



Les accessoires
signés
Nespresso



Nestlé
NESPRESSO

AMSTERDAM BARCELONA BRUXELLES DUSSELDORF LAUSANNE LONDON
MILANO NEW YORK PARIS SYDNEY TEL AVIV TOKYO WIEN ZURICH

www.nespresso.com



Un **Art** de la
Présentation

Pour accompagner vos dégustations, mais également en vue d'améliorer plus encore le confort d'utilisation de votre machine, Nespresso vous propose un large choix d'accessoires. Vous pourrez en découvrir une première sélection ci-contre. L'ensemble de ces accessoires est disponible sur commande et vous est présenté dans un catalogue, que nous vous ferons parvenir très prochainement.



La tasse Espresso
Avec un fond concave qui favorise l'onctuosité de la mousse, une forme tulipée pour mieux percevoir les arômes, une paroi en porcelaine épaisse maintenant l'équilibre thermique... la tasse Espresso a été conçue pour une dégustation idéale.



La tasse Cappuccino
Offrant les mêmes qualités que la tasse Espresso, la tasse Cappuccino permet d'apprécier votre espresso en grande tasse au gré de vos envies.



Le Pot à lait
Son encolure large permet de verser directement la mousse de lait dans la tasse. En harmonie avec le sucrier, il accompagne le service de porcelaine Nespresso.



La cuillère Nespresso
Gravée du sigle Nespresso, cette cuillère en acier inox a été conçue avec une forme spécialement étudiée pour une juste dose de sucre par tasse.



Le Kit Cappuccino
Composé d'un pot à lait et d'une saupoudreuse de cacao en inox, il vous permettra de préparer votre cappuccino dans les règles de l'art.

Une gamme exclusive d'accessoires

De la dégustation...

...A la présentation



Le distributeur à capsules
Facile à utiliser, ce distributeur peut contenir une quarantaine de capsules qui se glissent en un geste dans ses 4 compartiments. Il permet ainsi, en tournant sur sa base, de sélectionner le Grand Cru que vous souhaitez déguster. Disponible au 2^{ème} semestre 2000.



Le tiroir à capsules
Elegant et fonctionnel, il trouvera sa place directement sous votre machine. Existe en deux versions, à choisir selon votre modèle de machine.



Le bac à capsules
Très pratique, il permet de recueillir vos capsules après usage. Ce modèle existe aussi sans grille.

Invitation au plaisir
autour des **Grands**
Crus de Nespresso

Selon l'heure, le temps dont on dispose, les saveurs et les arômes qui lui sont associés, un Nespresso délivre une richesse particulière. Les amateurs renouvellent à chaque dégustation l'expérience de son intensité, de sa rondeur, de la rareté de sa saveur. Et s'adonnent à sa perfection de cent et une manières. Car tout, ensuite, n'est qu'une question d'imagination, de créativité. De recettes qui n'appartiennent qu'à vous. En vous livrant quelques-unes de ses astuces, Nespresso vous invite à savourer chacun de ses 9 Grands Crus avec un plaisir à chaque instant différent.

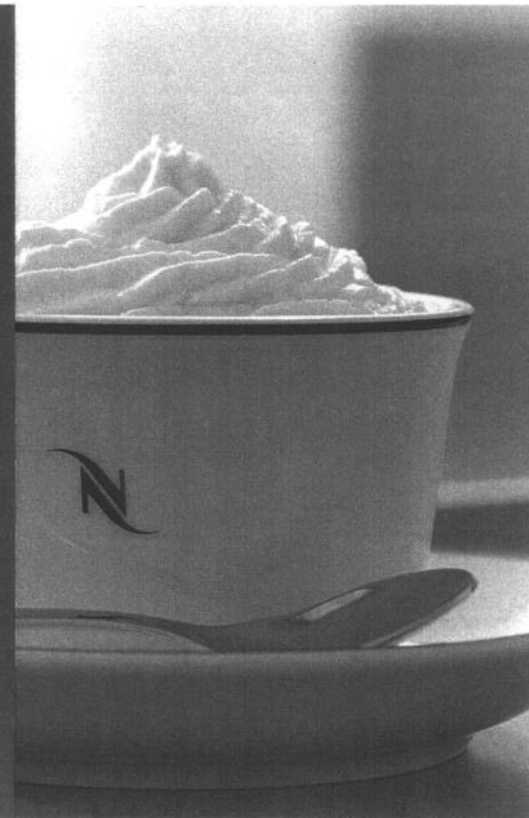
Nestlé
NESPRESSO

AMSTERDAM BARCELONA BRUXELLES DUSSELDORF LAUSANNE LONDON
MILANO NEW YORK PARIS SYDNEY TEL AVIV TOKYO WIEN ZÜRICH

www.nespresso.com



Un **Art** de la
Dégustation



Ristretto Arpeggio Roma



Ristretto : C'est l'espresso italien par excellence. Il conjugue la finesse de primeurs Arabica d'Amérique Latine et l'intensité d'une touche de Robusta. A savourer très serré, sans remuer le sucre. **Arpeggio** : Espresso pur Arabica, Arpeggio est caractérisé par son goût italien corsé. Il se déguste serré, avec une pointe de mousse de lait pour une touche de douceur. **Roma** : Caractérisé par un subtil équilibre de finesse, de force et de plénitude, Roma révèle à chaque dégustation tout le caractère de l'Italie. A savourer serré, il est aussi recommandé pour le cappuccino. **Capriccio** : Onctueux, riche et franc, Capriccio se savoure, selon vos envies, seul ou avec une touche de crème fouettée pour obtenir un véritable viennois. **Livanto** : Dense et velouté, Livanto offre une onctuosité unique à savourer le matin, avec ou sans lait.



Capriccio Livanto

▼ VIENNOIS ▼

(conseillé avec un Roma ou un Capriccio)

Après avoir préparé votre espresso dans une grande tasse, déposez une quantité généreuse de crème fouettée, saupoudrée de cacao.



CAFFÈ LATTE

(conseillé avec un Roma ou un Così)

Vous obtiendrez le plus savoureux mariage de la force et de la douceur en accompagnant votre espresso de lait, préalablement chauffé avec la buse vapeur.

Pour un espresso dans les Règles de l'Art

▼ CAPPUCCINO ▼

(conseillé avec un Roma ou un Capriccio)

Versez 4 cuillères à soupe de lait entier dans un pot à lait et faites-le mousser en l'effleurant avec la buse vapeur jusqu'à ce que la mousse remplisse le pot. Déposez-la sur votre espresso préparé dans une grande tasse et saupoudrez de cacao.



▼ BORGIA ▼

(conseillé avec un Livanto ou un Decaffeinato)

Après avoir préparé votre espresso dans une grande tasse à demi remplie, ajoutez une quantité équivalente de chocolat chaud. Vous pouvez renforcer l'onctuosité en ajoutant une pointe de crème fouettée.

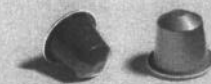


MACCHIATO

(conseillé avec un Arpeggio ou un Decaffeinato)

A votre espresso, ajoutez tout simplement une pointe de mousse de lait. Augmentez la quantité de mousse de lait jusqu'à obtention de la douceur désirée.

Così Volluto



Così : Sa plénitude, son arôme et sa douceur font de Così un espresso que vous apprécierez à chaque heure de la journée, y compris avec une touche de lait. **Volluto** : Caractérisé par sa légèreté, Volluto est un espresso pur Arabica à l'arôme plein et délicat qui se savoure du matin au soir. **Decaffeinato Intenso** : Son goût corsé donne à ce décaféiné toute la force d'un véritable espresso, qui se déguste à toute heure du jour et de la nuit. **Decaffeinato** : Décaféiné, cet espresso, plus doux et plus léger, offre toute la richesse d'une saveur à la fois délicate, équilibrée et séduisante. Se savoure également à toute heure.



Decaffeinato Intenso Decaffeinato

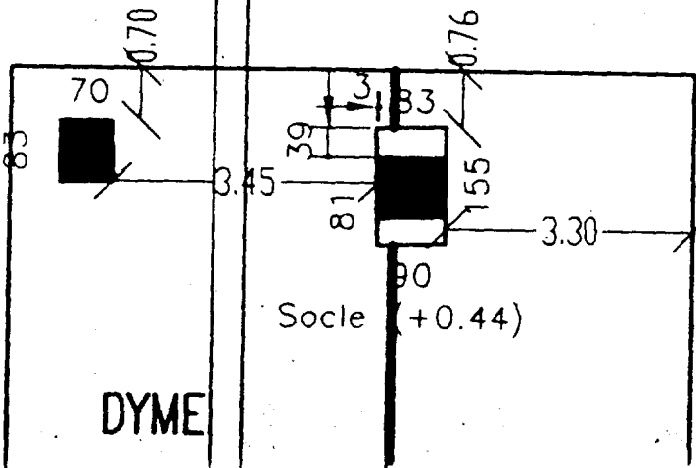
3.UU

4.00

5.58

4.73

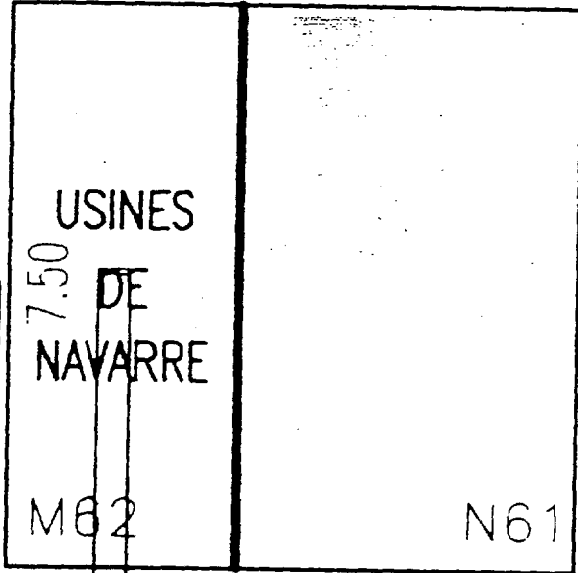
9.50



2.84

3.00

4.50



3.00

7.50

N62

1.50

