



Communiqué de presse • janvier 2015

NESPRESSO BUSINESS SOLUTIONS
ENRICHIT SA COLLECTION DE CAFÉS
AVEC UN NOUVEAU GRAND CRU
D'EXCEPTION PURE ORIGINE :

Espresso Origin Brazil



Nespresso aime à partager avec les restaurateurs, hôteliers, petites ou grandes entreprises, sa passion pour un café parfait et un goût immodéré pour la création.

Pour surprendre un nombre croissant de consommateurs épris d'expériences café intenses, Nespresso élargit sa gamme professionnelle avec son nouveau Grand Cru *Espresso Origin Brazil*. Illustration de l'étendue du savoir-faire des Experts Nespresso et de l'engagement de la marque dans l'innovation afin d'offrir des moments uniques de dégustation hors domicile.

Reconnaissable à sa spécificité singulière, **Espresso Origin Brazil** est un voyage au cœur des origines qui éveille des sensations inexplorées.

Un café doux et satiné

Intensité : 4

Espresso Origin Brazil est un mélange délicat d'Arabicas brésiliens qui se distingue par sa texture soyeuse et sa douceur élégamment soulignée de notes légèrement grillées. Il est produit à partir des plants de Bourbon jaunes et rouges, cueillis à la main, semi lavés et séchés au soleil, aussi rares que fragiles et de grains de café Cerrado non lavés. Il est cultivé dans un nombre très restreint de plantations.



Les Experts Nespresso ont privilégié un processus de séchage naturel du café vert au soleil plutôt qu'une solution mécanique de séchage à haute température. Résultat : les cafés, d'une finesse et d'une très haute qualité, livrent une extrême intensité avec une légère amertume.

Pour ce Grand Cru, Nespresso a également défini des techniques de torréfaction distinctes et séparées –appelées split roasting– pour chacune des variétés afin de sublimer leurs notes aromatiques respectives. C'est ainsi que la torréfaction est courte et légère pour les grains Cerrado, tandis qu'elle est plus longue et forte pour les grains de café Bourbon favorisant l'épanouissement de leurs arômes et de leurs douceurs naturelles.



En tasse, *Espresso Origin Brazil* se singularise par sa texture soyeuse et sa douceur élégamment soulignée de notes légèrement grillées. Ce Grand Cru se déguste de préférence en tasse Espresso (40ml) pour une intensité optimale.



Depuis dix-huit ans, l'équipe Nespresso Business Solutions développe sa propre gamme de produits et de services pour les professionnels. Proposée dans une cinquantaine de pays à travers le monde, la solution hors domicile de Nespresso est conçue pour satisfaire les exigences des hôtels, restaurants, boutiques haut de gamme et des entreprises à travers le monde.

Nespresso Business Solutions propose une gamme complète 10 Grands Crus d'exception : Ristretto, Espresso, Lungo, Decaffeinato.

Disponibilité et prix de vente

Espresso Origin Brazil est disponible depuis le 5 janvier 2015 sur Internet (www.nespresso.com/pro) et par téléphone (du lundi au vendredi de 9h à 18h - Appels gratuits depuis un poste fixe) :

- pour les bureaux : 0 805 10 20 22
- pour les hôtels, restaurants, café : 0 805 11 07 11

Prix de vente de la capsule : 0,36 € HT

Rendez-vous du 24 au 28 Janvier lors du Sirha 2015 à Lyon pour une dégustation sur notre stand situé Hall 6.1 - stand 6E56



Visuels disponibles sur demande à l'adresse suivante : hboyer@webershandwick.com

Service de presse Nespresso

Michèle Berne • mberne@webershandwick.com • 01 47 59 56 31
Hélène Boyer • hboyer@webershandwick.com • 01 57 59 56 39

A propos de Nestlé Nespresso SA

Nestlé Nespresso SA est le pionnier et la référence sur le marché du café portionné haut de gamme. Basé à Lausanne, en Suisse, Nespresso est présent dans près de 60 pays et compte plus de 9 500 collaborateurs.

En 2014, l'entreprise gère un réseau de distribution international de plus de 320 boutiques exclusives.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur : <http://www.nespresso.com/pro>