**LIBÉREZ LE BARISTA QUI EST EN VOUS GRÂCE À LA DERNIÈRE COLLECTION DE CAFÉS EN ÉDITION LIMITÉE DE *NESPRESSO***

***BARISTA, trois cafés conçus pour une parfaite harmonie de saveurs***

**Bruxelles,** septembre 2017. Marier le café de la plus haute qualité à du lait onctueux : une parfaite harmonie de saveurs qui a longtemps fasciné les baristas professionnels. Aujourd’hui, *Nespresso* apporte cette sensation dans les foyers grâce à trois nouveaux cafés en édition limitée, dont deux spécialement créés pour être préparés avec du lait. Que vous appréciiez un cappuccino onctueux, un espresso macchiato corsé ou un ristretto ultra-intense, nous avons un café en édition limitée BARISTAqui comblera vos sens et transportera le bar à café directement dans votre cuisine.

Inspiré de l’artisanat des baristas, qui harmonisent parfaitement les saveurs complexes du café tout en maîtrisant la préparation du lait, *Nespresso* a réalisé de multiples tests sensoriels afin de définir les niveaux exacts de torréfaction et les techniques de mouture du café idéales pour créer les éditions limitées BARISTA. Selon les explications de Karsten Ranitzsch, responsable du café chez *Nespresso* : « D’après nos nombreuses discussions avec nos clients, nous avons compris qu’un excellent café noir ne devient pas nécessairement un grand café au lait. Comme les meilleurs baristas au monde, nous avons utilisé notre compréhension et nos connaissances du café et les avons associées à la conviction que nos clients fans de café au lait recherchent l’amertume, l’acidité, le corps, les saveurs et les arômes idéaux dans leur tasse. Nous sommes fiers d’avoir créé trois différents cafés en édition limitée, spécialement conçus pour les amateurs de cafés Nespresso au lait, tels que l’Espresso Macchiato. »

Les cafés en édition limitée BARISTA séduiront tout amoureux du café grâce aux trois options alléchantes proposées :

* Essayez **BARISTA Chiaro** pour un Cappuccino

Notes aromatiques : ce café a été spécialement conçu par les experts *Nespresso* pour la préparation d’un Cappuccino sucré et gourmand au goût crémeux onctueux, associant rondeur et notes de biscuits d’une délicatesse exceptionnelle.

Intensité : mélange de torréfaction moyenne à noire, d’intensité 5 dégusté noir, mais d’une onctuosité et d’une rondeur exceptionnelles une fois associé à du lait.

Mode de dégustation conseillé : 25 ml de café surmonté de 60 ml de mousse de lait.

* Échantillon de **BARISTA Scuro** pour un Espresso Macchiato

Notes aromatiques : soigneusement élaboré pour créer un café intense, savoureux et corsé agrémenté d’une délicate touche de mousse de lait.

Intensité : mélange de torréfaction moyenne à noire, d’intensité 8 dégusté noir, conservant sa force de caractère lorsqu’il est associé à du lait.

Mode de dégustation conseillé : 40 ml d’Espresso avec deux cuillères de mousse de lait pour conserver le caractère fort du café.

* Dégustez le **BARISTACorto** sous la forme d’un Ristretto noir

Notes aromatiques : le mélange BARISTA Corto a été composé de main de maître pour conférer au café un goût ultra-intense combiné à une texture sirupeuse épaisse et à une crème marbrée et foncée.

Intensité : mélange de torréfaction noire d’intensité 11.

Mode de dégustation conseillé : en tant que Ristretto noir de 25 ml.

Quelles que soient vos préférences en termes de café, la collection BARISTA garantit une parfaite harmonie des saveurs, sans même avoir à quitter la maison.

Petit plus : Vous pourrez assister à des workshops de café art que Nespresso organisera dans leurs boutiques. Pour plus d’information, rendez-vous dans votre Boutique *Nespresso* la plus proche.

Les cafés BARISTA *Chiaro, Scuro* et *Corto* seront disponibles pendant une période limitée dans les boutiques *Nespresso* et en ligne à l’adresse [www.nespresso.com](http://www.nespresso.com) à partir du 7 septembre.

Un triopack avec un étui de café Barsta Chiaro, Scuro et Corto coûte 13,5€ ou 4,5€ par étui.

**-FIN-**

**Contact**

oSérieux! PR Agency  
Ann Ramaekers  
GSM : +32 475 77 38 83  
E-mail : [ann.ramaekers@oserieux.be](mailto:ann.ramaekers@oserieux.be)

Susan Decock Media & PR Manager Nespresso Belux

[Susan.Decock@nespresso.com](mailto:Susan.Decock@nespresso.com) +32 486 80 38 59

**À propos de Nestlé Nespresso S.A.**

Nestlé Nespresso S.A. est le pionnier et la référence en matière de café haut de gamme en dosettes.  La société collabore avec plus de 70 000 agriculteurs répartis dans 12 pays par le biais de son programme AAA Sustainable Quality™ visant à intégrer des pratiques axées sur la durabilité dans les exploitations et les paysages environnants.  Lancé en 2003 en collaboration avec la Rainforest Alliance, le programme aide à améliorer le rendement et la qualité des récoltes, tout en garantissant un approvisionnement durable en café de haute qualité et en améliorant les moyens de subsistance des agriculteurs et de leurs communautés.

Basée à Lausanne, en Suisse, Nespresso opère dans 69 pays et compte plus de 12 000 employés. En 2016, la société gérait un réseau international de distribution de plus 600 boutiques. Pour plus d’informations, visitez le site Web de l’entreprise Nespresso : [www.nestle-nespresso.com](http://www.nestle-nespresso.com).