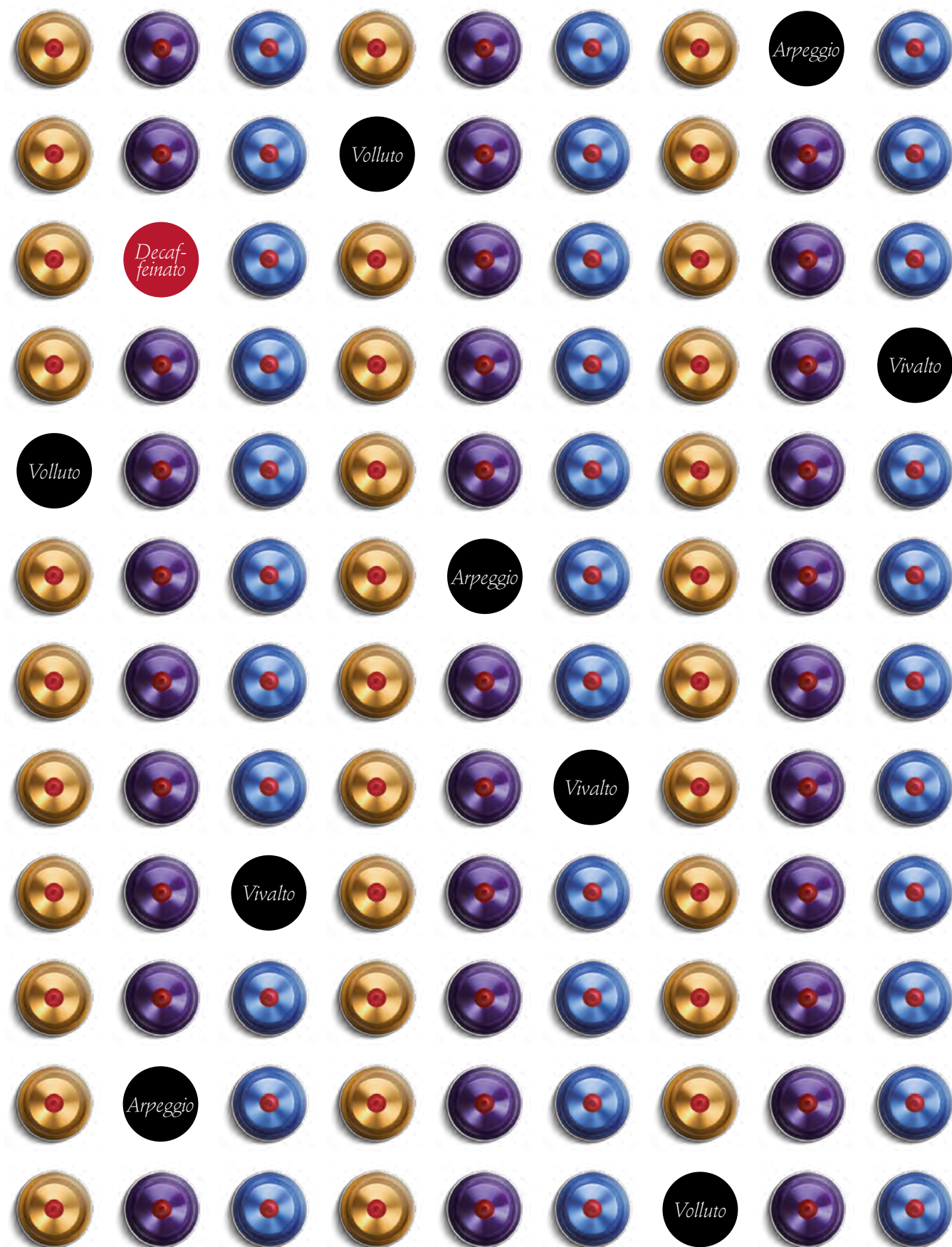


Style(☑)



Saveurs



Collection Decaffeinato

L'année 2015 marque une nouvelle étape dans la quête d'excellence poursuivie par *Nespresso*. Mondialement reconnu pour son savoir-faire dans l'élaboration de Grands Crus d'exception, toujours en recherche de nouvelles compositions gustatives et d'émotions rares, *Nespresso* élargit l'expérience proposée aux amateurs de goûts uniques en créant une nouvelle collection de Grands Crus décaféinés qui reproduit à la nuance près 3 Grands Crus emblématiques de la marque.

Préparés avec la même exigence que les Grands Crus classiques, ces nouveaux blends décaféinés distingués par des capsules surmontées d'un point rouge promettent une expérience gustative aussi exceptionnelle que leurs modèles à tout moment de la journée. Suave et léger, *Volluto Decaffeinato*, le Grand Cru à la capsule or, est issu d'un pur mélange d'Arabicas du Brésil et de la Colombie et dévoile des accents gourmands de biscuits aiguisés par des notes légèrement fruitées. Mélange d'Arabicas sud-américains et africains, dont la Colombie et l'Éthiopie, *Vivalto Lungo Decaffeinato* révèle sous sa capsule bleue des harmonies complexes de notes florales et de céréales. Remarquable par son intensité, *Arpeggio Decaffeinato* séduit par la densité de son corps et ses délicieuses notes de cacao grâce à une sélection des meilleurs Arabicas du Brésil et du Costa Rica.

COLLECTION DECAFFEINATO Etui de 10 capsules. Disponible à partir du 12 janvier 2015 :

ARPEGGIO DECAFFEINATO Prix de vente TTC : 3,70 euros l'étui de 10 capsules | **VOLLUTO DECAFFEINATO** Prix de vente TTC : 3,70 euros l'étui de 10 capsules | **VIVALTO LUNGO DECAFFEINATO** Prix de vente TTC : 3,90 euros l'étui de 10 capsules | En vente en étui à l'unité ou en fourreau d'étuis

FOURREAU ARPEGGIO DECAFFEINATO : 20 capsules Arpeggio Decaffeinato + 10 capsules Arpeggio | Prix de vente TTC : 10,90 euros

FOURREAU VOLLUTO DECAFFEINATO : 20 capsules Volluto Decaffeinato + 10 capsules Volluto | Prix de vente TTC : 10,90 euros

FOURREAU VIVALTO LUNGO DECAFFEINATO : 20 capsules Vivalto Lungo Decaffeinato + 10 capsules Vivalto Lungo | Prix de vente TTC : 11,50 euros

Afternoon Coffee

14 h...

Longue Sieste



Douceur veloutée du Latte Macchiato, composé d'un *Vivalto Decaffeinato* et de sirop de vanille, à savourer très lentement...



16 h...

Pause Goûter



Espresso généreux avec mousse de lait, sirop de pistache et *Arpeggio Decaffeinato* pour transformer votre pause au bureau en un véritable moment de plaisir.

Longue Sieste

Prenez votre temps, laissez vos doux souvenirs vous transporter grâce à ce café allongé, crémeux et plein d'arômes.

Difficulté : facile

Temps de préparation : 5 minutes

Ingrédients : 20 ml de sirop de vanille, 100-120 ml de lait frais entier servi froid, 1 capsule de *Vivalto Lungo Decaffeinato*.

Matériel : 1 Aeroccino, 1 verre à recettes Glass (350 ml), 1 cuillère à recettes.

Préparation :

- Versez le sirop de vanille au fond du verre
- Réalisez 110 ml de *Vivalto Lungo Decaffeinato* dans une tasse séparée
- Versez la moitié du café sur le sirop de vanille
- Préparez la mousse de lait et versez la moitié sur le café du verre à recettes
- Réservez la mousse de lait restante pour la touche finale
- Versez délicatement la seconde moitié du café dans le verre à recettes
- Finalisez avec la mousse de lait restante

18 h...

Nectar de Soleil



Relaxant Cappuccino mêlant miel et *Volluto Decaffeinato* pour de chaleureuses soirées à la maison.

Nouveaux Grands Crus Décaféinés



Pause Goûter

Echappez-vous, faites une pause et profitez d'un véritable et pur moment de plaisir.

Difficulté : facile

Temps de préparation : 5 minutes

Ingrédients : 1 cuillère à café de lait concentré sucré, 20 ml de lait frais entier servi froid, 10 ml de sirop de pistache, éclats de pistaches, 1 capsule d'*Arpeggio Decaffeinato*.

Matériel : 1 Aeroccino, 1 tasse Glass Lungo (150 ml), 1 cuillère.

Préparation :

- Déposez une cuillère à café de lait concentré sucré dans la tasse, ajoutez le sirop de pistache
- Préparez la mousse de lait à base de lait entier froid avec l'Aeroccino
- Réalisez un *Volluto Decaffeinato* et versez 40 ml (taille d'un espresso) dans la tasse avec le lait concentré
- Surmontez votre café de mousse de lait et saupoudrez d'éclats de pistaches



Nectar de Soleil

Détendez corps et esprit et laissez vos sens être submergés par la chaleur de cette douceur au nectar de miel.

Difficulté : facile

Temps de préparation : 5 minutes

Ingrédients : 1 cuillère à café de miel de fleurs, 50-70 ml de lait frais entier servi froid, 1 capsule de *Volluto Decaffeinato*.

Matériel : 1 Aeroccino, une tasse à Cappuccino (85 ml), 1 cuillère à café.

Préparation :

- Déposez une cuillère à café de miel de fleurs dans une tasse Glass Cappuccino
- Réalisez un *Volluto Decaffeinato* et versez 40 ml (taille d'un espresso) dans la tasse
- Préparez la mousse de lait et versez-la sur le café
- Décorez au moment de servir avec un filet de miel sur la mousse de lait