

From Milano and Palermo with love

NESPRESSO REND UNE NOUVELLE FOIS HOMMAGE À LA CULTURE ITALIENNE DU CAFÉ AVEC 2 NOUVELLES EDITIONS LIMITÉES

Chaque année, Nespresso crée ses très attendues Editions Limitées et ravit les sens des amateurs de café les plus exigeants. En cette fin d'été, Nespresso lance *Tribute to Milano* et *Tribute to Palermo*, deux nouveaux ristrettos en hommage à la diversité et la richesse de la culture italienne du café, directement inspirés de deux villes mythiques et contrastées: Milan et Palerme.

“Après le grand succès de nos Editions Limitées *Napoli* et *Trieste*, nous voulions une nouvelle fois rendre hommage aux cultures italiennes du café, et plus particulièrement à celles de Milan et Palerme. *Tribute to Milano* est notre interprétation de l'agitation de la ville élégante et dynamique qu'est Milan, où le café est dégusté directement au bar. Au contraire, *Tribute to Palermo* est un ristretto puissant et intense qui nous a été inspiré par les senteurs des marchés de Sicile, où le doux mélange d'épices évoque les arômes de cacao et les notes poivrées de ce café” explique Karsten Ranitzsch, Head of Coffee chez Nespresso.



Les deux Editions Limitées plairont aux amateurs de café intense qui les dégusteront noires, mais se marient également à merveille avec du lait. En Latte Macchiato, la pleine intensité de *Tribute to Milano* offrira un goût plus doux et crémeux aux arômes de caramel tandis que *Tribute to Palermo* en cappuccino sera crémeux sans rien sacrifier à l'intensité et au caractère puissant de ce mélange.

Que vous optiez pour Milan ou Palerme, ces deux nouveaux ristrettos vous plongeront au cœur de l'atmosphère enchanteresse des villes italiennes.

***Tribute to Milano* et *Tribute to Palermo* sont disponibles en Éditions Limitées à partir du 3 septembre jusqu'à épuisement du stock au prix de 4,50 € pour 10 capsules.**

Tribute to Milano

Ristretto 25ml / Intensité 9



Profil: Un ristretto très aromatique, présentant un équilibre délicieux entre de fins arômes fruités et des notes de céréales sucrées.

Origines: Mélange d'Arabicas d'Amérique du Sud et du Centre, renforcé par un Robusta du Guatemala.

Tribute to Palermo

Ristretto 25ml / Intensité 11



Profil: Intensément torréfié afin de faire ressortir les arômes de cacao et les notes poivrées. Corsé, ce ristretto est sublimé par une texture soyeuse pour un plaisir en bouche.

Origines: Un mélange puissant d'Arabicas et de Robustas d'Afrique de l'Est.

Pink Cocktail

INGRÉDIENTS

- 1.5 dl de Bellini Peach
(purée de pêche et limonade)
- 1 capsule de *Tribute to Milano* (40ml)
- 3 glaçons
- 1 tranche de pêche

MATÉRIEL

- 1 verre à cocktail
- 1 shaker
- 1 paille



INSTRUCTIONS

Versez le Bellini dans le verre. Versez l'espresso (40 ml) dans le shaker et secouez avec 3 cubes de glace. Retirez la moitié de la mousse, versez dans le verre et servez avec une paille.

Latte Macchiato Romarin & Framboise

INGRÉDIENTS

- 2 cuillères à café de confiture de framboise
- 2 cl de sirop de romarin
- 1 capsule de *Tribute to Palermo* (40ml)
- Lait
- Quelques grissinis pour la décoration

MATÉRIEL

- 1 Ritual Glass
- Aeroccino



INSTRUCTIONS

Déposez la confiture de framboise dans le verre. Faites mousser le lait avec le sirop de romarin. Versez la mousse dans le verre avec un peu de lait chaud. Versez l'espresso par dessus et servez.

Contact

Karen Vanderstappen
Media & PR Manager Nespresso Belux
GSM : +32 478 22 11 95
E-mail : Karen.Vanderstappen@nespresso.com

Ann Ramaekers
oSérieux ! PR agency
GSM : +32 475 773 883
E-mail : ann.ramaekers@oserieux.be

À propos de Nestlé Nespresso SA

Nestlé Nespresso SA est le pionnier et la référence du café en dose individuelle de la plus haute qualité. Basé à Lausanne en Suisse, Nespresso est présent dans 62 pays et compte plus de 10 500 employés. En 2014, il exploitait un réseau mondial de distribution de plus de 400 boutiques exclusives. Pour de plus amples informations, visitez le site corporate de Nestlé Nespresso : www.nestle-nespresso.com.

