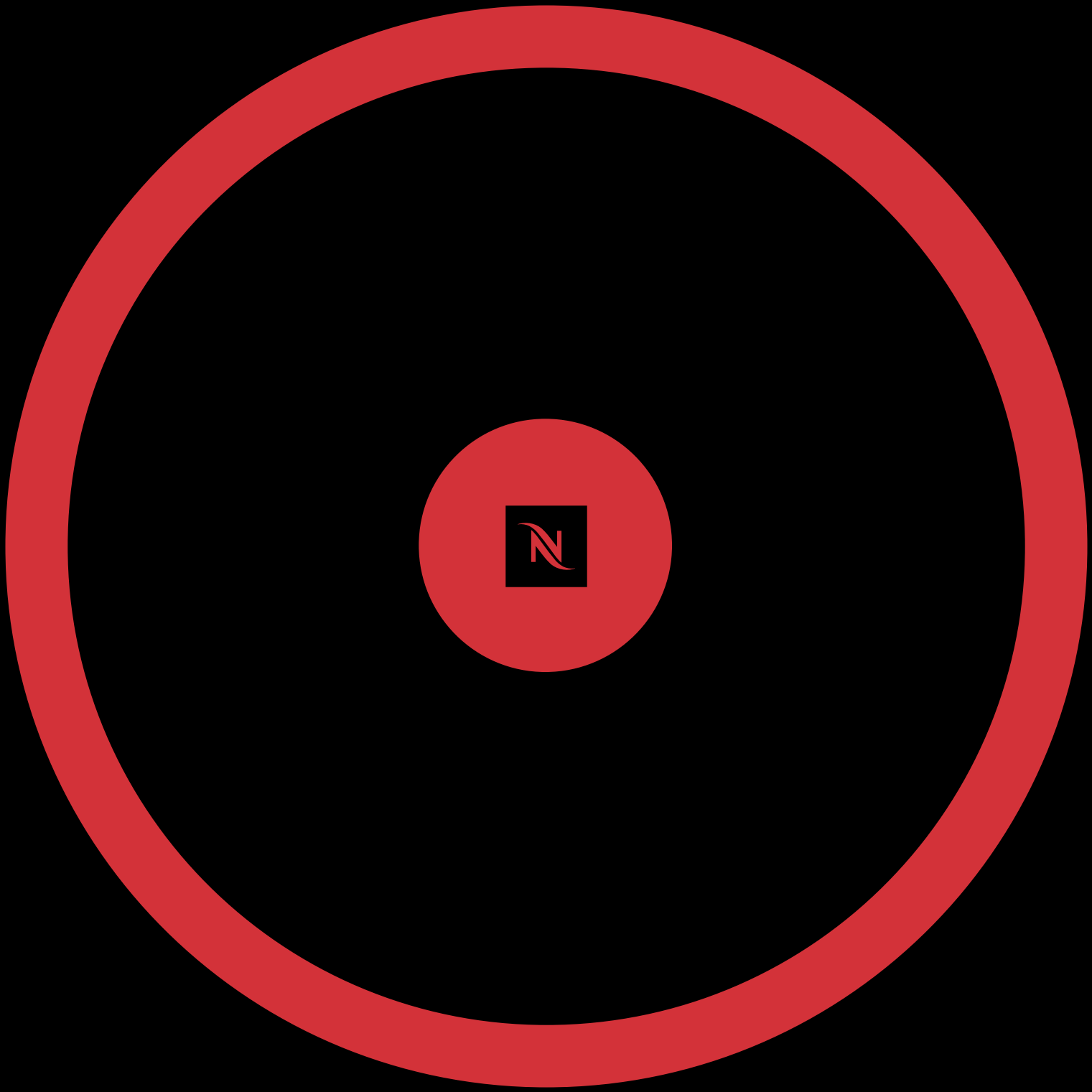


#lequelestlequel

RISTRETTO DECAFFEINATO

RISTRETTO DECAFFEINATO
L'ALTER EGO EX-AEQUO

Au lever, un Ristretto.
Au déjeuner, un Ristretto.
Au dîner, un Ristretto... Decaffeinato.

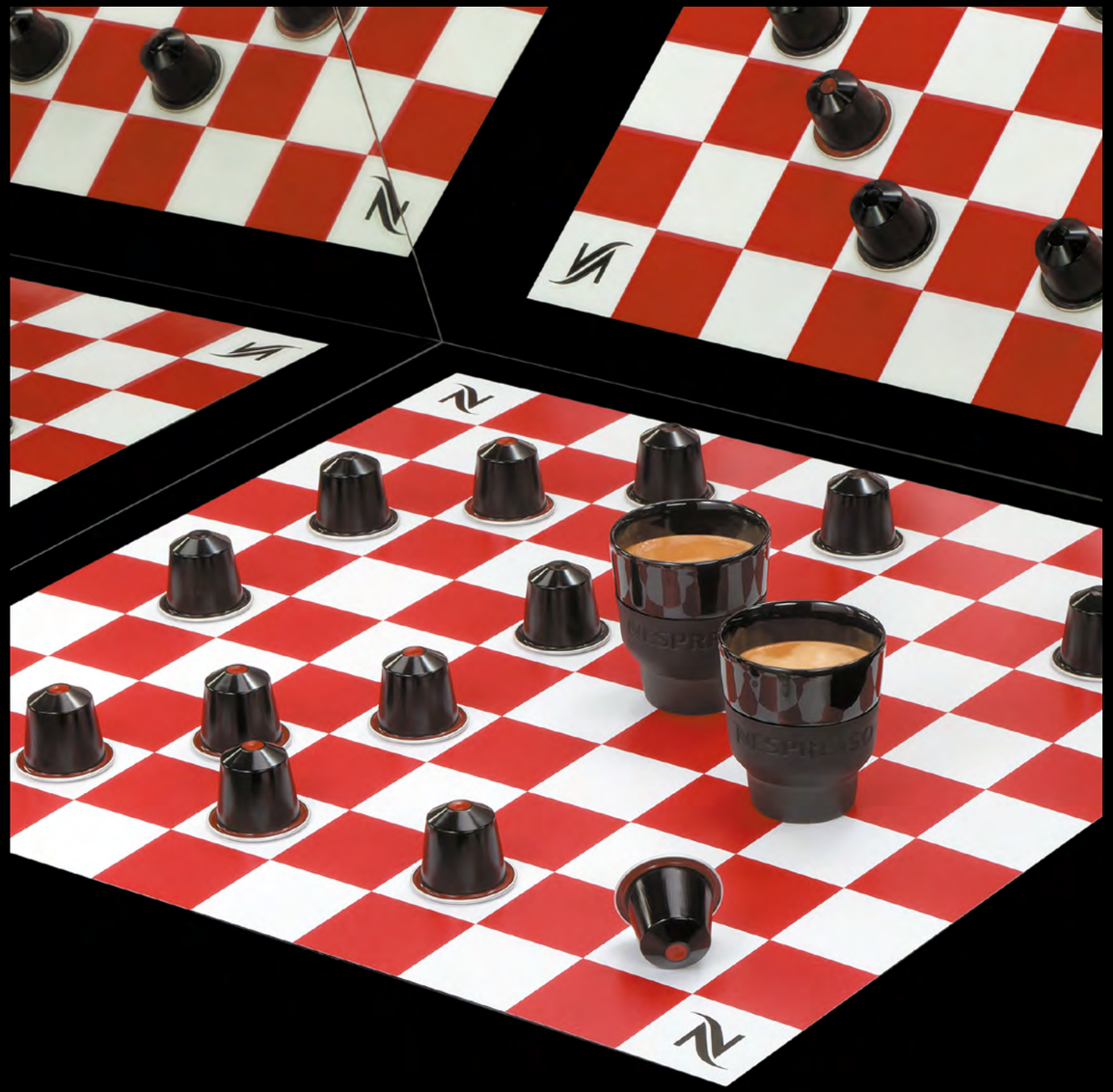
Parce qu'il serait cruel la nuit venue de priver les amateurs de café puissant et contrasté, le reflet décaféiné de *Ristretto* rejoint la gamme décaféinée de Grands Crus emblématiques initiée par *Nespresso* en 2015.
S'élevant à présent à 4 Grands Crus sans caféine (*Ristretto, Vivalto Lungo, Volluto et Arpeggio*), cette ligne « night-friendly » offre des Grands Crus aux profils aromatiques variés, pour satisfaire toutes les envies de café, quelle que soit l'heure de la journée.

Lequel est lequel ?

Même goût, même intensité : au nez comme en bouche, *Ristretto Decaffeinato* promet toute la puissance de son homologue, la caféine en moins. Il se joue des sceptiques en offrant des notes de dégustation strictement identiques au *Ristretto* classique. Impossible alors de démêler le vrai du… vrai.
Comme un jumeau singulier, *Ristretto Decaffeinato* prend le relais d'un des Grands Crus *Nespresso* les plus plébiscités à la fin de la journée.

Recto :
Un goût franc, des notes intensément grillées à la pointe fruitée, promesses de contrastes gustatifs renversants.

Verso :
Idem. Seule nuance, un point et un cercle rouge déposés sur la capsule pour le différencier de son acolyte caféiné.
En filigrane de l'original, se trouve ainsi une copie parfaite, alliée de ceux qui ne peuvent se passer de leur café après dîner.

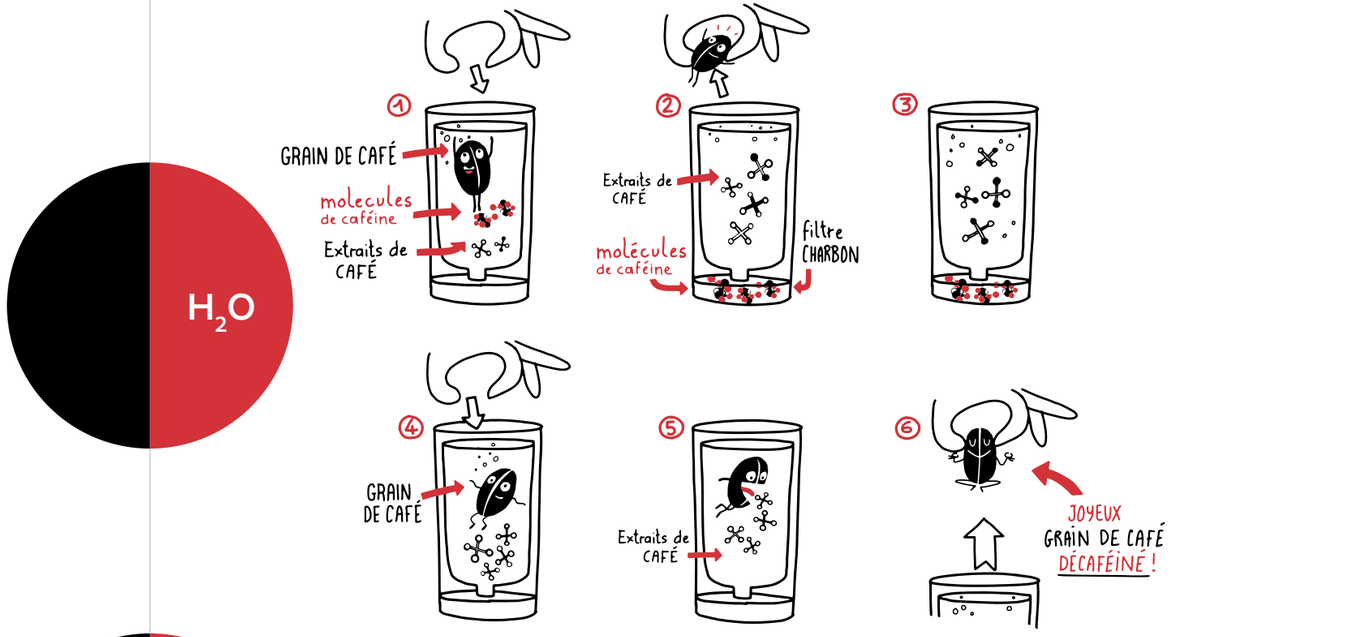


Le déca qui se déguste

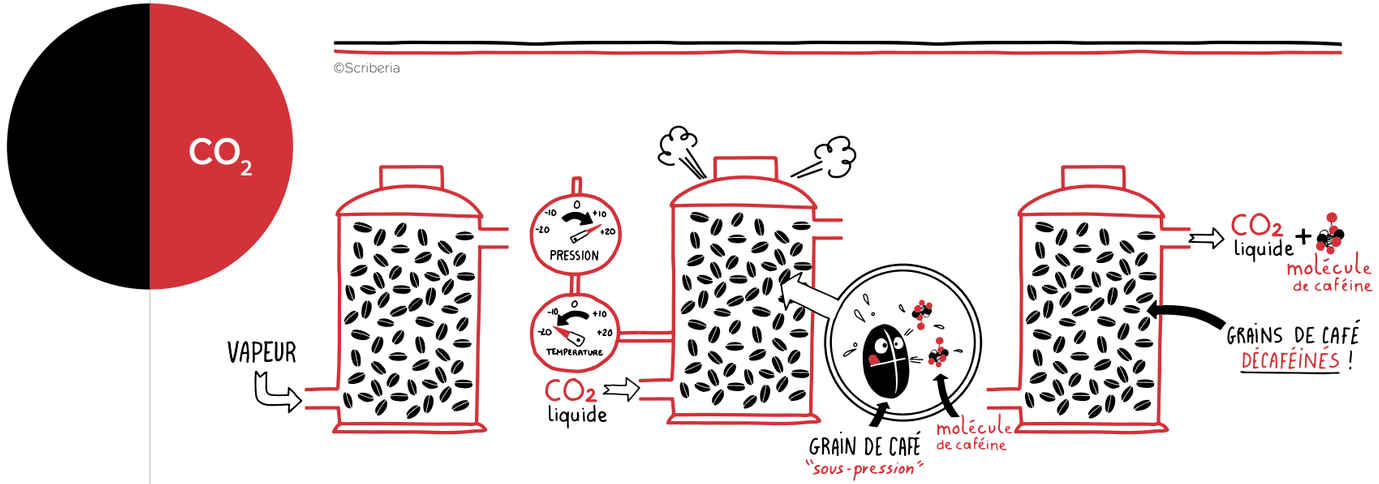
Nespresso balaye les préjugés sur le déca en offrant un Grand Cru du même acabit que son comparse. Contrairement aux idées reçues, l'intensité d'un café est totalement indépendante du pourcentage de caféine qui le compose et se développe au cours de la torréfaction des grains.
Sûrs et respectueux de l'environnement, les procédés de décaféination auxquels *Nespresso* a recours extraient la caféine tout en conservant la nature, la force, la diversité et les arômes café. *Ristretto Decaffeinato* offre ainsi une profondeur aromatique telle qu'aucune disparité gustative n'est perceptible.

Un processus naturel de décafeination

Deux méthodes expertes ôtent la caféine des grains de café : l'une à l'eau, l'autre au CO_2 - composé naturellement présent dans l'air que nous respirons. Dans un premier temps, les grains de café sont trempés dans l'eau : c'est l'étape de l'humidification. Hydratés, ils gagnent en volume. Cette dilatation facilite l'étape suivante : l'extraction de la caféine. Selon les grains de café, *Nespresso* choisit une méthode, ou l'autre.
Le processus d'extraction à l'eau consiste à laisser la caféine se diffuser dans une eau que l'on purifie par la suite avec du charbon actif, matériau naturel qui a le pouvoir d'emprisonner la caféine. Le principe de la méthode alternative réside quant à lui dans l'injection de CO_2 liquide sous pression permettant l'extraction de la caféine.
Les grains désormais décaféinés sont alors séchés pour retrouver leur taux d'humidité normal, et sont ainsi prêts à être torréfiés.



©Scriberia



UN DOUBLE JE

Comme son double, *Ristretto Decaffeinato* est un **mélange complexe d'Arabicas** de Colombie, du Brésil et d'Afrique de l'Est, **enrichi d'une touche de Robusta**. Torréfiés séparément, les grains développent une subtile note fruitée pour un espresso aussi dense qu'intense.
Cette symétrie troublante entre « l'original » et la « copie » se manifeste également au travers d'une fine acidité, caractéristique des terroirs de récolte de *Ristretto Decaffeinato*. Ses notes franches, nerveuses et hautement torréfiées se voient adoucies par des nuances chocolatées pour un cru contrasté, **entre force et amertume**.
Ristretto Decaffeinato s'accommode pleinement de la douceur du lait. Façon cappuccino, il révèle une facette généreuse et suave. Préparé en Latte Macchiato, il offre une texture onctueuse et des notes pâtissières réconfortantes.

CARTE CAFÉ

Intensité: 10

Torréfaction
Corps
Amertume
Acidité

Format : Ristretto (25 cl) et Espresso (40 ml)
Arabicas d'Amérique du Sud et d'Afrique de l'Est, avec une touche de Robusta.
Notes aromatiques : grillées et fruitées

Disponible à partir du 27 mars 2017
Prix : 3,70 € l'étui de 10 capsules

LA GAMME DECAFFEINATO

Arpeggio Decaffeinato

Intensément torréfié et d'une grande richesse aromatique, *Arpeggio Decaffeinato* offre un corps dense et des notes de cacao semblables au Grand Cru original. La torréfaction séparée des grains révèle les spécificités de chaque origine présente dans son assemblage. Une torréfaction longue offre puissance et intensité aux grains d'arabicas du Brésil et du Costa Rica, alors que les notes fruitées et douces d'arabicas d'Amérique du Sud sont révélées par une torréfaction plus courte et plus légère.

Intensité : 9

Volluto Decaffeinato

Tout aussi doux et délicat que son homologue classique, *Volluto Decaffeinato* se distingue par son corps rond et ses saveurs complexes. Les grains purs d'Arabica sont torréfiés séparément pour souligner les caractéristiques propres à chaque origine. Une torréfaction courte révèle des notes biscuitées caractéristiques d'un Arabica brésilien, alors qu'une torréfaction plus légère mais également plus longue préserve la fraîcheur et les notes fruitées des grains d'Arabica de Colombie.

Intensité : 4

Vivalto Lungo Decaffeinato

A la fois équilibré et complexe, *Vivalto Lungo Decaffeinato* présente un profil aromatique tout aussi riche que le Grand Cru dont il est inspiré. Avec un blend élaboré à partir d'Arabica pur d'Amérique du Sud et d'Afrique de l'Est, *Vivalto Lungo Decaffeinato* offre des notes de céréales grillées, légèrement boisées et subtilement fleuries. Sa complexité est issue d'une torréfaction à deux vitesses : une partie est torréfiée rapidement pour préserver les arômes fleuris et fruités de grains ethiopiens et colombiens. L'autre partie, torréfiée plus longuement et plus intensément, révèle un caractère puissant et développe l'amertume de ce blend.

Intensité : 4

UN CAFÉ RESPONSABLE

Depuis ses débuts, *Nespresso* est acteur d'une économie caféière responsable.
De nombreuses actions sociales, environnementales ou économiques sont menées à travers le programme *Nespresso* AAA pour une Qualité Durable, lancé en 2003 en collaboration avec l'organisation non gouvernementale Rainforest Alliance.

Qualité, durabilité et productivité

70 000
PRODUCTEURS de café bénéficient du programme AAA.

+ DE 80 %
du café *Nespresso* est issu de
FERMES CERTIFIÉES AAA.

+ DE 40 %
du café *Nespresso* est issu de
FERMES CERTIFIÉES RAINFOREST ALLIANCE.

330 AGRONOMES *NESPRESSO* accompagnent les caféiculteurs sur le terrain.

500 000
ARBRES PLANTÉS par an au cœur des fermes de café en Colombie, au Guatemala et en Ethiopie compensent intégralement l'impact carbone de chaque tasse consommée en France.

Un café 100 % neutre en carbone

9 MEMBRES DU CLUB SUR **10** ont une solution de recyclage à proximité de leur domicile.

Fabriquées en aluminium, les capsules *Nespresso* sont **100 %** RECYCLABLES.

+ DE 5500 POINTS DE COLLECTE existent en France pour déposer les capsules usagées *Nespresso*.

Pour plus d'informations : www.nespresso.com/entreprise

INFORMATIONS PRATIQUES

Livraison offerte pour toute commande
de Grands Crus dès 50 capsules.

CONTACT LECTEURS

Numéro lecteurs : 0 800 55 52 53
www.nespresso.com

CONTACTS PRESSE

Agence 14 septembre
T. +33 1 5 28 38 28
Tiffany Roughol
tiffanyroughol@14septembre.fr
Joy Dusseau
joydusseau@14septembre.fr