



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

*Pressemittteilung  
Zürich, im April 2018*

## TRUFFES DU JOUR DIE FRISCHESTEN TRUFFES DER WELT

Die Truffles du Jour der Confiserie Sprüngli sind die frischesten Truffles der Welt – täglich werden sie in liebevoller Handarbeit nach traditioneller Sprüngli-Rezeptur hergestellt und jeden Morgen frisch ausgeliefert. Ihr Herz aus zartschmelzender Schokolade und frischem Schweizer Rahm sorgt für ein cremig-intensives Genusserlebnis. Das stachelige Aussehen und die einmalige Grösse verleihen den Truffles du Jour ihren aussergewöhnlichen Charakter.

Die beliebten Sprüngli-Köstlichkeiten werden allesamt in Zürich Dietikon hergestellt. So auch die Truffles du Jour. Die Confiseure der Confiserie Sprüngli veredeln jedes Einzelne in liebevoller Handarbeit. Um absolute Frische zu erzielen, werden die täglich hergestellten Truffles du Jour jeden Morgen frisch in die 24 Schweizer Verkaufsgeschäfte geliefert.

Mit ihren 29 Millimetern Durchmesser sind die Truffles du Jour nicht nur die frischesten, sondern vermutlich auch die grössten Truffles der Welt. Ihre unverwechselbare Grösse, kombiniert mit dem samt-seidigen Charakter, macht die Truffles du Jour zum Hochgenuss aus edler Schokolade.



### **In liebevoller Handarbeit veredelt**

Die Truffles du Jour der Confiserie Sprüngli sind ein Glanzstück – von innen, wie von aussen. Ihre Füllung aus zartschmelzender Schokolade und frischem Schweizer Rahm nach geheimer Rezeptur verleiht den Truffles ihren auffällig cremigen Charakter. Ummantelt von feinsten Schweizer Schokolade bekommen die Truffles du Jour ihr einzigartiges Aussehen. Jedes Truffe wird behutsam mit Spezialbesteck über ein Gitter gerollt bis sich die berühmten Spitzen auf der Oberfläche bilden.

Die täglich frisch hergestellten Truffles du Jour begründeten neben den luftig-leichten Luxemburgerli den Weltruf der Confiserie Sprüngli – und sie tun es noch heute. Die weltweit bekannten Frühaufsteher unter den Truffles sind bereits bis weit über die Landesgrenze bekannt. So geniessen Schokoladen-Liebhaber aus der ganzen Welt den Sprüngli-Klassiker aus heller oder dunkler Schokolade, wenn sie in der Schweiz zu Besuch sind.

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

*Sprüngli*



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

### Truffles du Jour Amaretto

Die weltweit einzigartigen Truffles du Jour werden quartalsweise in einer neuen Geschmackskomposition kreiert. Von April bis Juni überrascht das Truffles du Jour Amaretto mit einer zart-bitteren Symphonie aus edler Grand Cru-Schokolade und original italienischem Amaretto.

#### Truffles du Jour Helle und dunkle Schokolade



#### Truffles du Jour Amaretto Quartals-Kreation



Die Truffles du Jour sind in allen Verkaufsgeschäften der Confiserie Sprüngli sowie über den Onlineshop erhältlich. Sie können online vorbestellt und am Wunschdatum im Verkaufsgeschäft abgeholt werden – für einen unverwechselbar frischen Schokoladen-Genuss. [spruengli.ch/shop](https://spruengli.ch/shop)

100g Truffles du Jour kosten Fr. 14.20.

**Bildmaterial der Truffles du Jour steht unter folgendem Link zur Verfügung:**

<https://spruengli.sharefile.eu/d-sef518bca3b646e0a>

*Für weitere Informationen und Bildanfragen:*

Confiserie Sprüngli AG  
Marketing & Kommunikation/PR  
Frau Julie Albisser  
Bahnhofstrasse 21  
8001 Zürich  
[www.spruengli.ch](http://www.spruengli.ch)

Telefon 044 224 47 33  
[julie.albisser@spruengli.ch](mailto:julie.albisser@spruengli.ch)

*Sprüngli*