



L'Expertise Café

what else?



L'ESPRIT PIONNIER CHEZ NESPRESSO

Nespresso est un système né d'une idée simple mais révolutionnaire : créer un Espresso parfait avec une crema exquise, un arôme envoûtant et un goût intense, élaboré selon la tradition des Baristas les plus expérimentés, avec une simplicité maximale. Un esprit d'innovation toujours incarné par notre quête continue de l'excellence à chaque étape de la création d'un café, de la cueillette des cerises de café jusqu'au résultat en tasse.

NOTRE PASSION POUR LA PERFECTION

La richesse aromatique d'un café provient de son terroir : chez Nespresso, nous traitons et nourrissons cette richesse inhérente afin d'offrir une tasse parfaite aux consommateurs, avec une constance absolue. Pour cela, chaque étape de notre développement café est poussée à la perfection. Par exemple, des triages répétés assurent que seuls les meilleurs grains de café sont retenus pour l'élaboration des cafés. Pendant le processus de production, des techniques sophistiquées sont déployées pour la création des blends, la torréfaction et le broyage, afin de ne sélectionner que les notes aromatiques et les profils les plus appropriés.

Nous garantissons ainsi qu'à chaque point de décision critique, nos choix sauvegardent et offrent la meilleure qualité tout en protégeant et révélant ce que la nature a semé de mieux dans le caféier à l'origine. Ayant trouvé nos cafés parfaits, nous les présentons sous forme de mélanges ou Pure Origine.





LA QUALITÉ PROFITE À CHACUN

Nespresso a considéré qu'aucun des circuits de développement durable existants ne permettait de fournir une qualité de café premium sur le long terme, tout en assurant la protection de l'environnement, ainsi qu'une meilleure qualité de vie pour les producteurs.

Travaillant en association avec l'ONG Rainforest Alliance, *Nespresso* a mis en place en 2003 son propre programme d'approvisionnement durable : le Programme AAA pour une Qualité Durable™, qui représente l'engagement sur le long terme de *Nespresso* envers les producteurs. Ce programme assure aux fermiers support, formation, financement et assistance technique afin d'améliorer de manière continue la qualité du produit, le développement durable et la productivité des exploitations.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur Internet :

www.nestle-nespresso.com





DU GRAIN DE CAFÉ À LA TASSE

LE CAFÉ VERT

Une matière première des plus raffinées

Pour choisir les meilleurs grains, Nespresso ne choisit que les « Cafés Gourmets », des cafés d'exception rigoureusement sélectionnés et testés afin de satisfaire les palais les plus exigeants. Cette exigence est nécessaire pour l'élaboration de nos cafés. La sélection est si rigoureuse que seuls 1 à 2 % du café cultivé dans le monde répondent à nos exigences de qualité.

L'ASSEMBLAGE

Un travail d'alchimiste

Après une sélection méticuleuse, les Experts Café marient certaines origines de café à la façon des oenologues, pour que leurs profils aromatiques se complètent et se subliment. Ces assemblages, qui mêlent savoir-faire et inspiration, constituent la personnalité unique de chaque café et vous offre à vous et vos Clients une saveur exceptionnelle, jour après jour.



UN GRAND CRU ISSU D'UN TERROIR UNIQUE

Un caractère profondément lié à sa terre d'origine

Pour offrir de nouvelles expériences sensorielles, les *Experts Nespresso* ont recherché, à travers le monde, des cafés profondément liés à leur terroir. Par exemple, au Guatemala, ils ont sélectionné un Robusta lavé atypique, qu'ils ont associé à un Arabica lavé délicatement parfumé pour créer le *Lungo Origin Guatemala*. Ce café issu d'un pays unique exprime en toute pureté son profil aromatique, typique de ses terres d'origine.

LA TORRÉFACTION ET LA MOUTURE

Des savoir-faire qui révèlent l'âme des cafés

C'est au moment de la torréfaction que se développent les arômes du café. Pour chaque café, il existe un profil de torréfaction propre, destiné à mettre en valeur les caractéristiques intrinsèques de chaque origine. La finesse de la mouture influence, pour sa part, la vitesse d'écoulement lors de la préparation. Là encore, différents profils sont créés pour assurer un résultat en tasse optimum.

LA CAPSULE

Le café à l'abri de l'air et du temps

Une fois moulu, le café est conditionné dans une capsule d'aluminium laminé qui protège le café torréfié de l'air, de la lumière et de l'humidité. Totalement étanche et non toxique, la capsule *Nespresso* garantit la constance de la qualité de la préparation en préservant, 12 mois durant, la fraîcheur des saveurs du café et de ses 900 arômes. Le café *Nespresso*, présenté ainsi en capsule, permet une maîtrise des coûts, sans gaspillage ni entretien.

LA DÉCAFÉINATION

Préserver la force, la variété et la richesse de ses arômes

La décaféination consiste à dissoudre la caféine du café vert, en utilisant soit un solvant naturel, soit un additif chimique. *Nespresso* utilise exclusivement les toutes dernières techniques de décaféination sans aucun solvant chimique. Plus complexes, plus coûteuses, ces méthodes respectent la nature du grain, laissant intactes la puissance, la variété et la richesse de ses arômes.

Chez *Nespresso*, nos cafés sont décaféinés par un processus naturel, sans solvant chimique. Nous utilisons deux méthodes naturelles, à base d'eau et de dioxyde de carbone, qui ont pour but de retirer la caféine sans altérer le goût du café.



DÉCOUVREZ NOS 13 CAFÉS D'EXCEPTION

R I S T R E T T O



RISTRETTO INTENSO

Exceptionnellement intense et onctueux
Intensité 12

Mélange audacieux de Robusta et d'Arabica d'Amérique centrale et du Sud, *Ristretto Intenso* est un café dense, d'une exceptionnelle intensité, à la texture crémeuse et aux notes poivrées.



RISTRETTO ORIGIN INDIA

Intense et épicé
Intensité 10

Alliance racée d'Arabica et d'une pointe de Robusta provenant du sud de l'Inde, *Ristretto Origin India* est un café au corps intense et au caractère puissant, avec des notes épicées.



RISTRETTO

Full-bodied and persistent
Intensité 9

Pur Arabica d'Amérique centrale et du Sud, très torréfié, *Ristretto* possède une note cacaoïté unique qui se développe sur un corps dense.



E S P R E S S O



ESPRESSO FORTE

Intense et persistant
Intensité 7

Composé exclusivement d'Arabica d'Amérique centrale et du Sud, cet espresso, torréfié, possède un arôme complexe où notes très grillées et fruitées s'équilibrent harmonieusement.



ESPRESSO LEGGERO

Léger et rafraîchissant
Intensité 6

Savoureux mélange d'Arabicas d'Amérique du Sud et de Robusta, *Espresso Leggero* développe de légères notes cacaoïtés et céréales sur un corps équilibré.



ESPRESSO ORIGIN BRAZIL

Doux et satiné
Intensité 4

Pur Arabica du Brésil, *Espresso Origin Brazil* est un mélange délicat qui se distingue par sa texture soyeuse et sa douceur soulignée de notes légèrement grillées.



25 ml



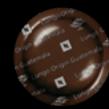
40 ml



110 ml

UNE GAMME DÉDIÉE AUX MACHINES PROFESSIONNELLES POUR VOUS SATISFAIRE À CHAQUE INSTANT DE LA JOURNÉE

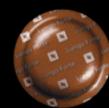
L U N G O



LUNGO ORIGIN GUATEMALA

Soyeux et affirmé
Intensité 6

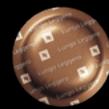
Mélange d'Arabica et de Robusta Gourmet lavé du Guatemala, *Lungo Origin Guatemala* est un café équilibré et onctueux aux notes intenses de céréales maltées et sèches qui soulignent un caractère bien affirmé.



LUNGO FORTE

Élégant et torréfié
Intensité 4

Mélange exclusif et complexe d'Arabicas d'Amérique centrale et du Sud, *Lungo Forte* possède des notes grillées bien présentes, animées d'une subtile note fruitée.



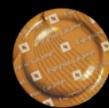
LUNGO LEGGERO

Fleuri et rafraîchissant
Intensité 2

Alliance délicate d'Arabicas d'Afrique de l'Est, d'Amérique centrale et du Sud, légèrement torréfiés, *Lungo Leggero* est très aromatique avec son délicat bouquet de notes fleuries rappelant le jasmin.



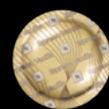
L E S V A R I A T I O N S



ESPRESSO CARAMEL

Café aromatisé au caramel
Intensité 7

L'arôme de caramel adoucit les notes torréfiées de l'*Espresso Forte*, donnant ainsi naissance à un café au goût agréable évoquant la caramélisation.



ESPRESSO VANILLA

Café aromatisé à la vanille
Intensité 7

Un café velouté à l'arôme entier de vanille légèrement caramélisé associé à un profil *Espresso Forte* complexe.



L E S D É C A F É I N É S



ESPRESSO DECAFFEINATO

Dense et puissant
Intensité 7

La combinaison d'Arabicas d'Amérique du Sud avec une touche de Robusta, hautement torréfiés, révèle de subtiles notes de cacao et de céréales grillées, supportées par un corps dense.



LUNGO DECAFFEINATO

Équilibré et complexe
Intensité 4

Mélange complexe d'Arabicas d'Amérique du Sud et d'Afrique de l'Est, *Lungo Decaffeinato* est un café décaféiné équilibré qui associe des notes de céréales douces et grillées à toute la subtilité des notes florales des Arabicas d'Afrique de l'Est.



Contact

Pour tout renseignement complémentaire,
veuillez vous adresser à votre représentant *Nespresso*
qui se fera un plaisir de discuter de vos exigences en matière de café
et de déterminer avec vous la solution la plus adaptée à vos besoins.

Tél. : 0800 00 11 11

Fax : 021 321 78 00

Ou connectez-vous et remplissez le formulaire de demande en ligne sur :

www.nespresso.com/pro