

20.05.2020 - 08:00 Uhr

Sprüngli, haut chocolatier, présente son nouveau chocolat Grand Cru Absolu



Zurich (ots) -

La maison Sprüngli s'avance comme un précurseur en Suisse en matière de chocolat Grand Cru. C'est pourquoi Sprüngli a le plaisir de vous présenter sa nouveauté mondiale, nommée Grand Cru Absolu - pour un plaisir gourmand intense qui valorise 100% du fruit du cacaoyer. Le chocolat Grand Cru Absolu est élaboré à partir de deux ingrédients seulement: des fèves de cacao provenant de Bolivie ainsi que le jus sucré issu de la pulpe du fruit. Grâce à cette matière première, Sprüngli crée de petites truffes délicates au chocolat noir ainsi que des Luxemburgerli incomparables. La découverte d'un nouveau plaisir chocolaté, un incroyable voyage pour les sens pour les gourmets et les épicuriens.

Grand Cru: un plaisir absolu

Les fèves de cacao noble sélectionnées offrent un goût intense et libèrent des arômes d'une grande finesse. Pour le Grand Cru Absolu, Sprüngli sélectionne des cabosses rares au cœur des plaines boliviennes. Leurs fèves exhalent de délicieux arômes de chocolat intense. Ces fruits sont récoltés à la main par de petits producteurs. Le chocolat Grand Cru Absolu est agrémenté du jus de cabosse naturellement sucré et aromatique issu de la pulpe du fruit. A partir de ces deux ingrédients, Sprüngli a élaboré une recette pour créer sa nouveauté nommée Grand Cru Absolu. Sprüngli a une nouvelle fois créé un véritable délice fruité au chocolat noir.

En tant que chocolatier responsable, Sprüngli utilise avec le plus grand soin des ingrédients naturels issus d'une production durable pour la plus grande qualité de ses créations. En valorisant tout le fruit du cacaoyer, Sprüngli a recours aux ressources naturelles de manière raisonnée et permet aux producteurs d'apporter une véritable valeur ajoutée. Pour plus d'informations, rendez-vous sur spruengli.ch/de/grand-cru-absolu

Informations sur les produits

Truffe Grand Cru Absolu

Truffe fourrée d'une ganache au chocolat noir intense Grand Cru Absolu et au jus de fruit de cacao, enrobée de chocolat Grand Cru Absolu râpé. Une fraîcheur naturelle, sans sucre ajouté, ni lécithine. Un plaisir également pour les véganes.

Luxemburgerli Chocolat Absolu

Un macaron vanille-chocolat où se blottit une crème au jus de fruit naturellement sucré avec un cœur de ganache au chocolat agrémentée de tuiles de chocolat Grand Cru Absolu.

Du matériel visuel est disponible ici: <https://spruengli.sharefile.eu/d-scbf271294b54c8ea>

Contact:

Pour plus d'informations:
Confiserie Sprüngli AG
PR & Communications
Monsieur Offir Possu Estay
Téléphone +41 44 224 47 33
offir.possuestay@spruengli.ch

Medieninhalte



Luxemburgerli Chocolat Absolu. Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch/fr/nr/100004535 / L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "obs/Confiserie Sprüngli AG"



Truffe Grand Cru Absolu. Texte complémentaire par ots et sur www.presseportal.ch/fr/nr/100004535 / L'utilisation de cette image est pour des buts rédactionnels gratuite. Publication sous indication de source: "obs/Confiserie Sprüngli AG"

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100004535/100848214> abgerufen werden.