



UNE GORGÉE
DE SOLEIL

ÉDITION LIMITÉE
NESPRESSO®
ON ICE

DEUX CAFÉS IRRÉSISTIBLES VERSION GLACÉE



INTENSO ON ICE

Un Grand Cru généreux, créé pour vous permettre de savourer, chez vous, un café intense et rafraîchissant à la fois. Ses arômes torréfiés et ses notes de céréales se révèlent pleinement lors de sa dégustation glacée.



LEGGERO ON ICE

Un Grand Cru doux, créé pour vous permettre de déguster, chez vous, un café délicat et rafraîchissant à la fois. Ses notes fruitées, équilibrées et sa touche subtile de citron se révèlent pleinement lors de sa dégustation glacée.

Pour compléter ces deux nouveaux blends de café,



ÉDITION LIMITÉE
NESPRESSO®
ON ICE



INTENSO ON ICE

Un café riche et rafraîchissant avec de persistantes notes grillées, boisées et cacaotées.

Étape 1



Déposez 3 glaçons (ou 90 gr de glaçons) dans votre verre à recette Nespresso.

Étape 2



Ajoutez 40 ml de café *Intenso on Ice**.

Étape 3



Ajoutez 90 ml d'eau froide. Mélangez.

Plus de recettes sur
www.nespresso.com/ultimate-coffee-creations.

*Versez le café chaud directement sur les glaçons. Si vous aimez le café très intense, versez deux capsules d'*Intenso on Ice* préparées en 25 ml.



ÉDITION LIMITÉE
NESPRESSO[®]
ON ICE



LEGGERO ON ICE

Un café doux et rafraîchissant
aux notes aromatiques fruitées et de noix.

Étape 1



Déposez 3 glaçons
(ou 90 gr de glaçons)
dans votre verre
à recette Nespresso.

Étape 2



Ajoutez 40 ml de café
*Leggero on Ice**.

Étape 3



Ajoutez 90 ml
d'eau froide.
Mélangez.

Plus de recettes sur
www.nespresso.com/ultimate-coffee-creations.

*Versez le café chaud directement sur les glaçons. Si vous aimez le café intense,
versez deux capsules de *Leggero on Ice* préparées en 25 ml.

DÉGUSTEZ-LES AVEC DU LAIT

BFR - 06.17



INTENSO ON ICE

Un café riche et rafraîchissant avec de persistantes notes grillées, boisées et cacaotées.



LEGGERO ON ICE

Un café doux et rafraîchissant aux notes aromatiques fruitées et de noix.

Étape 1



Déposez 3 glaçons (ou 90 gr de glaçons) dans votre verre à recette Nespresso.

Étape 2



Ajoutez 40 ml de café *Intenso on Ice* ou *Leggero on Ice**.

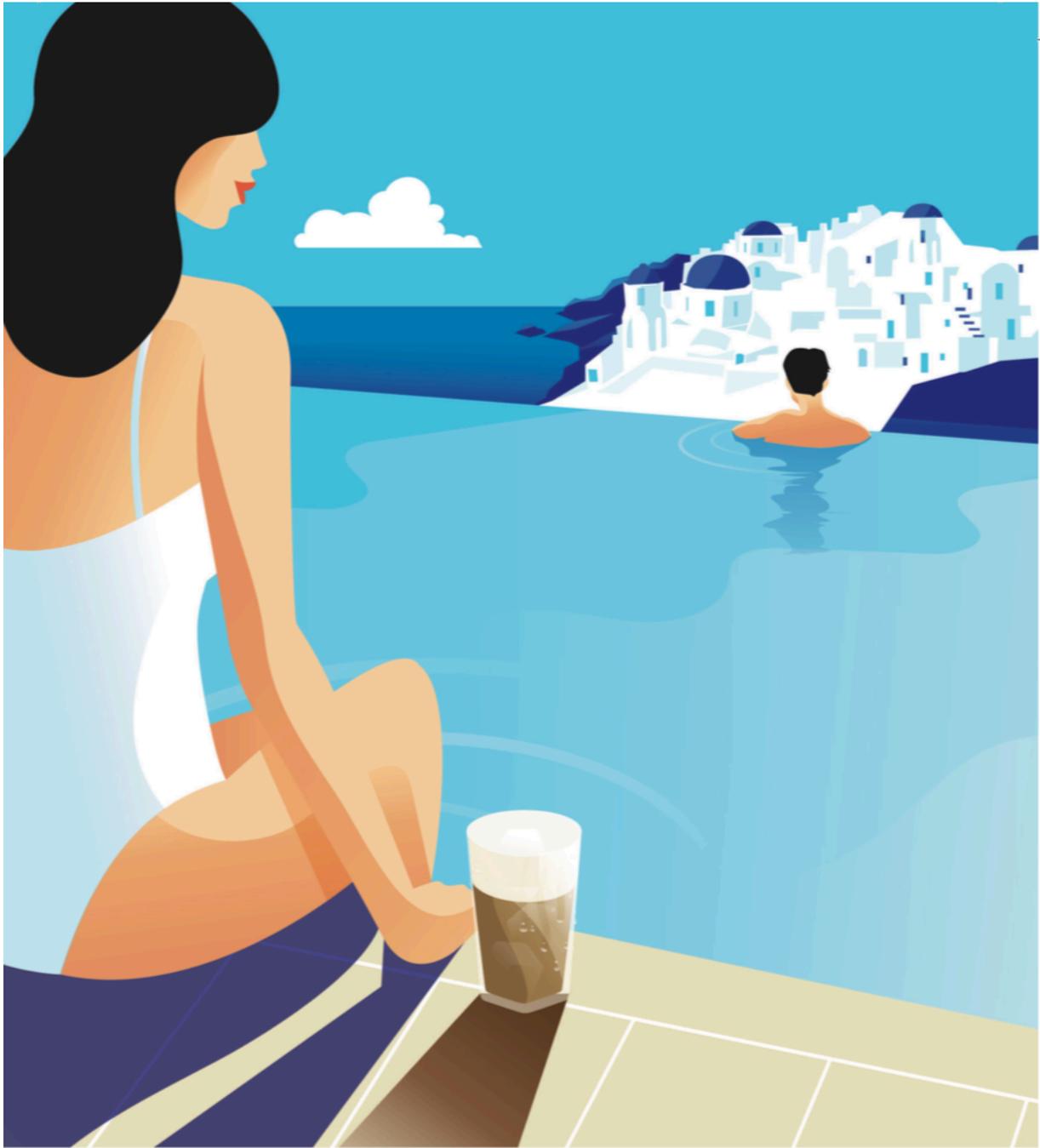
Étape 3



Versez 90 ml de mousse de lait froide. Mélangez.

Plus de recettes sur
www.nespresso.com/ultimate-coffee-creations.

*Versez le café chaud directement sur les glaçons. Si vous aimez le café plus intense, versez deux capsules d'*Intenso on Ice* ou *Leggero on Ice* préparées en 25 ml.



NESPRESSO[®]
ON ICE

PRÉPAREZ DE DÉLICIEUX CAFÉS GLACÉS AVEC LES GRANDS CRUS PERMANENTS

BFR - 06.17



RISTRETTO DECAFFEINATO ON ICE

Une recette simple de café glacé qui rehaussera les arômes puissants du *Ristretto Decaffeinato* d'une façon rafraîchissante.

Étape 1



90 g de glaçons
(3 glaçons)

Étape 2



40 ml de *Ristretto Decaffeinato*

Étape 3



90 ml d'eau



VANILIO ON ICE MACCHIATO

Une recette simple de café glacé qui rehaussera les arômes raffinés et doux de votre délicieux *Vanilio*.

Step 1



90 g de glaçons
(3 glaçons)

Step 2



40 ml de *Vanilio*

Step 3



90 ml de mousse
de lait froide