



Grands Crus excepcionais, à medida do seu gosto...

Para um café perfeito em todas as ocasiões, a Nespresso oferece aos seus clientes empresariais uma gama de seis variedades de café, garantia de um prazer absoluto, a cada instante.



RISTRETTO

encorpado e persistente

Esta combinação dos melhores Arábicas da África Oriental, da América Central e do Sul juntamente com um toque de Robusta, constitui o Espresso italiano típico. Intenso e com uma perenidade de sabor, é especialmente apreciado em meia chávena Espresso (25 ml).



ESPRESSO LEGGERO

leve e refrescante

Uma deliciosa mistura de Arábicas da América do Sul e do Brasil com um toque de Robusta; este Espresso suave, com um sabor delicadamente aromático é ideal para degustação em chávena pequena (40 ml).



ESPRESSO FORTE

encorpado e equilibrado

Arábica puro da América Central, Brasil e América do Sul, este Espresso caracteriza-se pelo seu sabor rico e aroma elaborado. É especialmente apreciado em chávena Espresso (40 ml) com um toque suave de espuma de leite.



CAFFÈ LEGGERO

aroma floral e refrescante

Uma delicada combinação de Arábicas perfumados da África Oriental, da América Central e do Sul, o Caffè Leggero Lungo possui um aroma intenso. Ideal para degustar em chávena grande (110 ml) para melhor desfrutar de todo o seu aroma e suavidade.



CAFFÈ FORTE

elegante e torrado

Caffè Forte é uma variedade Lungo intensa, rica e aveludada. Provém exclusivamente das propriedades agrícolas latino-americanas verificadas de forma independente pela Rainforest Alliance e é um Grand Cru 100% AAA com qualidade sustentável. Ideal para degustar em chávena Lungo (110 ml) com ou sem leite.



DECAFFEINATO

aveludado e aromático

É uma mistura muito equilibrada de Arábicas da América do Sul e de Robusta, descafeinado segundo um método natural. Delicado e suave, degusta-se tanto em chávena Espresso (40 ml) como em chávena Lungo (110 ml).

LIMITED EDITIONS



Os Peritos em Café da Nespresso percorrem o mundo em busca das melhores variedades seleccionando, todos os anos, duas novas origens que irão constituir as variedades em edição limitada da Nespresso. Únicos e excepcionalmente apreciados, estes cafés em edição limitada são fonte de um prazer sublime.



Descubra novos
prazeres ao saborear
as mais deliciosas
receitas de café...



CAFFE LATTE



Prepare 110ml de Espresso Leggero ou Decaffeinato num copo alto e deite sobre este 110ml de leite quente. Adoce a gosto e saboreie...



CAPPUCCINO



Encha uma chávena cappuccino com 70 ml de espuma de leite e deite 40 ml de Ristretto ou Decaffeinato sobre a preparação. Adoce a gosto e polvilhe com chocolate em pó antes de saborear.



LATTE MACCHIATO



Encha um copo alto com 110 ml de leite quente juntamente com a espuma. Deite 40 ml de Ristretto ou Decaffeinato, lentamente, no bordo do copo, utilizando as costas de uma colher, de forma a obter um belo efeito de três camadas (leite quente, café, espuma de leite).. Adoce a gosto e saboreie...



CORTADO



Encha um copo pequeno com 40 ml de Ristretto, Espresso Forte, Espresso Leggero ou Decaffeinato. Junte 5 ml de espuma de leite quente e adoce a gosto antes de saborear.