



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

*Medienmitteilung
Zürich, im Mai 2019*

CONFISERIE SPRÜNGLI LANCIERT NEUE AMARETTI-VARIANTEN FÜR JEDEN GUSTO: ZARTES MANDELGEBÄCK, VEREDELT MIT SCHWEIZER SCHOKOLADE

Die Confiserie Sprüngli erweitert ihr Amaretti-Sortiment. Neben dem klassischen Sprüngli-Amaretti, gefüllt mit luftiger Kirschmousse, gibt es neu vier verführerische Geschmacksvarianten des italienischen Mandelgebäcks, verfeinert mit bester Schweizer Schokolade: Das Amaretti Chocolat, Champagne, Cocos und Limoncello. Ab dem 4. Juni dürfen sich Geniesser auf diese köstlichen Neuinterpretationen freuen. Im Einführungsmonat sind exklusiv alle vier Geschmacksrichtungen erhältlich.



Die Confiserie Sprüngli vereint für ihr Amaretti-Rezept traditionsreiche Handwerkskunst mit Schweizer Schokoladenkompetenz. Mit viel Liebe zum Detail wird jedes Amaretti einzeln von Hand geformt und mit bester Schweizer Schokolade veredelt. Dabei werden ausschliesslich frische und natürliche Zutaten für einen unverwechselbaren Genuss verwendet.

Amaretti Kirsch

Das beliebte klassische Amaretti ist mit einer luftigen Kirschmousse gefüllt, mit feinsten Grand Cru-Schokolade, 65 % Cacao, veredelt und mit Puderzucker bestäubt.

Neu ergänzen vier verführerische Geschmacksrichtungen das Amaretti-Sortiment:

Confiserie Sprüngli AG | Bahnhofstrasse 21 | CH-8001 Zürich
Telefon +41 44 224 46 46 | Telefax +41 44 224 47 35
www.spruengli.ch

Sprüngli



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

Amaretti Chocolat

Das Amaretti Chocolat ist gefüllt mit einer intensiven Schokoladenganache, veredelt mit feinsten dunkler Schokolade und bestäubt mit Kakaopuder.

Amaretti Champagne

Das Amaretti Champagne mit einem cremigen Kern aus zartschmelzender Schokoladenganache und Champagner ist veredelt und filiert mit feinsten dunkler Schokolade.

Amaretti Cocos

Das Amaretti Cocos mit einer exotischen Kokosfüllung ist veredelt mit bester weisser Schokolade und bestreut mit feinen Kokosraspeln.

Amaretti Limoncello

Das Amaretti Limoncello, gefüllt mit leichter Limoncellomousse, wird veredelt mit bester Schweizer Milkschokolade und bestäubt mit Puderzucker.

Exklusiv und nur für kurze Zeit sind zwischen dem 4. Juni und 2. Juli alle neuen Amaretti-Varianten Chocolat, Champagne, Cocos und Limoncello im Offenverkauf sowie assortiert im Säckli in allen Verkaufsgeschäften und online erhältlich. Ab Juli gibt es neben dem klassischen Amaretti Kirsch jeweils quartalsweise eine der vier neuen Varianten. Von Juli bis Oktober dürfen sich Geniesser auf das Amaretti Cocos freuen, gefolgt vom Amaretti Champagne, welches von Oktober bis Ende des Jahres erhältlich sein wird.



Amaretti Chocolat



Amaretti Champagne



Amaretti Cocos



Amaretti Limoncello

100g Amaretti im Offenverkauf kosten Fr. 11.20, vier Stück im Säckli verpackt kosten Fr. 8.50 und sind in allen Verkaufsgeschäften sowie online erhältlich.

Amaretti – unsere Schokolade auf Italienisch.

Für weitere Informationen und Bildanfragen:

Confiserie Sprüngli AG
PR & Communications
Frau Julie Albisser
Bahnhofstrasse 21
8001 Zürich
www.spruengli.ch

Telefon 044 224 47 33
julie.albisser@spruengli.ch

Sprüngli