auslese der ursprünglichen Edelkakaobohnen, kombiniert mit dem intensiven Geschmack feingliedriger Aromen, macht die Sprüngli Grand Cru-Schokolade zu einer raren Kostbarkeit – purer, authentischer Genuss in höchster Qualität.

Über das Schweizer Familienunternehmen

Das traditionsreiche Schweizer Familienunternehmen wird in sechster Generation von Milan und Tomas Prenosil geführt. Die in gewerblicher Tradition mit viel Handarbeit in Dietikon hergestellten Produkte werden in 27 eigenen Geschäften in der Schweiz verkauft. Diese befinden sich in und um Zürich, in Baden, Basel, Bern, St. Gallen, Winterthur, Zug, Genf und Luzern. Insgesamt ergänzen vier Gastronomiebetriebe, von der Café-Bar bis zum legendären Restaurant am Paradeplatz, das Angebot. Ausserhalb der Schweiz ist die Confiserie Sprüngli mit Verkaufsgeschäften an den Flughäfen München und Wien vertreten.