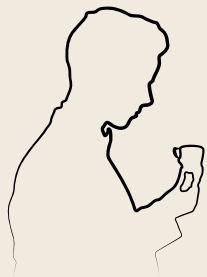


# DIE KUNST DER KAFFEEVERKOSTUNG

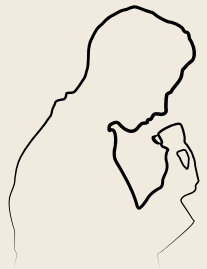
162975



## OPTIK

### Schönheit entdecken

Betrachten Sie die Crema Ihres Kaffees – sie erzählt bereits viel über Charakter, Herkunft und Verarbeitung des Rohkaffees. Prüfen Sie die Struktur mit Ihrem Verkostungsöffel: Eine ideale Crema ist immer ein Qualitätsversprechen, sie ist homogen, samtig und ein Kunstwerk für sich – Tasse für Tasse.



## DUFT

### Erinnerungen wecken

Genießen Sie die ersten, zarten Eindrücke der feinen, leichten Noten. Nehmen Sie dazu etwas Crema auf den Löffelrücken und riechen Sie daran. Öffnen Sie die Crema auf Ihrem Kaffee durch wiederholtes Umrühren und führen Sie gleichzeitig die Tasse an Ihre Nase. Es präsentieren sich die Röstaromen in all ihrer Pracht. Äußerst eindrucksvoll und unvergesslich – wie die besten Erinnerungen.



## GESCHMACK

### Inspiration genießen

Ein voller Verkostungsöffel mit Kaffee kreiert bereits Vorfreude. Schlürfen Sie den Kaffee zügig vom Löffelrand und nehmen Sie ihn bewusst und fokussiert mit Zunge und Gaumen wahr – steht die Süße in Balance zu Bitterkeit, Säure und Körper? Erleben Sie das volle Potential Ihres **Nespresso** Kaffees – Momente der Inspiration.



[www.nespresso.com/pro](http://www.nespresso.com/pro)

## KAFFEEVARIETÄTEN

# CLASSICS



Intensität: 12



Intensität: 9



Intensität: 8



Intensität: 8



Intensität: 7



Intensität: 7



Intensität: 6



Intensität: 5



## RISTRETTO INTENSO

Außergewöhnlich intensiv und vollmundig

Im **Ristretto Intenso** umschmeichelt ein südamerikanischer Arabica die Intensität von Robusta-Kaffees. Das Ergebnis ist ein röstbetonter, bitterer und kraftvoller Blend mit würzig-pfeffrigen und holzigen Aromen, die durch eine cremige Textur abgerundet werden.

## RISTRETTO

Vollmundig und lang anhaltend

**Ristretto**, der allseits beliebte Klassiker. Ein reiner Arabica-Blend aus Lateinamerika, mit einer dunklen, intensiven Röstung und einer unverkennbar reichen Crema. Seine tiefen Noten von Kakao und dezenten holzigen Noten halten in seinem dichten, vollen Körper lange an.

## INTENSO

Intensiv geröstet mit kräftigen Noten

**Intenso** ist ein Blend mit intensiv gerösteten Arabicas aus Lateinamerika und einem Hauch von Robusta aus Afrika. Die kräftigen Röstnoten begleiten Sie bis zum letzten Tropfen.

## FORTE EXTRA

Malzgetreide und Karamellnoten

**Forte Extra** ist angereichert mit Koffein, das natürlicherweise im Kaffee vorkommt. Dieser Kaffee hat einen Koffeingehalt von etwa 115 mg für einen Espresso (40 ml) und 140 mg Koffein für einen Lungo (110 ml). Mit seinem kräftigen Geschmacksprofil, den getreideartigen und nussigen Noten, hebt er Ihr Kaffeeerlebnis auf die nächste Stufe.

## FORTE

Rund und ausgewogen

**Forte** ist ein Blend aus süd- und mittelamerikanischen Arabicas, die sowohl malzige als auch marmeladige Noten von roten Früchten beitragen. Die mittlere Röstung entwickelt im Charakter dieser nass aufbereiteten Kaffees ein intensives Gleichgewicht.

## DECAFFEINATO

Vollmundig und kräftig

Dieser entkoffeinierte Blend aus südamerikanischen Arabicas mit einer Spur Robusta wird Sie mit seiner reichen, aromatischen Intensität begeistern. Genießen Sie mit **Decaffeinato** den vollen Körper und die dezenten Noten von Kakao und geröstetem Getreide.

## LEGGERO

Leicht und erfrischend

**Leggero** ist ein milder, erfrischender Blend aus südamerikanischen und asiatischen Kaffees mit verborgenen Tiefen. Brasilianische und kolumbianische Arabicas sowie asiatischer Robusta verleihen ihm einen leichten und samtigen Körper, Noten von trocken geröstetem Getreide und Kakao sowie einen Hauch von Säure und Bitterkeit.

## FINEZZO

Blumig und erfrischend

Sie entdecken einen verborgenen Garten aus milden, gewaschenen Kaffees, wenn Sie **Finezzo** probieren. **Finezzo** ist ein leicht gerösteter Arabica-Blend aus äthiopischen, kolumbianischen und anderen lateinamerikanischen Kaffees. Durch seine sanft prickelnde Säure kommen herrlich blumige Aromen durch, wie Jasmin und Bergamotte.

# CLASSICS



Intensität: 4



## VOLLUTO\*

Süß und mild

**Volluto** begeistert als zeitloser Klassiker milde Espresso-Liebhaber. Sorgfältig geröstete kolumbianische und brasilianische Arabica-Bohnen vereinen lebendige Fruchtigkeit mit feinen Gebäcknoten. Als Cappuccino offenbart er eine cremige Textur und bringt süße, karamellige Noten hervor.

# CREATIONS



AROMATISIERT



## CAFFÈ CARMELLO

Karamellgeschmack

**Caffè Caramello** ist der Geschmack von süßer Behaglichkeit, der sich aus der Kombination des keksartigen Karamellaromas mit den malzig-nussigen und gerösteten Noten unserer seidigen südamerikanischen Arabicas ergibt.



## CAFFÈ VANILIO

Vanillegeschmack

Tauchen Sie ein in die Welt der Träume, wenn wärmende Vanille auf die Malz- und Röstnoten unseres südamerikanischen Arabica-Blends trifft. **Caffè Vanilio** ist ein subtil aromatisierter Kaffee, mit einem cremigen Geschmack und einer geschmeidigen Textur.



## CAFFÈ NOCCIOLA

Haselnussgeschmack

Ein sanfter lateinamerikanischer Arabica Blend, der bei jedem Schluck das köstliche Aroma gerösteter Haselnüsse offenbart. Mit Milch gewinnt dieser aromatisierte Kaffee an Cremigkeit und behält gleichzeitig seine klassische Haselnussnote, kombiniert mit Noten von Gebäck und Pralinen.



## AMARETTI DECAFFEINATO

Amaretti-Keks-Geschmack

**Amaretti Decaffeinato** ist eine Einladung zum Entschleunigen und Genießen – der unwiderstehliche Geschmack von Mandeln mit einem Hauch von Vanille in einem koffeinfreien Kaffee sorgt für besonders genussvolle Momente im Leben. Der Geschmack von Amaretti-Keks wird sorgfältig mit entkoffeinierten südamerikanischen Arabicas in einer wahrhaftig köstlichen Tasse vereint.

# ORIGINS



Intensität: 9



## INDONESIA



Malzgetreide und Holznoten

**Indonesia** Wet-hulled Arabica ist ein Wettlauf mit dem Regen. Die Farmer aus Aceh im Norden der Insel Sumatra schälen ihren Kaffee wegen des feuchten Klimas nass. So entsteht eine äußerst aromatische Tasse mit holzigen und malzigen Getreidenoten.



Intensität: 7



## CONGO ORGANIC



Fruchtig und Biskuit

Aus einer der artenreichsten Regionen unserer Erde stammend, steht jede Tasse **Congo Organic** für die außergewöhnliche Qualität feinsten Arabica-Bohnen. Zarte Fruchtnoten verbinden sich mit süßen Getreide- und dezenten Nussnoten zu einem harmonischen Geschmackserlebnis, das durch eine dunkle Röstung abgerundet wird.



Intensität: 6



## GUATEMALA

Charaktervoll und seidig

**Guatemala** ist ein Blend aus gewaschenen Arabica- und erlesenen Robusta-Bohnen aus Guatemala. Die elegante Bitterkeit, die klassisch trockene, malzige Getreidenote sowie eine überraschend seidige, geschmeidige Textur ergeben einen Kaffee von geradezu entwaffnender Kraft.



Intensität: 6



## PERU ORGANIC



Fruchtig und elegant

Auf der Suche nach feinsten Bio-Arabica-Bohnen haben wir abgelegene, peruanische Regionen durchquert. Hoch oben in den Anden, auf über 1000 Metern, sind wir fündig geworden. Dank der sorgfältigen Pflege durch Bio-Kleinbauern ist **Peru Organic** ein eleganter, fruchtiger Kaffee mit sanften Akzenten von geröstetem Getreide.



Intensität: 6



## COLOMBIA ORGANIC



Cremig und lang anhaltend

Angebaut in der abgelegenen kolumbianischen Region Tolima, offenbart **Colombia Organic** verlockende Aromen von geröstetem Getreide in Harmonie mit den für die Region typischen Noten roter Früchte, gekrönt von einer großzügigen, dichten Crema und einem anhaltenden Nachgeschmack.



Intensität: 4



## BRAZIL ORGANIC



Süß und seidig rund

**Brazil** ist unser sanfter Verführer: Er besteht ausschließlich aus milden brasilianischen Arabicas mit einer charakteristischen gerösteten Getreidenote. Die im Semi-Wash-Verfahren aufbereiteten Bourbon-Bohnen in diesem Blend verleihen ihm eine elegant honigartige Süße.

Ristretto 25 ml

Espresso 40 ml

Lungo 110 ml

Americano (25 ml Ristretto + 125 ml heißes Wasser)

\* Limited Edition 2026



Der Kaffee ist Fairtrade-zertifiziert, gehandelt, auditiert und von Fairtrade-Produzenten bezogen, insgesamt 100%. Mehr unter [www.info.fairtrade.net/sourcing](http://www.info.fairtrade.net/sourcing)



Bio-Kaffee **Congo Organic**, **Colombia Organic** und **Brazil Organic**: CH-BIO-006  
Nicht-EU-Landwirtschaft